**SCHEDA PUNTEGGI TECNICI**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE DI FOSSALTA DI PORTOGRUARO PER GLI AA.SS. 2016/2017, 2017/2018**

**E PER LA FORNITURA DEI PASTI DOMICILIARI DEL COMUNE DI FOSSALTA DI PORTOGRUARO**

**PERIODO 1.09.2016/31.08.2018**

**CIG 6736154222**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | |  | | --- | | ra 10 e 19 Km |  |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | |  |  | |   Tra 20 e 29 km |  |  | | --- | | Meno di 10 km | | |  |
| **2** | **DISPONIBILITA' DI UN CENTRO**  **COTTURA PER LE EMERGENZE 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 corrispondente al requisito offerto, la casella no in caso contrario* | | | SI |  |
| NO |  |
| **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 corrispondente al requisito offerto, la casella no in caso contrario* | | | SI |  |
| NO |  |
| **4** | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE**  **I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA'**  **NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)**    Allegare documentazione a comprova | Punti 3 | | *Barrare la casella corrispondente al requisito offerto, la casella no in caso contrario* | | | SI |  |
| NO |  |
| **5** | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE**  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** | **PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI**  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** | **UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI DOP E IGP INDICATI A FIANCO**  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** | **UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE**  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** | **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**  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.  Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.  **ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA**  **– max 2 facciate formato A4 – dimensione minima carattere 11)** | Punti 2 | | *Barrare la casella SI se viene*  *offerto il*  *requisito, la casella NO in caso contrario* | | | NO |  |
| SI |  |
|  |  |
| **10** | **PASTI ANNUI GRATUITI A SOSTEGNO DELL'ATTIVITA' DIDATTICA, DI AGGREGAZIONE O DI ALUNNI IN PARTICOLARI SITUAZIONI DI DISAGIO PER CIASCUN ANNO SCOLASTICO**  (sulla base delle modalità da concordare con  l'Amministrazione Comunale) | Punti 4 | | *Barrare la casella corrispondente al requisito offerto* | | | NO |  |
| n. 100 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico |  |
| n. 200 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **11** | **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 | *Barrare la casella SI se viene*  *offerto il*  *requisito, la casella NO in caso contrario* | NO |  |
| n. 1 audit |  |
| n. 2 audit |  |
| **12** | **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 | *Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario* | NO |  |
| SI |  |
| **13** | **VARIANTI PASTI PER UTENTI DEL** | | Punti 5 | *Barrare la casella SI se viene offerto il requisito, la casella NO in caso contrario* | NO |  |
| **S.A.D.** |  |
|  |
| 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 |  |
|  | |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **14** | **DESTINAZIONE DEL CIBO NON**  **SOMMINISTRATO (vedi art. 9 del Capitolato)**  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) |

Firma del legale rappresentante

Data