

## SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE  
LOTTO 10 - COMUNE DI SERNAGLIA DELLA BATTAGLIA (TV)  
PER IL PERIODO DAL 01.09.2016 AL 31.08.2020**

	<b>REQUISITO PREMIATO</b>	<b>PUNTEGGIO MAX</b>	<b>NOTE</b>	<b>REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)</b>	
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> 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 4	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	<b><u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> 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 SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> Allegare documentazione a comprova	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA'</u></b>	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la	NO	

	<b><u>NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> Allegare documentazione a comprova		<i>casella NO in caso contrario</i>	SI	
5	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> Allegare documentazione a comprova	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	<b><u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u></b> Allegare scheda tecnica	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	
7	<b><u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u></b> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 3	<i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i>	NO	
				Pelati - biologici	
				Uova - biologiche	
				Frutta	
				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	
8	<b><u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u></b> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 3	<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	<p><b><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></b></p> <p>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: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale del Concessionario, 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.</p> <p>Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.</p> <p><b><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate - formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></b></p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
10	<p><b><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></b></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)</p>	Punti 4	<p><i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i></p>	NO	
				1 rilevazione per anno scolastico - solo alunni	
				2 rilevazioni per anno scolastico - solo alunni	
				2 rilevazioni per anno scolastico - alunni e genitori	
11	<p><b><u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO</u></b></p> <p>(copie indicative n. 400, formato A4 in 3 colonne, fronte/retro, carta riciclata 100%, contenuti da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 3	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	

12	<u>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</u>	Punti 4	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
13	<u>FORNITURA STOVIGLIE (PIATTI, CONTENITORI...) E POSATE 100% BIODEGRADABILI</u> <u>Allegare scheda tecnica</u>	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	
				SI	
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	
				SI	
15	<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	<b>Allegare relazione max 1 facciata</b> (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
16	<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	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Inferiore ad Euro 4 (tutti)	
				Classe Euro 5 (tutti)	
				Classe Euro 6, alimentazione a metano o elettrica (tutti)	
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	<b>Allegare relazione max 1 facciata</b> (formato A4, dimensione minima carattere 11)		
18	<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	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario	NO	

	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			SI	
19	<p><b><u>PREDISPOSIZIONE E INSTALLAZIONE DI DISPOSITIVI CHE RIDUCONO IL RUMORE PERCEPITO NELLE SALE CUCINA E MENSA</u></b></p> <p><b><u>Allegare dichiarazione</u></b> che attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa, <b><u>nonché una "Scheda per la Riduzione del Rumore"</u></b> 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	

Data \_\_\_\_\_

Firma del legale rappresentante \_\_\_\_\_