

SCHEMA OFFERTA TECNICA

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI PAESE (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	<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 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Pari o superiore a 30 km	Punti 0
				da 29 a 25 km	Punti 1
				Da 24 a 20 km	Punti 2
				Da 24 a 20 km	Punti 3
				inferiore a 15 km	Punti 4
2	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u> Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO	Punti 0
				SI	Punti 2
3	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) PER IL CENTRO DI COTTURA AZIENDALE</u> Allegare documentazione a comprova	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO	Punti 0
				SI	Punti 2
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE PER IL CENTRO DI COTTURA AZIENDALE</u> Allegare documentazione a comprova	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	<u>UTILIZZO DI TUTTI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI IN TUTTI I PLESSI SCOLASTICI</u> Allegare scheda tecnica	Punti 5	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	Contenitori passivi (con coibentazione termica e/o	Punti 0
				Contenitori, oltre alla coibentazione termica, anche con sistema mantenimento temperatura	Punti 3
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica (da installare previa verifica tecnica da parte del Comune per ogni plesso scolastico prima inizio servizio)	Punti 5

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
6	<u>PERSONALE IMPIEGATO STABILMENTE PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI IN CIASCUN PLESSO SCOLASTICO:</u> Rapporto tra n. addetti e n. pasti distribuiti Ad esclusione della scuola dell'infanzia "Il Giuggiolo"	Punti 4	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto		Rapporto pari per turno a 1/70	punti 0
					Rapporto per turno tra 1/69 e 1/60	punti 2
					Rapporto per turno tra 1/59 e 1/50	punti 4
7	<u>NUMERO DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u>	Punti 3	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto		2 mezzi per tutti i plessi scolastici	punti 0
					3 mezzi	punti 3
8	<u>CLASSE ECOLOGICA DI TUTTI I MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE A CONSEGNA PASTI</u> <u>copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria deve essere fornita prima dell'inizio del servizio</u>	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto		Euro 4	Punti 0
					Classe Euro 5	Punti 1
					Classe euro 6 ad alimentazione a metano o elettrica	Punti 2
9	<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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto		NO	punti 0
					Pelati - biologici	Punti 0,5
					Formaggi, latte e derivati, salumi - DOP o IGP	Punti 0,5
					Farine e olio extravergine di oliva - biologici, DOP o IGP	Punti 0,5
					Uova biologiche	Punti 0,5
					Frutta biologica	Punti 0,5
					Verdura e legumi - biologici. DOP e IGP	Punti 0,5
10	<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> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 5	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto		NO	Punti 0
					Pasta, farine	Punti 1
					Formaggi, latte e derivati	Punti 1
					Carne e salumi	Punti 1
					Verdura, legumi freschi, patate, pelati	Punti 1
					Uova	Punti 0,5
					Frutta(escluse, banane, agrumi,mele)	Punti 0,5

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
11	<u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE, PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE, DI UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE INCREMENTO CONSUMO FRUTTA E VERDURA</u> Presentazione di un progetto di massima che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionaria, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico e insegnanti, personale della Concessionaria, genitori e soprattutto gli alunni), 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 dell'Ulss 9-TV <u>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA</u> - max 2 facciate	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO		punti 0
				SI		Punti 3
12	<u>MENU' SPECIALI IN OCCASIONE DI FESTIVITA' PARTICOLARI (Natale, Pasqua ecc) - da concordare con il Comune</u>	Punti 2		NO		Punti 0
				SI		Punti 2
13	<u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u> (La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo - minimo 20% dell'utenza)	Punti 2	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO		Punti 0
				1 rilevazione per anno scolastico -		Punti 1
				2 rilevazione per anno scolastico -		Punti 2
14	<u>PASTI GRATUITI PER ALUNNI SEGNALATI DAL COMUNE</u>	Punti 6	Barrare la casella corrispondente al requisito offerto	NO		Punti 0
				n. 200 pasti annui		Punti 2
				n. 400 pasti annui		Punti 4
				n. 600 pasti annui		Punti 6
15	<u>n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori presso il centro cottura aziendale e presso ogni refettorio scolastico), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi da parte di laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune</u>	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO		Punti 0
				SI		Punti 3

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	NOTE	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)		
16	<u>DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO (art. 9 capitolato)</u> Allegare relazione max 1 facciata indicando le modalità realizzabili entro 90 giorni dall'inizio del servizio, con cui il concorrente si impegna ad erogare il cibo non somministrato presso il domicilio di associazioni, enti o istituzioni del territorio in accordo con il comune, senza costi aggiuntivi e nel rispetto della normativa igienico/sanitaria	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO		Punti 0
				SI		Punti 3
17	<u>ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PAGAMENTO DEI PASTI TRAMITE SISTEMA INFORMATIZZATO:</u> a) realizzazione depliant informativo in n. 2500 copie, formato A/4 piegato in 3 ante, con contenuto da concordare; b) incontri informativi con i genitori nel mese di settembre	Punti 3	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO		Punti 0
				SI		Punti 3
18	<u>PRESENTAZIONE DI UN RAPPORTO SEMESTRALE SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</u> (nei termini da concordare con il Comune) sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari con indicazione di tipi e quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità	Punti 2	Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO se non viene offerto	NO		Punti 0
				SI		Punti 2
19	<u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u> Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dello interesse per l'Ente di servizi ulteriori, prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale. <u>CRITERIO MOTIVAZIONALE</u> Pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo <u>Allegare relazione max 1 facciata</u>	Punti 3		Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $\text{Punteggio} = mc \times 3$ $mc = \text{media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice}$ La Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.		

Data _____

Il Legale Rappresentante
