

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DOMICILIARE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE LOTTO 2 - COMUNE DI CARBONERA (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 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	DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA ALTERNATIVO ENTRO 50 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 1	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' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare documentazione a comprova	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> Allegare documentazione a comprova	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	
6	<u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> Allegare scheda tecnica	Punti 2	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	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 10	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Uova - biologiche	
				Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	
				Legumi e patate - Biologici	
				Verdure fresche di stagione - biologiche	
				Frutta - biologica	
8	<u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	Punti 6	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO	
				Carni	
				Frutta (ad eccezione di mele, agrumi e banane)	
				Verdura e legumi freschi, patate e pelati	

9	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u></p> <p>Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto della presente concessione (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><u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)</u></p>	Punti 2	<p><i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i></p>	NO	
				SI	
10	<p><u>STAMPA ANNUALE DI OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE IL SISTEMA INFORMATIZZATO E REALIZZAZIONE DI MINIMO N. 1 INCONTRO INFORMATIVO ANNUO A FAVORE DELLE FAMIGLIE E DEGLI ADDETTI PER UN TOTALE DI N. 3 INCONTRI</u></p> <p>(copie indicative n. 1.000, 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	
11	<p><u>PASTI ANNUI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO</u></p> <p>(sulla base delle modalità da concordare con l'Amministrazione Comunale)</p>	Punti 4	<p><i>Barrare la casella corrispondente al requisito offerto</i></p>	NO	
				n. 100 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico	
				n. 200 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico	

12	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 5	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				n. 1 audit	
				n. 2 audit	
13	PIANO/PROGETTO DI DISINFESTAZIONE/ DERATTIZZAZIONE Presentazione di un piano/progetto di disinfestazione/derattizzazione che il Concessionario si impegna a realizzare, con oneri a proprio carico, nel corso del contratto con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio. Gli ambiti di riferimento sono la struttura produttiva e i refettori scolastici serviti. ALLEGARE PIANO/PROGETTO DI MASSIMA - max 2 facciate formato A4 - dimensione minima carattere 11)	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
14	VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL S.A.D.	Punti 5	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				Fra 3 (tre) primi, 3 (tre) secondi	
				Fra 3 (tre) primi, 3(tre) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	
				Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 2 (due) contorni caldi/ 2 (due contorni freddi)	
				Fra 4 (quattro) primi, 4 (quattro) secondi e 3 (tre) contorni caldi/ 3 (tre) contorni freddi	
17	FORNITURA IN COMODATO DI LAVASTOVIGLIE CLASSE ENERGETICA "A+"	Punti 3	<i>Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario</i>	NO	
				SI	

<u>18</u>	<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 cibo non somministrato in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi	Punti 3	Allegare relazione max 1 facciata (formato A4, dimensione minima carattere 11)
-----------	--	---------	---

Data _____

Firma del legale rappresentante
