

**APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA ED ACCESSORIO SERVIZIO DI PULIZIA LOCALI ADIBITI A CUCINA E REFETTORIO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2009/2010, 2010/2011 E 2011/2012.**

**SCHEDA PROGETTO QUALITA’**

**PUNTEGGIO MAX ASSEGNATO 30**

**A) RELAZIONE SUGLI APPROVIGIONAMENTI E CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI . ( massimo 3 pagine)**

**PUNTI TOTALI 15**

**DOVRÀ ESSERE PRESENTATA UNA RELAZIONE SULLE MODALITÀ DI SCELTA ED APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI E SULLE STRATEGIE DI CONTROLLO PER IL MANTENIMENTO DEGLI STANDARDS QUALITATIVI DICHIARATI. IN PARTICOLARE LA DITTA OFFERENTE DOVRÀ EVIDENZIARE QUALI PRODOTTI AGRICOLI ACQUISTERÀ PRESSO AZIENDE DELLA PROVINCIA DI CUNEO, L’EVENTUALE POSSESSO DI CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ PER LA RINTRACCIABILITÀ DELLE MATERIE PRIME, LA MAGGIORAZIONE DEL MASSIMALE DI SPESA A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA PER L’ESECUZIONE DI ANALISI PER LA RICERCA DI RESIDUI CHIMICI.**

**a. PRODOTTI LOCALI MAX . PUNTI 9**

**AL FINE DI GARANTIRE LA FRESCHEZZA DELLE DERRATE ALIMENTARI, VIENE ATTRIBUITO UN PUNTEGGIO MASSIMO DI 6 PUNTI ALLE DITTE CHE DIMOSTRANO LA TRACCIABILITÀ E L’ORIGINE DELLE MATERIE PRIME SECONDO IL SEGUENTE SCHEMA:**

<b>PRODOTTI</b>	<b>PROVENIENZA ITALIA</b>	<b>PROVENIENZA REGIONE PIEMONTE</b>	<b>PROVENIENZA PROVINCIA DI CUNEO</b>
<b>PRODOTTI ANIMALI E VEGETALI</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>5</b>

**b. CERTIFICAZIONE RINTRACCIABILITÀ MAX. 6 PUNTI**

**I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DOVRANNO PERVENIRE DA IMPRESE AGRICOLE CHE HANNO ADERITO AD UN PROTOCOLLO D’INTESA O AD UN DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CHE GARANTISCA IL LUOGO DI PRODUZIONE, LA RESIDUALITÀ SEMPRE E COMUNQUE INFERIORE AL 50% DEI LIMITI DI LEGGE, LA TRACCIABILITÀ E I**

**CONTROLLI. ALLA CONSEGNA DELLA MERCE PRESSO LA CUCINA DOVRANNO ESSERE DISPONIBILI LE CERTIFICAZIONI DI QUANTO RICHIESTO.**

**B) DOVRÀ ESSERE PRESENTATA UNA RELAZIONE SUI SERVIZI PRESTATI PRESSO STRUTTURE DI ENTI PUBBLICI O PRIVATI NEGLI ULTIMI TRE ANNI RELATIVE ALLA FORNITURA, PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI IN MENSE SCOLASTICHE, DOCUMENTATE DA ATTESTAZIONI RILASCIATE DA ENTI PUBBLICI O PRIVATI ( massimo 3 pagine)**

**PUNTI TOTALI 10**

**Espletamento in un anno scolastico negli ultimi tre precedenti la gara (2006/2007,2007/2008 e 2008/2009) del servizio mensa scolastica: punti 4**

**Espletamento in più anni scolastici negli ultimi tre precedenti la gara (2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009) del servizio mensa scolastica: punti 6**

**Espletamento in più anni scolastici negli ultimi tre precedenti la gara (2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009) del servizio mensa scolastica identico a quello del presente bando, cioè preparazione sul posto del pasto completo e contemporanea somministrazione all'utenza: punti 10**

**C) PERSONALE IMPIEGATO**

**PUNTI TOTALI 5**

**RELAZIONE SUL PERSONALE IMPIEGATO PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO:**  
( massimo 3 pagine)

In caso risulti che il personale addetto alla cucina possieda esperienze e qualifiche professionali specifiche, diploma alberghiero e/o abbia frequentato corsi di HACCP, debitamente documentati da attestati o certificati, allegati alla presente relazione, si attribuiranno i seguenti punteggi aggiuntivi:

- |                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| - Diploma alberghiero            | PUNTI 1 |
| - Corso HACCP                    | PUNTI 2 |
| - Esperienza almeno quinquennale | PUNTI 2 |