

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
DEL COMUNE DI BORSO DEL GRAPPA (TV)
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2018**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)	
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA 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	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	<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 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> Allegare documentazione	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u> Allegare documentazione	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	

5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u> <u>Allegare documentazione</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	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	
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	<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	
7	<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 3	<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	
8	<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 5	<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)	

9	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI allegare copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria ovvero dichiarazione di disponibilità a dotarsi dei mezzi (tutti) con le caratteristiche offerte, prima dell'avvio del servizio	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	Inferiore ad Euro 4 (tutti)	
	Classe Euro 5 (tutti)				
	Classe Euro 6, alimentazione metano da o elettrica (tutti)				
10	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 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.	Punti 4	Allegare relazione max 2 facciate (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
11	MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARE (Natale, Pasqua ecc.) - da concordare con il Comune	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
12	N. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e in ciascuno dei plessi scolastici in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	

13	<u>PROGETTO DI GESTIONE INFORMATICA DELLE PRENOTAZIONI E PAGAMENTI DEI PASTI:</u> presentazione ed attuazione <u>senza oneri aggiuntivi</u> , come previsto anche nel Capitolato, di un sistema di informatizzazione, a carico dell'Appaltatore, 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)		
14	<u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u> (copie necessarie per l'intera popolazione scolastica per tutta la durata del contratto, 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	
15	<u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u> Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune	Punti 4	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				n. 1 alunno	
				n. 2 alunni	
16	<u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u> Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <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)		
17	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)</u> Presentazione di una relazione con la quale il concorrente propone e definisce le modalità con cui intende eventualmente erogare il servizio	Punti 3	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
18	<u>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 2	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	

19	<p><u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> con indicazione di tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità</p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
20	<p><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u></p> <p><u>Allegare dichiarazione</u> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <u>nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u> che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare, la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali, una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere</p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
21	<p><u>FORNITURA IN COMODATO GRATUITO, PER CIASCUN REFETTORIO SCOLASTICO, DI UN SISTEMA DI EROGAZIONE DI ACQUA MICROFILTRATA PER LA SOMMINISTRAZIONE IN CARAFFA</u></p> <p><i>Allegare scheda tecnica</i></p>	Punti 5	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
22	<p><u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u></p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	

Data _____

Firma del legale rappresentante
