#### ALLEGATO B

#### SCHEDA OFFERTA TECNICA

|  |  |
| --- | --- |
| **GARA A PROCEDURA APERTA** | **AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ALUNNI E INSEGNANTI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI SCORZÈ E PASTI PER UTENTI DOMICILIARI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE BIENNIO 01.09.2019 – 31.08.2021. CIG 7868216140.** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **DESCRIZIONE** | NOTE | REQUISITO OFFERTO  **(da compilare a cura del concorrente)** |
| 1 | **Distanza del centro cottura** | Barrare l’opzione prescelta e allegare stampa percorso | □ > o = 45 Km: **punti 0**  □ < 45 Km e > o = 40 Km: **punti 1**  □ < 40 Km e > o = 35 Km: **punti 2**  □ < di 35 Km: **punti 3** |
| 2 | **Centro cottura di emergenza** | Barrare l’opzione prescelta e allegare stampa percorso | □ disponibilità di centro cottura di emergenza idoneo e ubicato ad una distanza > di 35 Km: **punti 0**  □ disponibilità di centro cottura di emergenza idoneo e ubicato ad una distanza = o < di 35 Km: **punti 2** |
| 3 | **Certificazioni riferite al Centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti.** | Barrare l’opzione prescelta  e allegare copia della certificazione | □ ISO 22000:2005 Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare: **punti 1**  □ UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: **punti 1**  □ UNI 10854:1999 HACCP: **punti 1** |
| 4 | **Certificazioni riferite alla Ditta offerente.** | Barrare l’opzione prescelta  e allegare copia della certificazione | □ ISO 14001:2015: Sistemi di **g**estione ambientale: **punti 1**  □ OHSAS 18001:2007: Salute e sicurezza sul lavoro: **punti 1**  □ SA 8000: Responsabilità sociale di impresa: **punti 1**  □ EMAS certificazione ambientale: **punti 2** |
| 5 | **Utilizzo dei prodotti biologici, di cui all’art.8, c.3, lett a) del capitolato.** | Barrare l’opzione prescelta.  Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dello stesso | Per **prodotti biologici** se:  □ > di 40% e < di 60% : **punti 1**  □ = o > di 60% e < di 70%: **punti 3**  □ = o > di 70%: **punti 5** |
| 6 | **Utilizzo dei prodotti biologici, di cui all’art.8, c.3, lett b) del capitolato.** | Barrare l’opzione prescelta.  Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dello stesso | Per **carni da produzione biologica** se:  □ > di 40% e < di 60%: **punti 1**  □ = o > di 60% e < di 70%: **punti 2**  □ = o > di 70% e < di 80%:  **punti 3**  □ = o > di 80% e < di 90%: **punti 4**  □ = o > di 90% **punti 5** |
| 7 | **Utilizzo dei prodotti di cui all’art.8, c.3, lett c) del capitolato.** | Barrare l’opzione prescelta.  Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dello stesso | Per **pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile** se:  □ > di 25% e < di 40% : **punti 2**  □ = o > di 40% e < di 70%: **punti 3**  □ = o > di 70% **punti 4** |
| 8 | **Utilizzo dei prodotti agricoli di fianco indicati a filiera corta geografica (province di Padova -Treviso-Venezia).** | Barrare l’opzione prescelta.  Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto la zona di produzione | Formaggi e derivati:  □ se < 20% **punti 0**  □ se = o > 20%  **punti 2**  Verdura:  □ se < 20% **punti 0**  □ se = o > 20%  **punti 2** |
| 9 | **Contenitori.** | Barrare l’opzione prescelta  Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica | □ Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate: **punti 2**  □ Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo**: punti 4** |
| 10 | **Piano di gestione imprevisti ed emergenze.** | Allegare relazione max 1 facciata formato A4 |  |
| 11 | **Informatizzazione dei pasti.** | Allegare una relazione max 2 facciate formato A4 |  |
| 12 | **Educazione alimentare.** | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 13 | **Pasti gratuiti annui** a sostegno di alunni in particolari situazioni di disagio, per ciascun anno scolastico. | Barrare l’opzione prescelta | □ Fino a 500 pasti annui: **punti 1**  □ Da 501 a 600 pasti annui: **punti 2**  □ Da 601 a 700 pasti annui: **punti 3**  □ Da 701 a 800 pasti annui: **punti 4** |
| 14 | **Anti-spreco.** | Allegare relazione max 1 facciata A4 |  |
| 15 | **Piano di derattizzazione e disinfestazione.** | Allegare relazione max 1 facciate A4 |  |
| 16 | **Migliorie dei locali mensa.** | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |

Data ………………………… Il concorrente

………………………………………

(Timbro e firma leggibili)