

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE PER ANZIANI E PERSONE IN DIFFICOLTA' RESIDENTI NEL COMUNE
DI CORNUDA (TV) PER IL PERIODO DAL 01.04.2018 AL 31.03.2021**

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
1	<u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u> All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Pari o superiore a 30 km	Punti 0	
				Tra 20 e 29 km	Punti 1	
				Tra 10 e 19 km	Punti 2,5	
				Meno di 10 km	Punti 4	
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 40 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> All'aggiudicatario, prima di <u>procedere all'aggiudicazione</u>	Punti 2	Barrare la casella Si se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.</u> <u>La distanza verrà verificata attraverso Google Maps</u>			SI	Punti 2	
3	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000 <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la documentazione al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				UNI EN ISO 14001	Punti 1	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011	Punti 2	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	Punti 3	
5	PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la scheda tecnica dei contenitori offerti, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto</u>	Punti 4	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica r/o camera d'aria)	Punti 0	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 2	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 3	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	Punti 4	
6	REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA” (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o limitrofo, con acquisto diretto dal produttore) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare il nominativo e l'ubicazione del fornitore, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
7	UTILIZZO DI PRODOTTI DOP E IGP DEL VENETO <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di indicare i prodotti al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 3	<i>Indicare il numero di prodotti offerti nell'ultima casella</i>	0,3 punti per ogni prodotto DOP o IGP del Veneto fino a un massimo di 3 punti		
8	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA “ORIGINE ITALIA” (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u> I PUNTI SONO CUMULABILI	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				Carne bovina “Origine Italia”	Punti 1,5	
				Carne avicunicola “Origine Italia”	Punti 1,5	
9	UTILIZZO DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE “ORIGINE ITALIA” (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>provenienza del latte, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>					
10	UTILIZZO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "ITALIANO" <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica dell'origine "italiano", al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
11	UTILIZZO DI UOVA BIOLOGICHE <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre dichiarazione del fornitore attestante la caratteristica bio, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				SI	Punti 3	
12	PROGETTO DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</i>	Punti 4		<u>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</u>		
13	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 0	
				Cadenza annuale	Punti 3	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente) OPZIONE SCELTA (barrare)		
14	<u>ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE</u>	Punti 4	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	Punti 0	
				SI	Punti 4	
15	<u>VARIANTI PASTI</u>	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 0	
				Superiore a 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	Punti 2	
16	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u> <u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre la carta di circolazione e di registrazione sanitaria al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u>	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0	
				Classe Euro 5 (tutti)	Punti 1	
				Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	Punti 2	
17	<u>PREPARAZIONE MENU' SPECIALI</u> <u>I PUNTI SONO CUMULABILI</u>	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	Punti 0	
				Preparazione menu tradizionali locali e/o di cucina etnico/regionale, almeno 2 (due) volte l'anno	Punti 1,5	
				Preparazione menu "festa" in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua Festa del Patrono) ed eventuali altre occasioni speciali (da concordare con il Comune)	Punti 1,5	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
18	<p><u>SORPRESA DI COMPLEANNO</u></p> <p><u>All'aggiudicatario, prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, verrà chiesto di produrre relazione, non soggetta a valutazione, max 1 facciata formato A4, sulle modalità di festeggiamento (es. biglietto di auguri, biscotto/dolcetto/ altro per il festeggiato, nel rispetto delle prescrizioni mediche relative a ciascun utente...) al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto.</u></p>	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	SI	Punti 0	
				NO	Punti 2	
19	<p><u>ADOZIONE DI INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO E ALLE FAMIGLIE</u></p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio</i></p>	Punti 4	Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)			
20	<p><u>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</u></p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>completezza del piano ed efficacia</i></p>	Punti 4	Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)			
21	<p><u>CONFERENZA INFORMATIVA INIZIALE RIVOLTA AGLI UTENTI E AI LORO FAMILIARI</u></p>	Punti 4	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	SI	Punti 0	
				NO	Punti 4	
22	<p><u>FORMAZIONE PERSONALE INCARICATO (DAL COMUNE) ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI</u></p>	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la	SI	Punti 0	

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
				OPZIONE SCELTA (barrare)		
	<u>Allegare relazione (NON SOGGETTA A VALUTAZIONE - max 1 facciata - formato A4 - dimensione indicativa carattere 11) con indicazione del tipo di formazione resa, frequenza, numero ore ecc....</u>		<i>casella NO in caso contrario</i>	NO	Punti 2	
23	n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 4	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	SI	Punti 0	
				NO	Punti 4	
24	MODALITA' DI PAGAMENTO E FATTURAZIONE DIRETTAMENTE AGLI UTENTI CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>varietà, accessibilità e onerosità degli strumenti di pagamento</i>	Punti 3	<i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i>			
25	SERVIZI AGGIUNTIVI Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale. CRITERIO MOTIVAZIONALE: <i>pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo</i>	Punti 5	<i>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 (dimensione indicativa carattere 11)</i>			

Data _____

Firma del legale rappresentante _____