

	SCHEDA TECNICA	DETTAGLIO	Comuni che ne fanno richiesta	Punteggio
	MIGLIORIA GESTIONE SERVIZIO			PUNTEGGIO MAX 26
A1	<ul style="list-style-type: none"> Proposta di miglioramento del servizio e descrizione dell'organizzazione del servizio del Concorrente <p>Proposta migliorativa che, partendo dai capitolati dei singoli comuni, possa introdurre miglioramenti gestionali, strutturali e di servizio. Che tenga conto del <u>periodo emergenziale</u> oltre che dell'attenzione riposta dai Comuni nel <u>contenimento oltre che diminuzione dei rifiuti prodotti dal servizio oggetto di bando.</u></p> <p>Saranno valutate anche le attenzioni rivolte al CAM 2020 e alle indicazioni che esso contiene, inoltre sarà posta attenzione all'organizzazione del servizio, la formazione del personale e ogni sfumatura che faccia ben intendere come il Concorrente intenda impostare la sua proposta e sostenerla.</p>	<p>Viene chiesto ai Concorrenti di descrivere e programmare come intendono rendere migliore il servizio attualmente in essere presso le quattro realtà oggetto del Bando e che dimostri di ben comprendere le singole necessità e di farne un programma concreto.</p> <p>La Commissione valuterà le proposte più adeguate, verranno dati 26 punti al progetto più completo, che faccia cioè comprendere che le migliorie proposte riguardino tutte le realtà o perlomeno che ogni realtà benefici di un'attenzione per essa pensata -</p> <p><i>N.B Se il progetto dettaglierà migliorie solo per alcuni dei 4 comuni, il punteggio verrà diminuito o addirittura annullato/azzerato - questo perché è volontà del territorio uniformare i servizi e avere conformità nei risultati</i></p>		<p>Fino a un max 26 PUNTI - Discrezionale</p>

A2	MIGLIORIA CERTIFICAZIONI			PUNTEGGIO MAX 3
	<p>Miglioria legata al possesso delle certificazioni</p> <p>ISO 14000 oppure 18001</p> <p>e</p> <p>ISO 22000:2005</p>	<p>1) Possesso della Certificazione S.G.Ambientale ISO 14000 oppure S.G.S OHSAS 18001 (anche UNI ISO 45001:2018) oppure EMAS</p> <p>Possesso di un certificato di conformità del sistema di gestione alla norma - nel settore pertinente l'oggetto dell'appalto in corso di validità, rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1 per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.</p> <p>2) Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica /ristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)</p> <p><i>Il Concorrente, dovrà allegare copia conforme delle certificazioni possedute a sostegno del possesso</i></p>	<p>Nota: Sarà attribuito 1 punto per ciascuna certificazione posseduta dal concorrente, con un massimo di 2 punti</p> <p>Nota. il punto sarà attribuito solo se posseduta</p>	

	MIGLIORIA ATTREZZATURE			PUNTEGGIO MAX 8
B1	<p>Proposta migliorativa per Introduzione di <u>N. 1 Carrello scaldavivande</u> e <u>N. 5 carrelli portavivande con ruote per gestione e consegna dei pasti</u> così da garantire una migliore e un'attenzione concreta al servizio.</p>	<p>La fornitura di N. 1 Carrello scaldavivande per Vailate garantirà la corretta gestione dei pasti e la loro ottimale conservazione.</p> <p>La fornitura di N. 5 Carrelli portavivande con ruote (N. 2 per Vailate, N. 2 per Pizzighettone e N. 1 per Chieve) per la movimentazione delle teglie e dei piatti garantirà un adeguato servizio e maggiore sicurezza nella gestione di contenitori caldi, oltre che pesanti.</p> <p><i>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, nel caso in cui l'offerta sarà solo per un'attrezzatura, il punteggio non verrà assegnato.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Vailate - Pizzighettone - Chieve 	<p>8 PUNTI</p>

	MIGLIORIA ATTREZZATURE			PUNTEGGIO MAX 10
B2	<p>Proposta migliorativa per Introduzione dell'uso dei <u>piatti piani e fondi, bicchieri e posate in melamina riutilizzabili</u> così da eliminare l'Usa e Getta e così da garantire una <u>miglioria e un'attenzione concreta all'ambiente, compresa una lavastoviglie industriale solo per Pizzighettone</u></p>	<p>La fornitura di stoviglie garantirà l'eliminazione del rifiuto giornaliero delle stoviglie usa e getta e l'inserimento della lavastoviglie garantirà la gestione del lavaggio completo da parte dell'operatore.</p> <p><i>Il numero dei piatti, bicchieri e posate dovrà essere adeguato al numero degli utenti, con dettaglio per ognuno dei Comuni che richiedono la presente miglioria.</i></p> <p><i>Il Concorrente dovrà precisare il tipo di lavastoviglie che intende offrire al Comune di Pizzighettone, che sia adeguata al numero delle stoviglie che saranno da gestire e completa di prodotti detergenti adeguati, per garantire così il servizio in modo completo.</i></p> <p>N.B La scelta di offerta che farà il Concorrente tra quella suggerite nell'ultima colonna di destra, determinerà il punteggio finale, che potrà essere parziale (qualora il Concorrente scelga solo di offrire una parte delle forniture), o COMPLETA (se offrirà tutto)</p> <p>I piatti piani e fondi, i bicchieri e le posate, la lavastoviglie e quanto necessario, offerte dall'Aggiudicatario in fase di offerta, al termine dell'appalto, resteranno di proprietà del Comune.</p>	<p>- Pizzighettone (stoviglie solo per la Scuola Primaria - circa 75 utenti)</p> <p>- Cremosano (stoviglie solo per la Scuola Primaria - circa 100 utenti)</p> <p>N. B. Lavastoviglie solo per il Comune di Pizzighettone</p>	<p><u>Offerta delle sole stoviglie per PIZZIGHETTONE</u></p> <p>2 PUNTI</p> <p>-----</p> <p><u>Offerta delle sole stoviglie per CREMOSANO</u></p> <p>2 PUNTI</p> <p><u>Fornitura di sola lavastoviglie per PIZZIGHETTONE senza piatti, bicchieri e posate per nessun Comune</u></p> <p>6 PUNTI</p> <p>-----</p> <p>COMPLETA: Offerta di fornitura di lavastoviglie per PIZZIGHETTONE + proposta stoviglie per tutti e DUE i comuni</p> <p>10 PUNTI Max punteggio</p>

	MIGLIORIA STRUTTURALE			PUNTEGGIO MAX 4
C1	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre in ordine, igienico e pulito. Si intende che l'Appaltatore provvederà, oltre che alla tinteggiatura del refettorio, cucinotto e ogni ambiente legato al servizio refezione, anche alla sistemazione di eventuali pareti ammalorate - le misure degli ambienti sono riportate nella planimetria allegata.</p>	<p>La Commissione valuterà la proposta più completa anche premiando chi saprà proporre una tinteggiatura più "creativa/educativa" per abbellire il refettorio.</p> <p>l'Appaltatore si farà carico di controllare che non vi siano zone di pareti ammalorate o presenze di muffa, se ciò si verificasse, l'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere alla loro sistemazione prima della tinteggiatura con pitture idonee ed alla pulizia finale.</p>	<p>- Pizzighettone Solo per N. 2 Refettori della SCUOLA INFANZIA</p>	<p>Fino a un Max di 4 PUNTI - discrezionale</p>

	MIGLIORIA STRUTTURALE			PUNTEGGIO MAX 6
--	-----------------------	--	--	-----------------

C2	<p>Proposta migliorativa per garantire un luogo di refezione sempre sanificato, protetto ed igienicamente sicuro. Si richiede che l'Appaltatore provveda: Attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> N. 1 controllo/manutenzione e sanificazione annuale dei termoconvettori e loro parti filtranti presenti nei refettori e cucina <p>Alla fornitura di:</p> <ul style="list-style-type: none"> N. 1 Termo Scanner N. 1 dispenser con fotocellula per sanificazione mani da posizionare 	<p>L'Appaltatore dovrà a sua cura e spese, provvedere al controllo/manutenzione e pulizia dei termoconvettori e dei loro filtri una volta all'anno per ogni anno di servizio.</p> <p>La fornitura del Termo Scanner e del dispenser a fotocellula dovrà essere seguita da manutenzione in caso di disservizio a cura e spese dell'Appaltatore.</p> <p><i>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà tutte le attrezzature richieste, in caso l'offerta sarà solo per una parte dell'attrezzatura o del servizio richiesto, il punteggio non verrà assegnato</i></p>	<p>Vailate</p>	<p>6 PUNTI</p>
----	---	---	----------------	----------------

	all'ingresso delle zone dedicate al servizio in oggetto.			
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 13
D1	Proposta migliorativa per la fornitura di pasti gratuiti per categorie svantaggiate o individuate dal Comune come meritorie di aiuti	<p>Si rende noto fin da subito che i pasti concessi gratis come miglioria, devono essere intesi della stessa tipologia di quelli dati nel servizio oggetto del contratto, non saranno valutati come sola fornitura di derrate o diminuiti nella forma e sostanza.</p> <p>Sarà inoltre il Comune a decidere come provvedere alla fornitura e per quali utenze (potranno essere alunni, anziani o persone bisognose identificate dal Comune) –</p> <p><i>Il Concorrente prenderà il pieno punteggio solo se offrirà 1200 pasti gratuiti annui a Pizzighettone, 800 pasti gratuiti annui a Vailate e 500 pasti gratuiti annui a Chieve, per ogni anno di servizio. In caso l'offerta sarà solo per una parte del servizio richiesto, il punteggio non verrà assegnato.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pizzighettone <u>1200</u> pasti annui per ogni anno di servizio - Vailate <u>800</u> pasti annui per ogni anno di servizio - Chieve <u>500</u> pasti annui per ogni anno di servizio 	13 PUNTI
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 10
D2	Proposta migliorativa per il rilancio della socializzazione durante le attività ricreative, per creare un contesto di maggior incontro e scambi generazionali. Si chiede l'impegno a sostenere questo progetto con la fornitura e la predisposizione di <u>N. 1 Cena per gli Anziani per Cremosano + N. 1 Pasto per attività scelta dal Comune di Pizzighettone + N. 1 Pranzo Anziani in Primavera per Chieve-</u> per ogni anno di servizio	<p><u>N. 1 Cena per gli Anziani Gratuita all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone</u> – la cena dovrà prevedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - antipasto, - primo - secondo, - contorno, - dolce 	<ul style="list-style-type: none"> - Cremosano <u>per circa 100 persone</u> 	10 PUNTI

- vino acqua bibite e caffè

N. 1 Pranzo Gratuito all'anno per ogni anno di servizio per circa 150 persone – il pranzo dovrà prevedere:

- antipasto,
- primo
- secondo,
- contorno,
- dolce
- vino acqua bibite e caffè

N. 1 Pranzo Gratuito Anziani all'anno per ogni anno di servizio per circa 200 persone – il pranzo dovrà prevedere:

- antipasto,
- primo
- secondo,
- contorno,
- dolce
- vino acqua bibite e caffè

La migliororia dovrà garantire anche la predisposizione della sala o del contesto dove si svolgerà la festa, completa di predisposizione e

- **Pizzighettone**
per circa 150 persone

- **Chieve**
per circa 200 persone

		<p><u>N. 1 Rinfresco a Buffet Gratuito all'anno per ogni anno di servizio per circa 100 persone</u> per eventi che il Comune individuerà - il rinfresco dovranno essere composto da panini, pizza e focaccia, bocconcini di grana, crostate o altro tipo di dolci, vino, acqua e bibite, oltre che tovaglie di carta, piattini, bicchieri, tovaglioli e posate usa e getta in numero adeguato per garantire la gestione dell'evento.</p> <p><i>Inoltre, per tutti, la migliorata dovrà garantire anche la predisposizione della sala o del contesto dove si svolgerà il rinfresco, completa di predisposizione e apparecchiatura di tavoli, oltre che il servizio di mescita e gestione (se richiesto dal Comune) durante l'evento e lo sbarazzo e pulizia alla fine.</i></p>	<p>- Chieve <u>per circa 100 persone</u></p>	
	MIGLIORIA EXTRA OFFERTA			PUNTEGGIO MAX 2
D4	<p>Proposta migliorativa volta a integrare l'alimentazione dei ragazzi anche negli intervalli o nei servizi integrativi all'istruzione scolastica - Fornitura delle merende per gli iscritti al servizio Post Scuola di Chieve per la durata del servizio</p>	<p>La Commissione valuterà la proposta più completa, non solo riguardante il numero di merende offerte, ma anche che tipologia, se saranno di tipi differenti nei giorni della settimana, se garantiranno una proposta nutrizionale pensata e adeguata anche alle intolleranze (es. merende con pochi zuccheri, frutta o merende stagionali, per problemi di celiachia o altro)</p>	<p>- Chieve <u>fornitura di 3500 merende all'anno</u></p>	<p>Fino a un max di 2 PUNTI - Discrezionale</p>