

ERRATA CORRIGE BANDO MENSA SCOLASTICA 2019/2020

N.	ELEMENTI OGGETTO DI VALUTAZIONE (CRITERI)	PUNT. MAX	EVENTUALI SUB-ELEMENTI (SUB-CRITERI)	EVENTUALE SUB-PUNT. MAX
OFFERTA TECNICA-ORGANIZZATIVA				
1	Modalità operativa dell'attività di gestione, controllo qualità e custodia delle derrate alimentari	5	1.1 Procedura di verifica giornaliera dell'attività di gestione, controllo qualità e custodia delle derrate alimentari	3
			1.2 Procedura di verifica dell'attività di gestione, controllo e custodia delle strutture, attrezzature e impianti	2
2	Organizzazione del servizio	5	2.1 Modalità operative applicate per garantire le fasi del servizio: modalità operative di approvvigionamento (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori), conservazione alimenti, tipologia prodotti da impiegare	3
			2.2 Modalità operative relative alle prelavazioni e preparazione delle pietanze, alla pulizia, sanificazione e igiene dei locali cucina e mense e delle attrezzature utilizzate per il servizio	2
3	Somministrazione di prodotti biologici, DOP e IGP <i>(A dimostrazione di quanto sopra dovrà essere prodotta una dichiarazione della ditta resa ai sensi del DPR 445/2000 di impegnarsi all'utilizzo di quali e quanti dei prodotti elencati allegandone le schede tecniche. Per quanto concerne le carni e i latticini, oltre la dichiarazione e le schede tecniche, dovrà allegarsi copia della certificazione ISO 9001/2000 del produttore rilasciata da un organismo accreditato da SINCERT secondo le norme UNICEI EN 45000 ed. 98 per il settore 3 industria alimentari, delle bevande e del tabacco.)</i>	32	3.1 Utilizzazione di legumi secchi esclusivamente biologici	2
			3.2 Utilizzazione di olio extravergine di oliva esclusivamente biologico	6
			3.3 Spinaci surgelati esclusivamente biologici	2
			3.4 Fagiolini surgelati esclusivamente biologici	2
			3.5 Minestrone surgelato esclusivamente di prodotti biologici	2
			3.6 Carni prodotte da azienda certificata ISO 9001	6
			3.7 Latticini freschi prodotti da azienda certificata ISO 9001	6
			3.8 Pesce surgelato di marche note ed accreditate a livello nazionale	6
4	Implementazione attrezzature integrative di quelle già esistenti o fuori uso presso i centri di cottura di proprietà dell'Ente	8		
5	Riduzione degli impatti ambientali e di gestione e riduzione dei rifiuti mediante somministrazione dei pasti con fornitura a propria cura e spese, di materiali riciclabili/compostabili per quanto attiene a piatti, bicchieri e stoviglie (es. amido	8		

	di mais)		
6	<p>Centro di cottura per la gestione delle emergenze e degli imprevisti, con regolare DIA sanitaria intestata alla ditta offerente.</p> <p>I punteggi sono assegnati considerando il tempo necessario per coprire la distanza intercorrente tra il luogo di cottura e di consumo.</p>	12	<p>Fino a 10 minuti – punti 12</p> <p>Fino a 20 minuti – punti 8</p> <p>Fino a 30 minuti – punti 4</p> <p>Oltre 30 minuti – punti 0</p>

Il RUP



Giovanni Mangonza

[Handwritten signature of Giovanni Mangonza]