#### ALLEGATO B

#### SCHEDA OFFERTA TECNICA

|  |  |
| --- | --- |
| **GARA A PROCEDURA APERTA** | **SUA PER CONTO DEL COMUNE DI CAVALLINO – TREPORTI: CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI CAVALLINO-TREPORTI E ALTRI UTENTI E CONTESTUALE AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL’ASILO NIDO COMUNALE.** CIG:**7605145C2E.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **DESCRIZIONE** | NOTE | REQUISITO OFFERTO**(da compilare a cura del concorrente)** |
| 1 | **CERTIFICAZIONI** |  |  |
| 1.1 | Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d’impresa SA 8000 | Barrare l’opzione prescelta.Allegare copia della certificazione | □ Nessuna certificazione SA 8000□ Possesso certificazione etica responsabilità sociale d’impresaSA 8000 |
| 1.2 | Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008  | Barrare l’opzione prescelta.Allegare copia della certificazione | □ Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008□ Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 |
| 1.3 | Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001 | Barrare l’opzione prescelta.Allegare copia della certificazione | □ Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001□ Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 oppure ISO 45001 |
| 2 | **DERRATE ALIMENTARI**Indicare quali tipologia di prodotti con caratteristiche superiori a quanto previsto da Capitolato di gara intenda utilizzare, tra quelli indicati di seguito  |  |  |
| 2.1 |  | Barrare l’opzione prescelta | Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP (2 volte all’anno) □ NO □ SIRadicchio di Chioggia IGP (2 volte all’anno) □ NO □ SIRadicchio di Verona IGP (2 volte all’anno) □ NO □ SIRadicchio rosso di Treviso IGP (2 volte all’anno) □ NO □ SIRadicchio variegato di Castelfranco (2 volte all’anno) □ NO □ SIInsalata di Luisa IGP (2 volte all’anno) □ NO □ SIPesca di Verona IGP (3 volte all’anno) □ NO □ SISomministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica □ NO □ SISomministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica  □ NO □ SISomministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) provenienti da agricoltura biologica □ NO □ SISomministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica Regione Veneto □ NO □ SI |
| 2.2 a) | Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.) indicati a fianco | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori | □ Assenza di qualunque prodotto identificato□ Formaggi DOP o IGP□ Verdure e frutta biologica□ Farine e olio extravergine di oliva – biologici  |
| 2.2 b) | Utilizzo del 100% dei prodotti a fianco indicati a Km. Zero | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori | □ Assenza di qualunque prodotto identificato□ Formaggi, latte e derivati□ Carni e salumi□ Verdura e legumi freschi, patate □ Frutta (escluse banane, agrumi e mele)  |
| 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 | Barrare l’opzione prescelta. | □ Assenza di certificazione o meno del 20% dei fornitori con certificazione□ Dal 20% al 60 % dei fornitori con certificazione□ Più del 60 % |
| 4 | **CICLO DI PRODUZIONE**Centro cottura di emergenza | Barrare l’opzione prescelta. | □ centro cottura di emergenza disponibile e ubicato ad una distanza superiore a 65 Km□ disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza tra i 35 e i 65 Km□ disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza inferiore a 35 Km |
| 5 | **PERSONALE** |  |  |
| 5.1 | Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti) | Barrare l’opzione prescelta. | □ rapporto di 1/50 per scuola primaria e rapporto di 1/40 per scuola dell’infanzia□ rapporto tra 1/49 e 1/39 per scuola primaria e rapporto tra 1/39 e 1/29 per scuola dell’infanzia□ rapporto inferiore a 1/39 per la scuola primaria e 1/29 per la scuola d’infanzia |
| 5.2 | Formazione del personale | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 6 | **DIETE SPECIALI**Migliorie per garantire processi produttivi delle diete speciali | Allegare relazione max 1 facciata A4 |  |
| 7 | **ATTREZZATURE** |  |  |
| 7.1 | Migliorie dei locali:Centro cottura  | Allegare relazione max 3 facciate A4 |  |
| 7.2 | Locali mensa e refettori: proposta di distribuzione ed organizzazione degli spazi, migliorie delle attrezzature. | Allegare relazione max 3 facciate A4 |  |
| 8 | **INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ** |  |  |
| 8.1 | Educazione alimentare | Allegare relazione max 3 facciate A4 |  |
| 8.2 | Aspetti per aumentare il livello di informazione e fiducia della collettività | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 9 | **PROGETTO DI GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO** | Allegare relazione max 4 facciate A4 |  |
| 10 | **ANTI-SPRECO**Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L. 166/2016 (antisprechi) | Barrare l’opzione prescelta. | □ NO□ SI |

Data ………………………… Il concorrente

 ………………………………………

 (Timbro e firma leggibili)