

Allegato A2

Cod. CIG 62903343D4

Questionario

Esplicativo del progetto organizzativo gestionale

BANDO DI GARA
E CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
RISTORAZIONE SCOLASTICA
COMUNE DI SAN FELICE DEL BENACO
PER N. 4 ANNI SCOLASTICI
(2015/2016 – 2016/2017 –
2017/2018 e 2018/2019)



Questionario Esplicativo del progetto organizzativo gestionale massimo 60 punti

Io sottoscritto _____
titolare/legale rappresentante della Ditta (ragione sociale)

con sede in (riportare indirizzo
completo)

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritieri, di formazione o uso di atti falsi,
richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000

DICHIARO

che i dati riportati nel seguente Questionario Esplicativo del progetto organizzativo gestionale, corrispondono al vero

a. Numero pasti offerti - aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
a.1 Numero pasti offerti (art. 5 Parte II)		<input type="checkbox"/> n. 0 annui = punti 0 <input type="checkbox"/> n. 60 annui = punti 1 <input type="checkbox"/> n. 80 annui = punti 3 <input type="checkbox"/> n. 100 annui = punti 6
Tot.		Max punti 6

b. Centro Cottura - aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
b.1 titolo di disponibilità (art. 9 Parte II)		<input type="checkbox"/> titolo di disponibilità: affitto o altro = 1 punto <input type="checkbox"/> titolo di proprietà = 2 punti
b. 2 distanza del centro di cottura dalle utenze - da calcolare con google maps (art. 9 Parte II)		<input type="checkbox"/> entro 20 Km. = punti 1 <input type="checkbox"/> entro 15 Km. = punti 2 <input type="checkbox"/> entro 10 Km. = punti 5
b.3 gestione delle emergenze, in caso il centro cottura per motivi gravi non possa essere operativo (art.9 Parte II)		<input type="checkbox"/> fornitura di piatti freddi o pizza=punti 1 <input type="checkbox"/> utilizzo temporaneo di altro centro cottura = punti 2
b.4 Preparazione di pasta (se prevista nel menù del giorno) presso le utenze con attrezzature disponibili presso i refettori fornite dalla ditta (miglioria NON obbligatoria - art. 7 Parte II)		<input type="checkbox"/> servizio non organizzato = punti 0 <input type="checkbox"/> servizio organizzato presso 1 utenza = punti 1 <input type="checkbox"/> servizio organizzato presso tutte e 2 le utenze = punti 2
Tot.		Max punti 11



c. Personale- aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
c.1 la ditta aggiudicataria oltre ad un bilancio contabile redige anche un bilancio sociale al fine di favorire il benessere dei propri dipendenti (art. 10 Parte II)		<input type="checkbox"/> no, comunque è attenta ai fabbisogni dei genitori che lavorano, con le modalità esplicitate nell'allegato progetto organizzativo gestionale = punti 1 <input type="checkbox"/> si = punti 2
c.2 disponibilità della ditta, ad inserire per la durata dell'appalto, personale locale e/o portatori di handicap per lo svolgimento di progetti sociali (art. 10 Parte II)		<input type="checkbox"/> n. 1 a persona = punti 1 <input type="checkbox"/> n. 2 a persona = punti 2
c.3 numero medio annuo corsi di formazione a cui partecipa il personale addetto alla cucina presso il centro cottura e alla distribuzione presso le utenze (art. 17 Parte II)		<input type="checkbox"/> n. 1 a persona = punti 1 <input type="checkbox"/> più di uno a persona = punti 2
Tot.		Max punti 6

d. Menù - aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
d. 1 organizzazione proposta menù (art. 19 e 23 Parte II)		<input type="checkbox"/> con previsione di fornitura alimenti parte bio, parte non come da capitolato = punti 1 <input type="checkbox"/> con previsione di fornitura alimenti solo bio = punti 6
d. 2 gestione delle diete speciali (art. 24 Parte II)		<input type="checkbox"/> dietista interna alla ditta = punti 1 <input type="checkbox"/> dietista esterna alla ditta = punti 2
d. 3 fornitori di materie prime: beni alimentari (barrare solo una casella, quella che corrisponde al numero prevalente) (art. 19 Parte II)		<input type="checkbox"/> fornitori locali (Provincia di Brescia, se possibile con marchio "Made in Provincia di Brescia") = punti 4 <input type="checkbox"/> fornitori regionali = punti 2 <input type="checkbox"/> fornitori italiani = punti 1
d. 4 fornitura di carne (art. 19 Parte II)		<input type="checkbox"/> carne di origine italiana = punti 4 <input type="checkbox"/> carne di animali "Allevati in Italia" = punti 1
d. 5 fornitura di acqua (art. 20 – 23 Parte II)		<input type="checkbox"/> servizio organizzato con bottiglie di plastica da 1 litro e mezzo = punti 1 <input type="checkbox"/> servizio organizzato con bottigliette in plastica da ½ litro = punti 2
Tot.		Max punti 18

e. Sostenibilità ambientale: I beni non alimentari – aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
e. 1 fornitura di detersivi/tovaglioli/tovagliette (art. 7 - 20 Parte II)		<input type="checkbox"/> in materiale tradizionale= punti 1 <input type="checkbox"/> ecologico/biodegradabile e compostabile = punti 2
e. 2 pulizia e disinfezione di tutti i locali (comprese vetrate dei plessi di distribuzione) 3 volte l'anno (art. 7 - 28 Parte II)		<input type="checkbox"/> come da capitolato = punti 1 <input type="checkbox"/> n. 4 volte l'anno = punti 2
		Max punti 4



f. Trasporti - aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
f. 1 organizzazione servizio trasporto dal centro cottura alle utenze (art. 21 Parte II)		<input type="checkbox"/> 1 solo giro, con carico dei contenitori per entrambe le utenze = punti 1 <input type="checkbox"/> 1 giro per utenza, con carico dei contenitori e consegna presso prima utenza, ritorno al centro cottura e carico per seconda utenza = punti 5
Tot.		Max punti 5

g. Autocontrollo e Scurezza sui luoghi di lavoro - aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
g.1 Svolgimento delle attività di controllo decise dall'Amministrazione Comunale attraverso soggetti pubblici e privati accreditati oltre a quelle canoniche – (max € 1500,00 I.V.A. compresa nel periodo del contratto) (art. 27 Parte II)		<input type="checkbox"/> con oneri a carico dell'A.C. = punti 0 <input type="checkbox"/> con oneri a carico della ditta aggiudicataria = punti 3
g. 2 Certificazione per la sicurezza sul lavoro OHSAS 18001 (art. 29 Parte II)		<input type="checkbox"/> la ditta non possiede tale certificazione ma adotta tutte le misure disposte dalla legge = punti 1 <input type="checkbox"/> la ditta possiede tale certificazione = punti 3
Tot.		Max punti 6

h. Migliorie - aspetto/requisito	Riportare il punteggio	Criterio Barrare la casella di interesse
h.1 migliorie proposte: (art. 33 Parte II)		(miglioria NON obbligatoria - art. 33 Parte II) (adottare max n. 1 miglioria)
		<input type="checkbox"/> applicazione di frangi-flusso a tutti i rubinetti presenti nelle Utenze = punti 1
		<input type="checkbox"/> Tinteggiatura delle sale fine periodo contrattuale = punti 4.
Tot.		Max punti 4

(Riportare il punteggio parziale, totale e complessivo)

Punteggio complessivo scheda _____

Data _____

La Ditta

(timbro e firma) _____

Allegare copia carta d'identità

