

**COMUNE DI PIZZALE**  
PROVINCIA DI PAVIA

**SCHEDA PUNTEGGI TECNICI**

**SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PRECONFEZIONATI, SCODELLAMENTO E PULIZIA DEI LOCALI CUCINA E REFETTORIO DELLA SCUOLA D'INFANZIA DEL COMUNE DI PIZZALE. A.S. 2019/2020 – 2020/2021.**

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	note	REQUISITO OFFERTO (da compilare)	
1	<b><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale. Intendendo tale distanza a partire dalla sede comunale, misurabile secondo percorsi viabilistici con l'utilizzo del sistema reperibile sul sito internet <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> , percorso "più corto".	Punti 10		Tra 20 e 30 km	
				Tra 10 e 19 km	
				Meno di 10 km	
2	<b><u>DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 50 KM DALLA SEDE MUNICIPALE</u></b> Allegare documentazione con indicazione dell'ubicazione del centro di cottura e comprova della distanza dello stesso dalla sede municipale, calcolata considerando il tragitto stradale più breve transitabile con i mezzi adibiti al servizio.	Punti 5		NO	
				SI	
3	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)</u></b> Allegare documentazione	Punti 3		NO	
				SI	
4	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22005:2008 (RINTRACCIABILITA' NELLE FILIERE AGROALIMENTARI)</u></b> Allegare documentazione	Punti 3		NO	
				SI	
5	<b><u>POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE</u></b> Allegare documentazione	Punti 3		NO	
				UNI EN ISO 14001	
				UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO	
				UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO	
6	<b><u>PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u></b> Allegare scheda tecnica	Punti 3		Contenitori passivi (con presenza di coibentazione)	
				Contenitori con iniezione a vapore oltre alla	
				Contenitori con coperchio attivo oltre alla	
				Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	
	<b><u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP E IGP INDICATI A FIANCO</u></b>			NO	
				Pelati - biologici	
				Uova – biologiche	

7	<u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 5		Formaggi, latte e derivati, salumi –	
				Olio extravergine di oliva –	
				Verdura e legumi – biologici. DOP e IGP	
8	<b><u>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI DI ORIGINE REGIONALE</u></b>  <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</u>  (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 10		NO	
				Uova	
				Pasta	
				Formaggi, latte e	
				Carne e salumi	
				Verdura e legumi freschi, patate e	
				Frutta (escluse banane, agrumi)	
9	<b><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI</u></b>  <u>Allegare copia della carta di circolazione e di registrazione sanitaria ovvero dichiarazione disponibilità a dotarsi dei mezzi (tutti) con le caratteristiche offerte, prima dell'avvio del servizio</u>	Punti 3		Classe Euro 4 (tutti)	
				Classe Euro 5 (tutti)	
				Classe Euro 6, alimentazione metano o elettrica (tutti)	
10	<b><u>ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELL'APPALTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO, INERENTE L'INCREMENTO DEL CONSUMO DI FRUTTA E VERDURA</u></b>  Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente appalto (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta Appaltatrice, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc.  Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.  <b>ALLEGARE PROGETTO – max 2 facciate formato A4 – dimensione minima carattere 11)</b>  <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> funzionalità, accessibilità, traduzione del progetto in iniziative concrete	Punti 5		Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:  <b>P=Mc x 5</b>  dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.  Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto delle prime due facciate.	
12	<b>N. 1 AUDIT ANNUO</b> n. 1 AUDIT ANNUO (igienico sanitario e analisi microbiologiche su derrate, attrezzature e accessori), a carico della ditta affidataria, da effettuarsi presso il centro cottura e al plesso scolastico in cui si svolge il servizio, da parte di Laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 individuato dal Comune	Punti 5		NO	
				SI	

15	<b><u>PASTI ANNUI GRATUITI PER ALUNNI IN DIFFICOLTA'</u></b> Gli alunni verranno segnalati nel corso di ciascun anno scolastico dai Servizi Sociali del Comune	Punti 10	NO	
			n. 5 alunni	
			n. 10 alunni	
16	<b><u>SERVIZI AGGIUNTIVI</u></b> Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'interesse per l'Ente di servizi ulteriori, <u>prestati senza oneri aggiuntivi</u> , rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale. <b><u>Allegare relazione max 1 facciata formato A4 – dimensione minima carattere 11)</u></b> <b><u>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</u></b> pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo	Punti 5	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: <b>P=Mc x 5</b> dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il	

NB: Il documento dovrà essere SOTTOSCRITTO, A PENA DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA, CON FIRMA DIGITALE dal legale rappresentante del concorrente (o persona munita da comprovati poteri di firma, la cui procura dovrà essere prodotta nella medesima Documentazione amministrativa)