|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ALLEGATO “D”SCHEDA OFFERTA TECNICAGARA A PROCEDURA APERTA: “Affidamento del servizio di refezione nelle scuole dell’infanzia e primaria statali e del servizio pasti per gli assistiti dai servizi sociali, con gestione del centro cottura comunale, per il periodo 01.09.2017 – 31.08.2021, PER CONTO DEL COMUNE DI MEOLO – CIG: 70747826CB | | | | |
| REQUISITO PREMIATO | PUNTEGGIO MAX | NOTE | REQUISITO OFFERTO  (da compilare a cura della ditta concorrente) | PUNTEGGIO  (da compilare a cura della Commissione) |
| 1) GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA RILEVAZIONE DEI PASTI E DEL PAGAMENTO DEI BUONI-PASTO. | punti 6 | La relazione descrittiva deve essere di max 1 facciata | Allegare relazione |  |
| **2)** **NUMERO DI PASTI GRATUITI OFFERTI.** | punti 6 | Indicare il numero dei pasti gratuiti forniti **giornalmente** e per **ciascuna delle due scuole** . | n. \_\_\_\_\_\_\_ pasti gratuiti |  |
| **3)** **MIGLIORIE CENTRO COTTURA** | punti 12 | La relazione descrittiva deve essere di max 2 facciate | Allegare relazione e schede tecniche delle forniture |  |
| **4) MIGLIORIE REFETTORI SCUOLE INTERESSATE** | punti 6 | La relazione descrittiva deve essere di max 1 facciata | Allegare relazione e schede tecniche delle forniture |  |
| **5) UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO (oltre a quelli indicati nel capitolato speciale)** | punti 6 | Barrare i prodotti Allegare schede tecniche dei fornitori | □ Uova  □ Formaggi, latte e derivati  □ Pelati e passata pomodoro  □ Farine e olio extravergine di oliva |  |
| **6) UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE INDICATI A FIANCO** | punti 6 | Barrare i prodotti agricoli utilizzati Allegare schede tecniche dei fornitori | □ Formaggi, latte e derivati  □ Carne e salumi  □ Verdura e legumi freschi, patate  □ Frutta (escluse, banane, agrumi e mele) |  |
| **7) ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO LA CUCINA COMUNALE** | punti 8 | La relazione descrittiva deve essere di max 1 facciata | Allegare relazione |  |
| **8) ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PRESSO I REFETTORI** | punti 5 | La relazione descrittiva deve essere di max 1 facciata | Allegare relazione |  |
| **9) ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL’APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE E PER LA CITTADINANZA** | punti 4 | La relazione descrittiva deve essere di max 2 facciate | Allegare relazione |  |
| **10) DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO** | punti 4 | La relazione descrittiva deve essere di max 1 facciata | Allegare relazione |  |
| **11) CLASSE ECOLOGICA DEL MEZZO DI TRASPORTO ADIBITO STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI** | punti 3 | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella corrispondente Allegare copia della carta di circolazione del mezzo. | □ Euro 5  □ Euro 6 |  |
| **12) RINFRESCHI ANNUI** | punti 4 | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella corrispondente | □ numero 1 rinfresco  □ numero 2 rinfreschi  □ numero 3 rinfreschi |  |

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)**  *Somma dei singoli punteggi assegnati ai requisiti 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6 – 7 – 8 – 9 – 10 – 11 - 12.* |  |