

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ZENSON DI PIAVE (TV) PER IL PERIODO DAL 01.09.2015 AL 31.08.2018

Il sottoscritto partecipa come (barrare la casella che interessa):

- a) ☐ **impresa singola;**
- b) ☐ **Raggruppamento Temporaneo di Imprese o Consorzio ordinario di concorrenti (art. 34, comma 1, lett. d) ed e) del D.Lgs.n. 163/2006):** ☐ *costituito* ☐ *costituendo*
e di partecipare alla presente Indagine di mercato congiuntamente alle seguenti imprese:
- _____ ☐ *mandante* ☐ *mandataria*
parte del servizio svolto _____ % ;
- _____ ☐ *mandante* ☐ *mandataria*
parte del servizio svolto _____ % ;
- c) ☐ **Consorzio tra società cooperative di produzione e lavoro e tra imprese artigiane (art. 34, comma 1, lett. b)**
Il Consorzio, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 37, comma 7, del D.Lgs.n. 163/2006, concorre con le seguenti imprese consorziate:
- _____
parte del servizio svolto _____ % ;
- _____
parte del servizio svolto _____ % ;
- d) ☐ **Consorzio stabile (art. 34, comma 1, lett. c)**
Il Consorzio, ai sensi di quanto stabilito dall'art. 36, comma 5, del D.Lgs.n. 163/2006, concorre con le seguenti imprese consorziate:
- _____
parte del servizio svolto _____ % ;
- _____
parte del servizio svolto _____ % ;

e) ☐ GEIE (Gruppo Europeo di Interesse Economico)

e dichiara di autorizzare la Provincia di Treviso a trasmettere tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui all'art. 79, comma 5, al seguente numero di telefax o PEC:

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
1	DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Pari o superiore a 30 km	
				Tra 20 e 29 km	
				Tra 10 e 19 km	
				Meno di 10 km	
2	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione a comprova	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA'	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la	NO	

	NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare documentazione a		casella NO in caso contrario	SI	
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE Allegare documentazione a	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	
6	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI Allegare scheda tecnica	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
7	UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 5	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	
				Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	
				Frutta	
8	UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 5	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Uova	
				Pasta, farine	
				Formaggi, latte e derivati	
				Carne e salumi	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	

9	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u> Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente appalto (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente. <u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
10	<u>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, BICCHIERI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
11	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO SI	
12	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Inferiore ad Euro 4 Classe Euro 4 Classe Euro 5, ibrida o elettrica	

13	<u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	
				2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	
				2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	
14	<u>n. 1 AUDIT ANNUO</u> (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), <u>a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 6	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
15	<u>PASTI GRATUITI (per l'intera durata dell'appalto) PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				n. 1 alunno	
16	<u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARI (Natale, Pasqua, ecc..) - da concordare con l'Amministrazione Comunale</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
17	<u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u> allegare relazione max 1 facciata sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, cartello esposto in mensa, biscotto per il festeggiato...)	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	

Data _____

Firma del legale rappresentante _____