|  |
| --- |
| ALLEGATO “D”SCHEDA OFFERTA TECNICAGARA A PROCEDURA APERTA: “Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti delle scuole dell’infanzia, primarie e secondaria di 1° grado, periodo: gennaio 2018/giugno 2018 e anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020” PER CONTO DEL COMUNE DI MARTELLAGO – CIG: 7156148026. |
| N. | REQUISITO PREMIATO | PUNT. MAX | NOTE |  REQUISITO OFFERTO(da compilare a cura della ditta concorrente)  | PUNTEGGIO(da compilare a cura della Commissione) |
| 1 | **CENTRO COTTURA**  | punti 10 | Allegare relazione descrittiva di max 2 facciate formato A4 e il lay-out scala 1: 100 |  |  |
| 2 | **UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI (DOP, IGP, BIOLOGICI.) INDICATI A FIANCO** | punti 6 | Barrare i prodotti. 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;□ Uova biologiche;□ Formaggi, latte e derivati biologici e DOP o IGP;□ Verdure e frutta biologica;□ Pelati e passata pomodoro - biologici;□ Farine e olio extravergine di oliva – biologici. |  |
| 3 | **UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI AGRICOLI A FIANCO INDICATI A KM. ZERO** | punti 6 | Barrare i prodotti. Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori. | □ Formaggi, latte e derivati;□ Carni e salumi;□ Verdura e legumi freschi, patate;□ Frutta (escluse banane, agrumi e mele ). |  |
| **4** | **QUALITÀ FORNITORI** | punti 7 | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casellaFornire l’elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari. | □ meno del 10% dei fornitori in possesso della certificazione;□ dal 10% al 40% dei fornitori con certificazione;□ più del 40% dei fornitori con certificazione. |  |
| 5 | **CAPACITÀ PRODUTTIVA DEL CENTRO COTTURA** | ***punti 4*** | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella | □ Fino al 60%□ dal 61% al 80%□ dal 81% al 90%□ dal 91 al 99 %□ 100%  |  |
| 6 | **CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I SINGOLI PLESSI SCOLASTICI** | punti 4 | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella | □ tempi di consegna da 40 a 30 minuti;□ tempi di consegna inferiori a 30 e fino a 20 minuti; □ tempi di consegna inferiori a 20 minuti; |  |
| **7** | **GESTIONE E DISTRIBUZIONE PASTI** | punti 3 | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casellaAllegare una relazione di max 2 facciate formato A4 | □ Presenza di contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d’aria);□ Presenza di contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica;□ Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici;□ Presenza di self-service con rotaia per appoggio vassoi e carrello porta vassoi. |  |
| **8** | **PERSONALE DELLA DITTA PER LA DISTRIBUZIONE NEI REFETTORI (RAPPORTO TRA NUMERO ADDETTI E N° PASTI DISTRIBUITI)**  | punti 4 | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella | □ rapporto maggiore di 1/60□ rapporto tra 1/55 e 1/60 □ rapporto tra 1/54 e 1/52  □ rapporto tra 1/51 e 1/48  □ rapporto inferiore a 1/47  |  |
| **9** | **PERSONALE DELLA DITTA ADDETTO ALLA PRODUZIONE DEI PASTI: RAPPORTO TRA NUMERO CUOCHI ADDETTI E N° PASTI PRODOTTI** | ***punti 2*** | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella | □ rapporto maggiore di 1/80□ rapporto inferiore a 1/80 |  |
| **10** | **CERTIFICAZIONI** | ***punti 6*** | Scegliere una o più delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella/caselle corrispondenti | □ Sistema gestione Ambientale (valutazione impatto ambientale) UNI EN ISO 14001:2015□ Sistema Gestione della salute e Sicurezza sul Lavoro (L. 81/2008) OHSAS 18001□ Sistema Certificazione etica Responsabilità sociale d’Impresa SA 8000 |  |
| **11** | **INFORMATIZZAZIONE DEI PASTI** | ***punti 7*** | Allegare una relazione max 2 facciate formato A4 |  |  |
| **12** | **MIGLIORIE** | ***punti 8*** | Allegare una relazione max 2 facciate formato A4 |  |  |
| **13** | **PASTI GRATUITI GIORNALIERI** | ***punti 3*** | Scegliere una delle opzioni possibili apponendo una croce nella casella | □ n. 30 pasti;□ n. 20 pasti;□ n. 10 pasti. |  |

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 -13.* |  |