|  |
| --- |
| ALLEGATO “B”SCHEDA OFFERTA TECNICAGARA A PROCEDURA APERTA: CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA. AA.SS 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22 E 2022/23. PER CONTO DEL COMUNE DI STRA – CIG: 7441988AC4. |
| N. | REQUISITO PREMIATO | PUNT. MAX | NOTE |  REQUISITO OFFERTO(da compilare a cura della ditta concorrente)  | PUNTEGGIO(da compilare a cura della Commissione) |
| 1 | CERTIFICAZIONI | 5 |  |  |  |
| 1.1 | Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari” | 3 | Barrare l’opzione prescelta.Allegare copia delle certificazioni | □ Nessuna certificazione□ ISO 22000:2005□ ISO 22000:2005 + 22005:2008□ ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti) |  |
| 1.2 | Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS) | 2 | Barrare l’opzione prescelta.Allegare copia delle certificazioni | □ In assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015□ Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015  |  |
| 2 | **DERRATE ALIMENTARI** | 35 | . |  |  |
| 2.1 | Alimenti provenienti da prodottiDOP/IGP/STG /,da prodottitipici e tradizionali.  | 26 | Indicare la percentuale relativa all’alimento.Per ogni categoria di prodotti elencata specificare, utilizzando l’allegato A1b) al Capitolato, se i prodotti verranno forniti in versione DOP o IGP o STG oppure come prodotti tipici e tradizionali ed allegare le relative schede prodotto. | □ frutta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ verdura e ortaggi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ legumi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ cereali \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ pane e prodotti da forno \_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ pasta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ riso \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ farina, patate, polenta \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ pomodori e prodotti trasformati \_\_\_\_\_\_%□ formaggi \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ latte, yogurt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ uova \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %□ olio extravergine d’oliva \_\_\_\_\_\_\_\_% |  |
| 2.2 | Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali | 6 | Indicare la percentuale Per ogni categoria di carne elencata specificare, utilizzando l’allegato A1b) al Capitolato, se i prodotti verranno forniti in versione DOP o IGP oppure come prodotti tipici e tradizionali ed allegare le relative schede prodotto. | □ Carne avicunicola \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_%□ Carne bovina \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_%□ Carne di suino \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_% |  |
| 2.3 | Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)  | 1 | Barrare l’opzione scelta.Allegare documentazione | □ NO□ SI |  |
| 2.4 | Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale - allegare documentazione | 1 | Barrare l’opzione scelta.Allegare documentazione | Ananas e/o banane □ NO □ SICacao e/o cioccolata e/o zucchero □ NO □ SI |  |
| 2.5 | Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell’agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia | 1 | Barrare l’opzione scelta. | □ NO□ SI |  |
| 3 | **FORNITORI**Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.  | 2 | Barrare l’opzione prescelta. | □ Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione□ dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione□ più del 50% dei fornitori con Certificazione |  |
| 4  | **CENTRO COTTURA** | **14** |  |  |  |
| 4.1 | **Cicli di lavorazione** | 10 | Allegare una relazione max 2 facciate  |  |  |
| 4.2 | Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta | 4 | Barrare l’opzione prescelta. | □ se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno□ se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno□ se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno |  |
| 5 | **CONTENITORI**Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo  | 4 | Barrare l’opzione prescelta | □ Contenitori passivi□ contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate□ contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo |  |
| 6 | **MEZZI DI TRASPORTO**Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti  | 2 | Barrare l’opzione scelta.Allegare documentazione | □ Classe Euro 4 o inferiore□ Classe Euro 5, Classe Euro 6□ Alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/o ibrida |  |
| 7 | **EDUCAZIONE ALIMENTARE**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 | 2 | Barrare l’opzione scelta.In caso affermativo allegare relazione di massimo 2 facciate | □ assenza del progetto□ presenza del progetto  |  |
| 8 | **GRADIMENTO**Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all’utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi | 2 | Barrare l’opzione scelta. | □ Assenza della rilevazione□ Almeno una rilevazione nel corso dell’anno scolastico per alunni **con elaborazione di report su supporto informatico**□ Due rilevazioni nel corso dell’anno scolastico per alunni **con elaborazione di report su supporto informatico** |  |
| 9 | **ANTI-SPRECO**Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi) | 2 | Barrare l’opzione scelta. | □ NO□ SI |  |
| 10 | **DISTRIBUZIONE**Personale per la distribuzione: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti. | 4 | Barrare l’opzione scelta. | □ rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico)□ rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico)□ rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico) |  |
| 11 | **COMUNICAZIONE**sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità | 3 | Barrare l’opzione scelta. | □ Servizio non attivabile□ 3 invii l’anno□ 5 invii l’anno |  |

Data …………………………

Il/i concorrente/i

………………………………………

*(Timbro e firma leggibili)*

*In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai sensi del comma 8, art. 48, D.Lgs. 18/04/2016, n. 50, ai fini della sottoscrizione in solido dell’offerta, in rappresentanza dei soggetti concorrenti mandanti*

firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per l’Impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(timbro e firma leggibile)*

firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per l’Impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(timbro e firma leggibile)*

firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per l’Impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(timbro e firma leggibile)*

firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per l’Impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(timbro e firma leggibile)*

firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ per l’Impresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(timbro e firma leggibile)*

|  |  |
| --- | --- |
| **PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO****(a cura della Commissione)** |  |