

ALLEGATO E – OFFERTA TECNICA

OGGETTO: PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PASIAN DI PRATO. **CIG: 7816914180**

Spett.le _____

OFFERTA TECNICA

Il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell’impresa con sede in C.F. P.ta I.V.A.

In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti aggiungere:

quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio

α) il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell’impresa con sede in C.F. P.ta I.V.A. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....

β) il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.) dell’impresa con sede in C.F. P.ta I.V.A. quale mandante della costituenda ATI/Consorzio.....

presenta/presentano la seguente offerta tecnica:

ELEMENTO 1 - CERTIFICAZIONI – massimo punti 5 - TABELLA 1

CERTIFICAZIONI		Punti MAX 5	
Possesso certificazione di Sistemi di Gestione della Responsabilità d'impresa SA 8000	0	Nessuna certificazione SA 8000	
	1	Possesso certificazione etica responsabilità sociale d'impresa SA 8000	
Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008 e di gestione della Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	0	Assenza di certificazione UNI EN ISO 22005:2008	
	1	Possesso certificazione di settore della serie UNI EN ISO 22005:2008	
	0	Assenza di certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	
	1	Possesso certificazione sistema di gestione della Salute e Sicurezza sul lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001:2007 ovvero ISO 45001	
Documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22.000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare” rilasciata da organismi accreditati	0	Assenza di certificazione ISO 22.000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”	
	2	Possesso di certificazione ISO 22.000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	

ELEMENTO 2 - DIETE SPECIALI - massimo punti 8**a) Descrizione produzione modalità di esecuzione e preparazione delle diete speciali nel centro cottura - massimo punti 5**

- relazione massimo due facciate formato A4 carattere times new roman passo 12

b) Descrizione informazione degli allergeni ai sensi del reg 1169/2011 - massimo punti 3

- Relazione massimo una facciata formato A4 carattere times new roman passo 12

ELEMENTO 3 - PERSONALE - massimo punti 10**a) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti) - massimo punti 6 TABELLA 2**

punteggio		
0	rapporto di 1/40 per scuola primaria e secondaria	
3	rapporto tra 1/35 per scuola primaria e secondaria	
6	rapporto tra 1/30 per scuola primaria e secondaria	

b) Qualifica del personale che verrà adibito alla produzione dei pasti presso il centro di cottura Max Punti 4.

punteggio		
1	presenza fissa giornaliera di 1 cuoco con diploma di qualifica di operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina - e dotato di esperienza da 12 mesi a 3 anni in qualità di cuoco presso centri di cottura destinati alla refezione scolastica;	
2	presenza fissa giornaliera di 1 cuoco con diploma di operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina - e dotato di esperienza da 3 anni e un giorno fino a 6 anni in qualità di cuoco presso centri di cottura destinati alla refezione scolastica;	
4	presenza fissa giornaliera di 1 cuoco con diploma di operatore dei servizi di ristorazione - settore cucina - e dotato di esperienza superiore a 6 anni in qualità di cuoco presso centri di cottura destinati alla refezione scolastica;	

ELEMENTO 4 - QUALITA' DELLE MATERIE PRIME – massimo punti 14

IN SOSTITUZIONE AL PRODOTTO PREVISTO NELL'ALLEGATO B - TABELLE MERCEOLOGICHE del capitolato speciale.

TABELLA 3

Tipo di offerta	Punteggio	Prodotto offerto	
Somministrazione di carne bovina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) proveniente da agricoltura biologica	Punti 5,00	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Somministrazione di carne suina (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) proveniente da agricoltura biologica o a marchio Aqua	Punti 1,00	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Somministrazione di carne avicola (da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) proveniente da	Punti 2,50	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

agricoltura biologica			
Somministrazione di gelato proveniente da agricoltura biologica	Punti 1,00	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Somministrazione di ortofrutta proveniente da agricoltura biologica	Punti 0,50	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Somministrazione di mele certificate AQUA del Friuli Venezia Giulia	Punti 1,00	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

IN AGGIUNTA AL/AI PRODOTTO/I PREVISTO/I NELL'ALLEGATO B - TABELLE MERCEOLOGICHE del capitolato speciale

TABELLA 4

Tipo di offerta	Punteggio	Prodotto offerto	
Speck di produzione regionale (3 volte l'anno in alternanza a prosciutto cotto, crudo, bresaola)	Punti 0,50	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Filetto di trota affumicato di produzione regionale da servire come piatto caldo o freddo (4 volte l'anno in alternanza alle tipologie di prodotti ittici)	Punti 2,00	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
Dolci tradizionali del Friuli Venezia Giulia (biscotti Esse: 4 volte l'anno in alternanza al pane speciale o focaccia).	Punti 0,50	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>

ELEMENTO 5 - ORDINI DELLE MATERIE PRIME – massimo punti 3

Quantita' totale degli ordini e unita' di misura relative ad alcune generi alimentari (segue tabella)

	TIPOLOGIA DI PRODOTTO	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA	UNITA' DI MISURA
1	PRODOTTI ITTICI CONGELATI (es. merluzzo, platessa, halibut con max.10% glassatura)	1Kg. (trattasi di confezioni di 1Kg.)	3Kg. (trattasi di confezioni o colli di 3 Kg.)	6Kg.
	PUNTEGGIO	0,50 punto	0,25 punto	0 punti
2	FORMAGGIO LATTERIA E PARMIGGIANO REGIANO	1Kg.	2Kg.	Maggiore di 2Kg (Comunque minore di 5Kg.)
	PUNTEGGIO	0,50 punto	0,25 punto	0 punti
3	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI	Confezione 1Kg.	Confezione 2,5 Kg.	Confezioni maggiori di 2,5Kg. (comunque non superiori a 5 Kg.)
	PUNTEGGIO	0,50 punto	0,25 punto	0 punti
4	YOGURT (125 gr.)	numero vasetti	colli con max. 12 vasetti	colli con numero vasetti maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
	PUNTEGGIO	0,50 punto	0,25 punto	0 punti
5	Uova	numero di pezzi	colli con max. 12 pezzi	colli con numero di pezzi maggiore di 12 (comunque non superiore a 25 unità monodose)
	PUNTEGGIO	0,50 punto	0,25 punto	0 punti
6	GNOCCHI SURGELATI	Confezione 1Kg.	Confezione 2,5 Kg.	Confezioni maggiori di 2,5Kg. (comunque non superiori a 5 Kg.)
	PUNTEGGIO	0,50 punto	0,25 punto	0 punti

ELEMENTO 6 - CALENDARIO DEGLI ORDINI - massimo punti 4

TABELLA 6

L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo inferiore a giorni 4 lavorativi rispetto al giorno della consegna		4 Punti
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 5 e 10 giorni lavorativi rispetto al giorno della consegna		2 punti
L'invio dell'ordine è effettuato in un tempo tra 11 e 15 giorni lavorativi di anticipo rispetto alla consegna		1 Punto
L'invio dell'ordine è effettuato oltre 15 lavorativi rispetto al giorno della consegna		0 Punti

ELEMENTO 7 - SOSTITUZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI - massimo punti 2

TABELLA 7

Frutta e ortaggi		
Entro le 2 ore successive		1 Punti
Entro le 24 ore successive		0,5 Punto
Entro la successiva consegna prevista		0 Punti
Derrate alimentari non deperibili, congelati/surgelati, latticini e derivati, salumi e formaggi e carne fresca e affini		
Entro le 2 ore successive		1 Punti
Entro le 24 ore successive		0,5 Punto
Entro la successiva consegna prevista		0 Punti

ELEMENTO 8 - INFORMAZIONE E AUMENTO PERCEZIONE DELLA QUALITÀ - massimo punti 6

a) Educazione alimentare - massimo punti 3

- relazione massimo due facciate formato A4 carattere times new roman passo 12

b) Informazione – massimo punti 3

- relazione massimo due facciate formato A4 carattere times new roman passo 12

ELEMENTO 9 - SOLIDARIETA', ASPETTI ETICI ED ECOLOGICI massimo punti 4

- Relazione massimo due facciate formato A4 carattere times new roman, passo 12.

ELEMENTO 10 - ATTREZZATURE E LOCALI massimo punti 8

a) Migliorie refettori - massimo punti 3

- Relazione massimo due facciate formato A4 carattere times new roman passo 12

b) Migliorie cucine delle scuole dell'infanzia - massimo punti 3

- Relazione massimo una facciata formato A4 carattere times new roman passo 12

c) Migliorie generiche – massimo punti 2

- Relazione massimo una facciate formato A4 carattere times new roman passo 12

ELEMENTO 11 – GESTIONE, ORGANIZZAZIONE, INFORMATIZZATA, RILEVAZIONE PRESENZE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE TARIFFE - massimo punti 6

- a) progetto gestione informatizzata: – massimo punti 2 (relazione massimo una facciata formato A4 carattere times new roman)

- a) gestione controllo riscossione tariffe: – massimo 2 punti (relazione massimo una facciata formato A4 carattere times new roman passo 12)
- b) modalità e gestione informatizzata del servizio di rilevazione delle presenze e prenotazione pasti – massimo punti 2 (massimo una facciata formato A4 carattere times new roman passo 12).

Luogo e data _____

TIMBRO E FIRMA
