#### ALLEGATO B

#### SCHEDA OFFERTA TECNICA

|  |  |
| --- | --- |
| **GARA A PROCEDURA APERTA** | **SUA PER CONTO DEL COMUNE DI MARCON - AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E PASTI DOMICILIARI. CIG 7538903390** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **DESCRIZIONE** | NOTE | REQUISITO OFFERTO**(da compilare a cura del concorrente)** |
| 1 | Centro Cottura | Allegare relazione max 2 facciate A4 e lay-out scala 1: 100 |  |
| 2 | Distanza del centro cottura | Barrare l’opzione prescelta e allegare stampa percorso | □ tra 29 km e 20 km□ inferiore a 20 km e fino a 15 km□ meno di 15 km |
| 3 | Centro cottura di emergenza | Barrare l’opzione prescelta e allegare stampa percorso | □ assenza di centro cottura di emergenza disponibile o ubicato ad una distanza superiore a 30 Km□ disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza uguale o inferiore a 30 Km |
| 4 | Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici) indicati a fianco | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ assenza di qualunque prodotto identificato□ formaggi DOP o IGP□ verdure e frutta biologica□ farine e olio extravergine di oliva - biologici |
| 5 | Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a km. zero | Barrare l’opzione prescelta.Allegare schede tecniche dei fornitori | □ formaggi, latte e derivati□ carni e salumi□ verdura e legumi freschi, patate□ frutta (escluse banane, agrumi e mele) |
| 6 | Qualità fornitori | Barrare l’opzione prescelta.Allegare elenco fornitori e certificazioni ISO 22000 | □ dal 5% al 10% dei fornitori in possesso della certificazione□ più del 10% e fino al 50% dei fornitori con certificazione□ più del 50% dei fornitori con certificazione |
| 7 | Contenitori | Barrare l’opzione prescelta.Allegare relazione max 1 facciate A4 | □ presenza di contenitori passivi□ presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate□ presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo |
| 8 | Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n. pasti distribuiti) | Barrare l’opzione prescelta | □ rapporto di 1/60 per scuola primaria e 1/50 per scuola dell’infanzia□ rapporto tra 1/59 e 1/49 per scuola primaria e tra 1/49 e 1/39 per scuola dell’infanzia□ rapporto inferiore a 1/49 per la primaria e 1/39 per l’infanzia |
| 9 | Addetti alla produzione | Barrare l’opzione prescelta | □ un addetto produce più di 80 pasti al giorno□ un addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno□ un addetto produce meno di 60 pasti al giorno |
| 10 | Certificazioni | Barrare l’opzione prescelta.Allegare certificazioni | □ possesso certificazione ISO 22000:2005 “Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare”□ possesso certificazione ISO 22005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari”□ possesso certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015 |
| 11 | Informatizzazione dei pasti | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 12 | Educazione alimentare | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |
| 13 | Pasti gratuiti annui | Barrare l’opzione prescelta | □ n. 400 pasti annui□ n. 600 pasti annui□ n. 700 pasti annui□ n. 800 pasti annui |
| 14 | Anti-spreco | Allegare relazione max 1 facciata A4 |  |
| 15 | Migliorie dei locali mensa | Allegare relazione max 2 facciate A4 |  |

Data ………………………… Il concorrente

 ………………………………………

 (Timbro e firma leggibili)