

SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI SIOLA
DEL LIRI PER GLI AA.SS. 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020

CIG : 7129147636

NOTE: Barrare la casella corrispondente al requisito offerto

	REQUISITO PREMIATO	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO	REQUISITO OFFERTO (da compilare a cura della ditta concorrente)
1	<u>TEMPO MEDIO DI CONSEGNA DEI PASTI.</u> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura, indicando il percorso stradale più rapido per raggiungere la sede municipale, considerando il tragitto con i mezzi adibiti al servizio, valutato utilizzando il sito www.viamichelin.it - percorso più rapido -	Punti 8	Oltre 30 minuti	
			da 20 a 30 minuti	
			da 10 a 20 minuti	
			Fino a 10 minuti	
2	<u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 25 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, considerando il tragitto stradale più rapido transitabile con i mezzi adibiti al servizio valutato utilizzando il sito www.viamichelin.it	Punti 5	NO	
			SI	

3	<u>PIANO DELLE EMERGENZE</u> che la Ditta si impegna ad adottare ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA – max2 facciate formato A4 – dimensione carattere 11	Punti 3	NO	
			SI	
4	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005</u> (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) Allegare documentazione a comprova <u>POSSESSO DA PARTE DEL CENTRO COTTURA</u> destinato alla produzione dei <u>pasti</u>	Punti 3	NO	
			SI	
5	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008</u> (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI) Allegare documentazione a comprova <u>POSSESSO DA PARTE DELLA DITTA PARTECIPANTE</u>	Punti 3	NO	
			SI	
6	<u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE UNI EN ISO 14001</u> Allegare documentazione a comprova <u>POSSESSO DA PARTE DELLA DITTA PARTECIPANTE</u>	Punti 3	NO	
			SI	
7	<u>POSSESSO DI ULTERIORI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' RISPETTO A QUELLE PREVISTE</u>	Punti 4	NO	

	<p>Allegare documentazione a comprova</p> <p><u>POSSESSO DA PARTE DELLA DITTA PARTECIPANTE E/O CENTRO COTTURA destinato alla produzione dei pasti</u></p>		SI	
8	<p><u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u> Allegare scheda tecnica</p>	Punti 5	<p>Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</p> <p>Contenitori con iniezione a vapore oltre la coibentazione termica</p> <p>Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p> <p>Contenitori attivi elettrici o con carelli termici</p>	
9	<p><u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO PER TUTTE LE SCUOLE.</u> Allegare elenco dei fornitori con relativi indirizzi che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori. (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	Punti 7	<p>NO</p> <p>Uova biologiche</p> <p>Formaggi, latte e derivati, salumi – DOP o IGP</p> <p>Legumi e patate - Biologici</p> <p>Verdure fresche di stagione - biologiche</p> <p>Frutta - biologica</p>	
10	<p><u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI A KM "0"</u> Allegare elenco dei fornitori con relativi indirizzi e distanze, per ciascuna categoria di prodotto. (I PUNTEGGI SI</p>	Punti 6	<p>NO</p> <p>Carni</p> <p>Frutta (ad eccezione di mele, agrumi e banane)</p>	

	SOMMANO)		Verdura e legumi freschi, patate e pelati	
11	<p><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA (PER LA DURATA DELL'APPALTO)</u></p> <p>Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione: Amministrazione, Dirigente scolastico, personale della Ditta, Genitori e soprattutto i bambini) precisando le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione nello svolgimento, ecc</p> <p>ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA – max4 facciate formato A4 – dimensione carattere 11</p>	Punti 3	<p>SI</p> <p>NO</p>	
12	<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>NO</p> <p>n. 100 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico</p> <p>n. 200 pasti gratuiti per ciascun anno scolastico</p>	
13	<u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO</u>	Punti 4	Classe Euro 4	

	<u>ADIBITI ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u>		Classe Euro 5	
	Allegare carta di circolazione e registrazione sanitaria		Classe Euro 6 ad alimentazione metano o elettrica	
14	<u>PIANO DEI TRASPORTI</u> Dettagliare l'organizzazione dei trasporti dei pasti in relazione ai percorsi effettuati dagli automezzi con l'indicazione del tempo medio di percorrenza di ogni mezzo tra il centro cottura ed i diversi plessi scolastici, l'indicazione del numero del personale, l'indicazione dei mezzi impiegati, al fine di garantire un corretto mantenimento delle temperature e della qualità dei pasti. ALLEGARE PROGETTO – max3 facciate formato A4 – dimensione carattere 11	Punti 3		
15	<u>PIANO DI AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE</u> ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA – max2 facciate formato A4 – dimensione carattere 11	Punti 3	Corsi di aggiornamento per ogni addetto fino a 10 ore annue	
			Corsi di aggiornamento per ogni addetto oltre 10 ore annue	
16	<u>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</u> ALLEGARE PROGETTO DI MASSIMA – max4 facciate formato A4 – dimensione carattere 11	Punti 6	sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	
			proposte aggiuntive e/o migliorative intese come migliorie alla gestione ed esecuzione del servizio, offerte in aggiunta a tutti gli elementi minimi già previsti.	