#### ALLEGATO B

#### SCHEDA OFFERTA TECNICA

|  |  |
| --- | --- |
| **GARA A PROCEDURA APERTA** | **SUA PER CONTO DEL COMUNE DI SAN DONA’ DI PIAVE - AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA. CIG: 7642560805**  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **DESCRIZIONE** | NOTE | REQUISITO OFFERTO**(da compilare a cura del concorrente)** |
| 1 | Certificazioni “A” | Barrare l’opzione prescelta. Allegare certificazioni | □possesso certificazione ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”□ possesso certificazione ISO 22005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” |
| 2 | Certificazioni “B” | Barrare l’opzione prescelta. Allegare certificazioni | □ non possesso sia di certificazione ambientale EMAS che ISO 14001:2015”□ possesso sia di certificazione ambientale EMAS che ISO 14001:2015” |
| 3 | Addetti alla produzione | Barrare l’opzione prescelta | □ un addetto produce più di 80 pasti al giorno□ un addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno□ un addetto produce meno di 60 pasti al giorno |
| ~~4~~ | Frutta, verdura e ortaggi di produzione biologica al 100% | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ Si□ No |
| 5 | Legumi, cereali (ad esclusione del riso), farina, patate, polente di produzione biologica | Barrare l’opzione prescelta.Dato espresso in percentuale di peso sul totale fornito.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ Inferiore o uguale al 50%□ Superiore al 50%) |
| 6 | Formaggi, olio extravergine d’oliva, radicchio DOP/IGP | Barrare le opzioni prescelte.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ Nessuno prodotto□ Radicchio IGP□ Olio extravergine d’oliva□ Formaggi DOP (Asiago, Montasio, Casatella, Grana Padano, Parmigiano Reggiano |
| **7** | Carne da produzione biologica | Barrare l’opzione prescelta.Dato espresso in percentuale di peso sul totale fornito.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ inferiore o uguale al 15%□ compreso tra il 16% e il 79%□ Uguale o superiore all’80% |
| 8 | Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile  | Barrare l’opzione presceltaDato espresso in percentuale di peso sul totale fornito.Allegare schede tecniche dei fornitori o certificazione MSC | □ inferiore o uguale al 20%□ superiore al 20% |
| 9 | Fornitura di almeno un prodotto tra: ananas,banane,cacao,cioccolata e zucchero proveniente da produzioni biologiche che rispettano i criteri del commercio equo e solidale | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche che consentano di individuare la qualificazione del prodotto ed il fornitore. | □ Si□ No |
| 10 | Fornitura di prodotti provenienti dall’agricoltura sociale o da terreni confiscati alla mafia | Barrare l’opzione prescelta.Allegare certificazioni | □ Si□ No |
| 11 | Fornitura al 100% di alcuni prodotti a km zero | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ Formaggi, latte e derivati□ Carni e salumi□ Verdura, legumi freschi e patate□ Frutta |
| 12 | Fornitura del prodotto pane utilizzando la filiera corta  | Barrare l’opzione prescelta Allegare scheda con indicazione del produttore e ubicazione stabilimento di produzione | □ Si □ No |
| 13 | Carne bovina e avicunicola nata, allevata e macellata in Italia (Origine Italia) | Barrare l’opzione presceltaAllegare dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne | □ No□ Carni bovina Origine Italia□ Carne avicunicola Origine Italia |
| 14 | Qualità fornitori | Barrare l’opzione prescelta.Allegare elenco fornitori e certificazioni ISO 22000 | □ da 0% al 10% dei fornitori in possesso della certificazione□ più del 10% e fino al 50% dei fornitori con certificazione□ più del 50% dei fornitori con certificazione |
| 15 | Centro Cottura | Allegare relazione max 2 facciate A4 e lay-out scala 1: 100 |  |
| 16 | Contenitori | Barrare l’opzione prescelta.Allegare relazione descrittiva max 1 facciate A4 e relative schede tecniche | □ presenza di contenitori passivi□ presenza di contenitori di tipologia mista attivo/passivo□ presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate□ solo contenitori attivi elettrici. |
| 17 | Tipologia mezzi di trasporto | Allegare per ciascun veicolo copia del documento di circolazione | □ Nessun vicolo□ N…… veicoli alimentati a metano, o bifuel, o elettrici o ad alimentazione ibrida  |
| 18 | Educazione alimentare | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 19  | Valorizzazione produzione regionale e provinciale di carne, latte e derivati, frautta e verdura | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 20 | Rilevazione dello scarto | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 21 | Anti-spreco | Allegare relazione max 1 facciata A4 |  |
| 22 | Informatizzazione dei pasti | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 23 | Gestione insoluti | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 24 | Pasti gratuiti giornalieri per ciascun anno scolastico | Barrare l’opzione prescelta | □ n.12 pasti□ n. 8 pasti□ n. 1 pasto |
| 25 | Inclusione sociale | Barrare l’opzione presceltaAllegare impegni formali**Verranno valutati impegni contrattuali riferiti a periodi non inferiori a 12 mesi e fino a 24 mesi.** | □ nessun impegno per il coinvolgimento di soggetti svantaggiati.□ n…. impegno/i di durata…… che coinvolge/gono n….. soggetto/i svantaggiato/i.  |

Data ………………………… Il concorrente

 ………………………………………

 (Timbro e firma leggibili)