

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI FARRA DI SOLIGO (TV) PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2020

	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	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare certificato	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare certificato	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE RIFERITA AL CENTRO DI COTTURA Allegare certificato	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	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	

5	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	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	
6	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>	Punti 10	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				Frutta	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - biologici, DOP o IGP	
				Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	
				Verdura e legumi - biologici DOP e IGP	
7	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>	Punti 10	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Uova	
				Pasta, farine	
				Formaggi, latte e derivati	
				Carne e salumi	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
				Frutta (escluse, banane, agrumi e mele)	
8	<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 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Inferiore ad Euro 4 (tutti)	
				Classe Euro 5 (tutti)	
				Classe Euro 6, alimentazione a metano o elettrica (tutti)	

9	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> 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	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
	SI				
10	<u>ROTAZIONE MENU'</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Rotazione menù su 4 settimane	
				Rotazione menù su 6 settimane	
				Rotazione menù su 8 settimane	
11	<u>PROGETTO DI GESTIONE INFORMATICA PRENOTAZIONI E PAGAMENTI DEI PASTI</u> : presentazione ed attuazione senza oneri aggiuntivi di un sistema di informatizzazione, a carico del Concessionario, inerente la gestione della prenotazione dei pasti, trasmissione dati al Comune, modalità di gestione dei pagamenti dei pasti e solleciti, informazione agli utenti, rilascio attestazioni di legge, modalità di riaccredito delle somme non utilizzate	Punti 5	Allegare relazione max 2 facciate (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
12	<u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie necessarie per l'intera popolazione scolastica per tutto il periodo della concessione, formato A4, contenuto da concordare)	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
13	<u>PASTI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI</u>	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				n. 100 pasti annui gratuiti	

	DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO (sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)			n. 200 pasti annui gratuiti	
				n. 400 pasti annui gratuiti	
14	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito qualora i servizi offerti risultino concretamente migliorativi per l'Ente e siano <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale.	Punti 4	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
15	DISPONIBILITA' AD APPLICARE AI PASTI DEGLI INSEGNANTI UN PREZZO CORRISPONDENTE AL RIMBORSO RICONOSCIUTO DAL MIUR	Punti 7	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	
16	RAPPORTO MEDIO ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE / NUMERO PASTI <u>Impegno della Ditta ad applicare un rapporto tra n. addetti e n. pasti da somministrare, per ciascuna scuola e - a parità di scuola - per ciascun turno in mensa, inferiore a quello minimo di 1/60 previsto dal Capitolato, senza oneri aggiuntivi per il Comune</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Rapporto 1/55	
				Rapporto 1/45	

Data _____

Firma del legale rappresentante _____