

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA PER LA FORNITURA DI LATTE, FORMAGGI, SURGELATI, CARNE FRESCA E DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI ALLE STRUTTURE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

PARAMETRI E CRITERI DI VALUTAZIONE PER IL LOTTO 4 - CARNI FRESCHE, SALUMI E OVOPRODOTTI

A) Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

A1) Indicare con una "X" la tipologia di mezzi utilizzati per il trasporto dei prodotti alimentari	100% veicoli euro 6 o veicoli elettrici o ibridi	
	100% veicoli di classe ecologica euro 5 o superiore	
	nessuna proposta migliorativa	

B) Qualità e caratteristiche dei prodotti alimentari

B5) Indicare con una "X" se è garantita o meno l'offerta di 100% di carne di classe "U"	SI	
	NO	
B6) Indicare con una "X" se è garantita o meno l'offerta di 100% di carne di bovino adulto di età di allevamento massimo 18 mesi	SI	
	NO	

C) Certificazioni

C1) Indicare con una "X" il possesso della certificazione OHSAS 18001 (Certificazione del sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori) o della certificazione ISO 45001 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) o equivalenti.	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C2) Indicare con una "X" il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 (Certificazione del sistema di gestione ambientale) o la registrazione ambientale EMAS o equivalenti.	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C3) Indicare con una "X" il possesso della certificazione in materia di conciliazione famiglia/lavoro (Family Audit ® o Family Audit Executive ® o equivalenti).	Family Audit Executive	
	Family Audit	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C4) Indicare con una "X" il possesso della certificazione SA8000:2014 (Certificazione del sistema di gestione della responsabilità sociale d'impresa) o equivalenti.	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C5) Indicare con una "X" il possesso della certificazione UNI EN ISO 22000 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare) o equivalente	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C6) Indicare con una "X" il possesso della certificazione UNI EN ISO 22002 (Certificazione programmi di prerequisiti per la sicurezza alimentare) o equivalente	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C7) Indicare con una "X" il possesso della certificazione UNI EN ISO 22005 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) o equivalente	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	
C8) Indicare con una "X" il possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 (Certificazione del sistema di gestione per la qualità)	SI	
	NO	
	Certificazione equivalente (allegare relazione)	

D) Gestione processi relativi alla sicurezza dei prodotti

D1) Indicare il numero risultante dalla sommatoria della tabella allegata "Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche"	
---	--

E) Proposte migliorative

E1) Indicare con una "X" se è garantita o meno l'offerta di un sistema informativo che garantisca la tracciabilità degli alimenti e la rendicontazione dei consumi dei prodotti di qualità (biologico, DOP, IGP, ecc.)	SI	
	NO	