

VOCE	ELEMENTO DI VALUTAZIONE	COEFFICIENTE APPLICATO	SUB PESO PONDERALE	PESO PONDERALE	
1)	Gestione delle forniture e degli acquisti delle materie prime con riferimento al menù allegato nella definizione del calendario di approvvigionamento. I parametri che saranno presi in esame saranno i seguenti: miglioramento della frequenza di consegna delle materie prime rispetto ad un calendario di approvvigionamento settimanale (punteggio massimo attribuibile 5 punti). <i>P.S. Nel caso dell'ortofrutta, poiché la somministrazione è giornaliera, la consegna dovrà avvenire in tutte le giornate previste/proposte dal calendario di approvvigionamento. Nel caso di carni o prodotti lattiero caseari, poiché la somministrazione può anche essere settimanale, la consegna dovrà essere effettuata il giorno più vicino alla somministrazione in modo da minimizzare i tempi di stoccaggio presso la cucina comunale.</i>			5	
	1.1	Consegna dell'ortofrutta con frequenza bisettimanale	0,33		4
		Consegna dell'ortofrutta con frequenza trisettimanale	0,67		
		Consegna dell'ortofrutta con frequenza giornaliera	1,00		
	1.2	Consegna delle carni con frequenza bisettimanale	da 0 a 1		0,5
1.3	Consegna dei prodotti lattiero caseari con frequenza bisettimanale	da 0 a 1	0,5		
2)	Possesso di certificazioni ulteriori rispetto a quelle richieste quale requisito per la partecipazione alla gara, conformi a norme europee in corso di validità rilasciate da organismi accreditati ai sensi della normativa europea, pertinenti all'oggetto della gara (punteggio massimo attribuibile 5 punti).			5	
	2.1	Sistema di gestione dell'autocontrollo igienico secondo la norma UNI 10854:1999 o equivalente	da 0 a 1		1
	2.2	Sistema di gestione per la sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2005 o equivalente	da 0 a 1		1
	2.3	Sistema di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005: 2008 o equivalente	da 0 a 1		1
	2.4	Sistema di gestione per la salute o la sicurezza sul lavoro secondo la norma BS OHSAS 18001:2007 o equivalente	da 0 a 1		1
2.5	Cert. SA8000 - Sistema di Gestione della Responsabilità Sociale	da 0 a 1	1		
3)	Analisi di laboratorio: ulteriori analisi di laboratorio, oltre a quelle minime fissate dal capitolato tecnico, su matrici "bio", da effettuarsi presso laboratori specifici accreditati, che il concorrente si impegna ad eseguire ogni anno. I parametri che saranno presi in considerazione saranno i seguenti: tipologia e numero di analisi (punteggio massimo attribuibile 4 punti).			4	
	3.1	n° 1 analisi/anno sull'acqua potabile	0,50		1
		n° 2 analisi/anno sull'acqua potabile	1,00		
	<i>L'analisi dell'acqua deve comprendere coliformi 37°C, Escherichia coli, Enterococchi, caratteri organolettici, durezza totale, pH, conducibilità, nitrati e nitriti, ammoniaca, ferro e manganese.</i>				
	3.2	n. 10 analisi/anno su matrici "BIO"	0,50		2
		n. 20 analisi/anno su matrici "BIO"	1,00		
3.3	n. 10 analisi/anno su matrici non "BIO"	0,50	1		
	n. 20 analisi/anno su matrici non "BIO"	1,00			
<i>In tutti e tre i casi l'analisi microbiologica deve comprendere aerobi mesofili, coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus faecalis, Staphylococcus aureus, anaerobi solfitoreducitori, con la ricerca ulteriore di Yersinia enterocolitica per campionature di carni suine, di Campylobacter jejuni/coli per le carni avicole, di muffe e lieviti per formaggi e latticini.</i>					
4)	Informazione all'utenza: iniziative in materia di educazione alimentare di presentazione dei pasti offerti e procedure adottate dal concorrente per la verifica da parte del Comune delle scelte discrezionali di applicazione del menù operate dal concorrente (es. rispetto della variazione di verdure e ortaggi, alternanza delle preparazioni opzionali, ecc.) (punteggio massimo attribuibile 3 punti). 1. Stampa, distribuzione e presentazione all'utenza (annualmente entro il 30.10) di un opuscolo a colori riportante il menù specifico predisposto, le indicazioni nutrizionali, le caratteristiche delle materie prime impiegate, ecc.; 2. procedura adottata per la comunicazione all'utenza delle scelte discrezionali applicate al menù generico.			3	
	4.1	Stampa, distribuzione e presentazione opuscolo	da 0 a 1		1
	4.2	Comunicazione giornaliera menù: pubblicazione sul sito Internet del menù specifico e affissione giornaliera del menù presso ogni scuola e successiva archiviazione	1,00		2
		Comunicazione giornaliera menù: comunicazione via e-mail al Comune del menù specifico settimanale, affissione giornaliera del menù presso ogni scuola e successiva archiviazione	0,50		
	Comunicazione giornaliera menù: affissione giornaliera del menù presso ogni scuola, archiviazione e trasmissione mensile al Comune	0,10			
5)	Utilizzo di prodotti provenienti da Agricoltura biologica, ulteriori rispetto a quanto già previsto in Capitolato. Il concorrente dovrà dichiarare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e, nel rispetto dei calendari frequenza e/o di stagionalità stabiliti nel capitolato, la frequenza di utilizzo. (punteggio massimo attribuibile 10 punti). <i>Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.</i>			10	
	Offerta che contempla il maggior numero di prodotti provenienti da agricoltura biologica		1		10
	Alle altre offerte verrà assegnato un coefficiente secondo la seguente formula: $V = PBo / PBmax$ ove $V =$ coefficiente da assegnare $PBo =$ numero di prodotti biologici offerto dal singolo concorrente $PBmax =$ maggior numero di prodotti biologici offerto fra le offerte ammesse		da 0 a 1		10
6)	Utilizzo per il pane di prodotti realizzati con farine locali, di tipo 2 e/o integrali, che derivano da grani coltivati senza uso di pesticidi e chimica di sintesi, garantendo modalità di coltivazione secondo la prassi del metodo biologico, in centri di stoccaggio e mulini che si impegnano a conservare e lavorare la granella separatamente da granelle di altra provenienza e con molinatura a pietra a temperature controllate. (punteggio massimo attribuibile 10 punti).			10	
	Utilizzo di tale tipo di pane		da 0 a 1		10

7)	<p>Utilizzo di prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata e di prodotti DOP, IGP e STG, ulteriori rispetto a quanto già previsto in Capitolato. Il concorrente dovrà dichiarare nell'offerta tecnica l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e, nel rispetto dei calendari di stagionalità e/o frequenza stabiliti nel capitolato, la frequenza di utilizzo (punteggio massimo attribuibile 4 punti).</p> <p><i>Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.</i></p> <p><i>Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.</i></p> <p><i>Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.</i></p>	1	4	4
8)	<p>Utilizzo di prodotti a filiera regionale e/o prodotti a marchio AQUA. Il concorrente dovrà dichiarare nell'offerta tecnica il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità /o frequenza stabiliti nel capitolato (punteggio massimo attribuibile 6 punti).</p> <p><i>Prodotti da filiera regionale: prodotti agroalimentari le cui intere filiere produttive (dalla produzione primaria alla fase di commercializzazione) sono realizzate entro un'area definita dal luogo di consumo indicata dall'Amministrazione (nel caso di specie, il territorio della regione Friuli Venezia Giulia).</i></p>	1	6	6
9)	<p>Utilizzo di prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" e/o dai terreni confiscati alle mafie. Il concorrente dovrà dichiarare nell'offerta tecnica il numero e l'elenco dei prodotti che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti e nel rispetto dei calendari di stagionalità /o frequenza stabiliti nel capitolato (punteggio massimo attribuibile 3 punti).</p> <p><i>I prodotti provenienti dal circuito del commercio "equo e solidale" devono essere importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio WFTO a livello internazionale e AGICES a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio FLO a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.</i></p>	1	3	3
10)	<p>Distanza centro di cottura alternativo: intesa come distanza in km dalla sedi scolastiche site in fraz. Pantianicco e fraz. Tomba di Mereto a Mereto di Tomba su piano stradale calcolata con il sito www.viamichelin.it (tratto più breve) e comunque obbligatoriamente pari o inferiore a 50 Km (punteggio massimo attribuibile 15 punti).</p>	da 0 a 1	7,5	15
11)	<p>Recupero e destinazione del cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale del territorio regionale (o locale) che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" (punteggio massimo attribuibile 5 punti).</p>	da 0 a 1	5	5
12)	<p>PREZZO OFFERTO sul singolo pasto oneri sicurezza e IVA esclusi. Non sono ammesse offerte di importo superiore al prezzo fissato a base d'asta (punteggio massimo attribuibile 30 punti).</p>	1	30	30