

PROCEDURA APERTA SVOLTA CON MODALITÀ TELEMATICA PER LA FORNITURA IN SOMMINISTRAZIONE DI DERRATE ALIMENTARI PER LA REFEZIONE SCOLASTICA E NON SOLO DEL COMUNE DI MONTELUPO FIORENTINO

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA – LOTTO 2 – PANE E PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA
 OFFERTA TECNICA: 70 PUNTI
 OFFERTA ECONOMICA: 30 PUNTI

OFFERTA TECNICA – max 70 punti

Il punteggio relativo all'offerta tecnica è pari alla somma dei punti ottenuti per ogni criterio (A+B) fino a max 70 punti. Il capitolato costituisce un obbligo per l'aggiudicatario, pertanto il capitolato è condizione minima vincolante della fornitura.
 Per le offerte tecniche saranno assegnati max 70 punti in base ai seguenti criteri:

A – VALUTAZIONE PROFILO QUANTITATIVO – (max 41 punti)

| | | | | | |
|------------------------------------|--|--|---|--|---|
| A 1.1 FILIERA CORTA/KM ZERO | <i>Rispetto ai prodotti biologici elencati, indicare se si intende fornire pane prodotto con farina di grano tenero, oltre che biologica, di filiera corta/km zero.</i> | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA | |
| | Fornitura da Capitolato: PANE DA FARINE BIOLOGICHE DI GRANO TENERO "0", "1", "integrale" | | A) Nessuna aggiunta rispetto al capitolato | B) Fornitura dell'intero quantitativo di pane derivato da farine biologiche anche di filiera corta/ km zero | Dichiarazione dell'impresa che riporti l'elenco dei produttori del grano, da cui si ricava la farina 0/ 1/ integrale, la localizzazione del terreno agricolo, presentazione dei contratti preliminari o altra documentazione coi produttori (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica) |
| | Nome | | | | |
| | PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero "0" o "1" proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) | | 0 punti | 10 punti | |
| | PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero integrale proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) | | 0 punti | 3 punti | |
| TOTALE (max 13 punti) | | | | | |

Per i prodotti riportati ai punti A.1.1, il capitolato prevede che le farine di grano tenero derivino da agricoltura biologica. Verranno attribuiti max 13 punti se il concorrente fornisce pane prodotto con farine di grano tenero, oltre che biologiche, di filiera corta/km zero, per tutta la durata del contratto.
 FILIERA CORTA: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.
 KM ZERO: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (Montelupo Fiorentino)

| | | | | | |
|--|--|--|---|---|--|
| A.1.2 PANE DERIVANTE DA FARINE DI GRANI ANTICHI | <i>Rispetto ai prodotti biologici elencati, indicare se si intende fornire pane prodotto con farina di grani antichi nella misura del 30% della quantità annua, oltre che biologica,</i> | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA | |
| | Fornitura da Capitolato: PANE DA FARINE BIOLOGICHE DI GRANO TENERO 0, 1, integrale | | A) Nessuna aggiunta rispetto al capitolato | B) Fornitura di pane prodotto con farine biologiche di grani antichi nella misura del 30% del quantitativo annuo | Dichiarazione dell'impresa che riporti l'elenco dei produttori del grano antico, da cui si ricava la farina, la localizzazione del terreno agricolo, presentazione dei contratti preliminari o altra documentazione coi produttori (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica) |
| | Nome | | | | |
| | PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero "0" o "1" proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) | | 0 punti | 10 punti | |
| | PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, prodotto con farina di grano tenero integrale proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580) | | 0 punti | 3 punti | |
| TOTALE (max 13 punti) | | | | | |

Per i prodotti riportati ai punti A.1.2, il capitolato prevede che le farine di grano tenero derivino da agricoltura biologica. Verranno attribuiti max 13 punti se il concorrente fornisce pane prodotto con farine di grani antichi, oltre che biologiche, nella misura del 30% del quantitativo annuo per l'intera durata del contratto

| | | | | | |
|------------------------------------|---|--|---|---|---|
| A 1.3 AGRICOLTURA BIOLOGICA | <i>Rispetto ai prodotti convenzionali elencati nel capitolato, indicare quali prodotti si intendono fornire biologici</i> | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA | |
| | Fornitura da Capitolato: convenzionale | | A) Nessuna aggiunta rispetto al capitolato | B) Fornitura dell'intero quantitativo della farina di grano, della farina di ceci e dell'olio extravergine di oliva esclusivamente BIOLOGICI | Dichiarazione dell'impresa- presentazione schede tecniche della farina di grano, della farina di ceci e dell'olio extravergine di oliva (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica) |
| | Nome | | | | |
| | FOCACCIA prodotta con farina di grano tenero RIPIENA DI CECINA prodotta con farina di ceci e olio extravergine di oliva | | 0 punti | 5 punti | |
| TOTALE (max 5 punti) | | | | | |

| | | | | | | |
|-----------------------|---|--------------------|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|--|
| A 1.4 DISTANZA | <i>Indicare la distanza del luogo di produzione del pane (FORNO) dal centro cottura</i> | | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA | |
| | Distanza dal centro cottura | Oltre 70 km | Da 51 km a 70 km | Da 31 km a 50 km | Entro 30 km | Dichiarazione dell'impresa che indichi il luogo di produzione del pane (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica) |
| | Punteggio attribuito | 0 punti | 5 punti | 8 punti | 10 punti | |
| | TOTALE (max 10 punti) | | | | | |

B – VALUTAZIONE PROFILO MECCANICO – (max 29 punti)

| | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|---|--|
| B.1.1 LIEVITO MADRE/PASTA MADRE/LIEVITO NATURALE | <i>Indicare la tipologia di lievitazione utilizzata per la preparazione del pane (no biga di lievito di birra)</i> | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA | |
| | Utilizzo del lievito madre/pasta madre/lievito naturale | NO | SI | Dichiarazione dell'impresa che indichi la tipologia di lievitazione utilizzata (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica). | |
| | Punteggio attribuito | 0 punti | 10 punti | | |
| | TOTALE (max 10 punti) | | | | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|-----------|---|---|
| B 1.2 IMPATTO AMBIENTALE VEICOLO USATO PER IL TRASPORTO DELLA MERCE | <i>Utilizzo di veicolo a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentato con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso gnc) e liquefatta (gas naturale liquefatto-gnl), o con gas di petrolio liquefatto (gpl)</i> | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA | L'utilizzo del veicolo come indicato permette di conseguire 10 punti. Si faccia riferimento ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura delle derrate" di cui al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione" contenuti nel Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020. Sezione C lett. b "Criteri premianti" comma 2 sub criterio a). |
| | Utilizzo del veicolo sopra indicato | NO | SI | Dichiarazione dell'impresa sul veicolo utilizzato, che espliciti il modello, il motore propulsore (elettrico, ibrido, a combustione interna), il tipo di alimentazione e la targa (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica e comprovata dal libretto di circolazione) | |
| | Punteggio attribuito | 0 punti | 10 punti | | |
| | TOTALE (max 10 punti) | | | | |

| | | | | |
|--|---|-----------|-----------|---|
| B 1.3 IMBALLAGGI BIODEGRADABILI | <i>Utilizzo di materiali di imballaggio del pane/pizza/focaccia a basso impatto ambientale (es. carta in fsc, pefc, ecolabel e altri marchi ambientali europei di tipo 1, oppure di tipo II: es materiale biodegradabile, compostabile, in amido di mais, acido lattico, etc)</i> | | | DOCUMENTAZIONE RICHIESTA |
| | Utilizzo dei materiali sopra indicati | NO | SI | Dichiarazione dell'impresa sulla tipologia di imballaggio, che deve essere conforme alla normativa prevista in relazione ai MOCA/schede tecniche del materiale di imballo (la suddetta dichiarazione è resa all'interno della scheda tecnica) |
| | Punteggio attribuito | 0 punti | 9 punti | |
| | TOTALE (max 9 punti) | | | |

TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA (A+B) (max 70 punti)

PER L'OFFERTA TECNICA È PREVISTA UNA SOGLIA DI SBARRAMENTO FISSATA A 30 PUNTI: IL CONCORRENTE NON PUÒ CONSEGUIRE UN PUNTEGGIO PER L'OFFERTA TECNICA INFERIORE A 30

OFFERTA ECONOMICA - max 30 punti

I punteggi per le offerte economiche saranno assegnati mediante la formula denominata sul sistema START "INTERPOLAZIONE LINEARE", DI CUI AL PUNTO 9 DEL MANUALE FORMULE DI START

Il punteggio totale dell'offerta di ogni concorrente è dato dalla somma di tutti i punteggi conseguiti nell'offerta tecnica sommati con quello dell'offerta economica