

SPETT.LE
COMUNE DI CALDIERO (VR)

OFFERTA TECNICA
CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA - CIG: 98978170FB

DITTA CONCORRENTE:

<p>Tutte le informazioni/dichiarazioni devono essere prodotte con FORMATO TESTO: Times New Roman; pt. 11; interlinea 1.5; Paragrafo Giustificato.</p>

Criterio		Descrizione e valutazione.	Punteggio massimo
1	Certificazioni di qualità	Certificazioni di qualità possedute dalla ditta e/o del centro cottura, in corso di validità. <i>Verranno valutate attribuendo un punto a ciascuna, fino al raggiungimento del punteggio massimo, purché ritenute pertinenti con il servizio richiesto.</i>	Punti 5
	(spazio riservato al concorrente: elencare le certificazioni)		
2	Impiego di particolari alimenti nel menù scolastico	Alimenti prodotti a km zero. <i>Saranno valutati le tipologie di alimenti che il concorrente si impegna ad utilizzare concretamente nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo. A tal proposito, lo stesso concorrente è tenuto a presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.</i>	Punti 7
	(ALLEGARE dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.)		
		Prodotti provenienti da agricoltura sociale. <i>Saranno valutati le tipologie di alimenti che il concorrente si impegna ad utilizzare concretamente nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo. A tal proposito, lo stesso concorrente è tenuto a presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.</i>	Punti 7
	(ALLEGARE dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.)		
		Utilizzo di ortaggi freschi. <i>Saranno valutati le tipologie di alimenti che il concorrente si impegna ad utilizzare concretamente nel menù, nonché la frequenza del loro utilizzo. A tal proposito, lo stesso concorrente è tenuto a presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.</i>	Punti 7
	(ALLEGARE dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco degli alimenti ed i relativi produttori/fornitori.)		

3	Ubicazione del centro di cottura	Ubicazione in una località che consenta la consegna dei pasti in tempi inferiori rispetto a quanto richiesto dall'art.8 lettera A punto 1), da calcolarsi con i medesimi criteri. <i>Sarà valutato il minore intervallo temporale come segue: Punti 5 - tempo di percorrenza tra i 45 ed i 30 minuti Punti 10 - tempo di percorrenza tra i 29 ed i 15 minuti Punti 15 - tempo di percorrenza entro i 14 minuti</i>	Punti 15
	(spazio riservato al concorrente: indicare la tratta calcolata e il tempo di percorrenza. Allegare la stampa del calcolo eseguito).		
4	Attuazione di soluzioni atte a diminuire l'impatto ambientale della logistica. CAM- Allegato 1) lettera B) Criteri premianti. Punto 2)	Impegno all'utilizzo del mezzo di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL). <i>Dovrà essere indicato il veicolo che verrà utilizzato, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale.</i>	Punti 8,5
	(spazio riservato al concorrente: indicare il veicolo che verrà utilizzato, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale)		
		Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura). <i>Dovrà essere presentata una dichiarazione dell'adesione al sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Costituirà elemento di maggior punteggio la presenza di accordi già sottoscritti tra l'appaltatore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci.</i>	Punti 8,5
	(ALLEGARE dichiarazione dell'adesione al sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato.)		

5	Comunicazione.	<p>Impegno ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto anche dell'idoneità dei messaggi proposti.</p> <p>(CAM- Allegato 1) lettera B) Criteri premianti. Punto 3) <i>Sarà valutata la descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare.</i></p>	Punti 15
		(ALLEGARE descrizione del progetto di comunicazione e delle informazioni che si intendono veicolare, <u>entro lo spazio massimo di tre facciate</u>)	
		<p>Disponibilità a incontri di educazione e informazione con le famiglie, senza oneri ulteriori per l'Ente appaltante.</p> <p><i>Saranno valutati nel complesso il numero di incontri e gli argomenti trattati.</i></p>	Punti 6
		(spazio riservato al concorrente: indicare gli incontri proposti, la fascia oraria e gli argomenti trattati, tenuto conto che saranno realizzati lungo la durata dell'appalto)	
		<p>Predisposizione dei menù quali canali di comunicazione (c.d. "menù parlante") senza oneri ulteriori per l'Ente appaltante.</p> <p><i>Saranno valutati la veste grafica e la quantità e l'importanza delle informazioni che i menù riusciranno a trasmettere all'utenza e alle famiglie.</i></p>	Punti 6
		(ALLEGARE un modello di menù parlante)	
6	Proposte migliorative e/o innovative	<p>Proposta/e di miglioria delle attrezzature e degli arredi presso la sala mensa scolastica e altresì interventi volti al miglioramento del servizio e al confort dell'utenza non compresi nelle attività previste dal capitolato e dai CAM, che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori per l'Ente appaltante.</p> <p><i>Il concorrente potrà proporre fino ad un numero massimo di tre proposte, contenute in massimo tre fogli complessivi. Sarà valutata la tipologia, l'utilità e fattibilità delle stesse, nonché il calendario di realizzazione.</i></p>	Punti 15
		(ALLEGARE un numero massimo di tre proposte, contenute in massimo tre fogli complessivi)	

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
(Firmato digitalmente)