

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	FERRARI	PREVITALI	TELI	MEDIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ In caso di raggruppamento le suddette certificazioni per aver diritto ai punti devono essere possedute da tutti i partecipanti e in caso di consorzio stabile devono essere possedute dalla consorziata esecutrice	2	1.1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018 relativa ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI					0,5
			1.2	Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2015 relativa al sistema di gestione ambientale.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI					0,5
			1.3	Possesso della certificazione UNI ISO 45001:2018 relativa ai sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro.	0,5			SI: 0,5 PUNTI NO: 0 PUNTI					0,5
			1.4	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.	0,5			SI:0,5 PUNTI NO:0 PUNTI					0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	17	2.1	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate.	2	2			0,7	0,7	0,7	0,7	1,4
			2.2	Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti.	2	2			0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
			2.3	Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti in refettorio/classe.	4	4			1	1	1	1	4
			2.4	Procedure di pulizia e sanificazione di strutture e attrezzature.	3	3			1	1	1	1	3
			2.5	Distanza in minuti tra il Centro di cottura principale e il Palazzo comunale sito in P.zza V. Emanuele II (misurabile con google maps). Indicare ubicazione.	6			6 PUNTI: entro 15 minuti 3 PUNTI: da 16 minuti fino a 30 minuti 1 PUNTO: da 31 minuti a 40 minuti					6
3	GESTIONE DEGLI DELLE EMERGENZE	3	3.1	Modalità di gestione degli imprevisti e delle emergenze.	3	3			1	1	1	1	3
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	22	4.1	Piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio di refezione presso la Scuola del Capoluogo: sarà oggetto di valutazione il numero, la qualifica/mansione, il monte ore giornaliero e settimanale. Max punti 4 per numero e qualifica/mansione. Max punti 4 per monte ore giornaliero e settimanale.	8	8			1	1	1	1	8
			4.2	Piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio di refezione presso la Scuola della frazione Ghiaie: sarà oggetto di valutazione il numero, la qualifica/mansione, il monte ore giornaliero e settimanale. Max punti 4 per numero e qualifica/mansione. Max punti 4 per monte ore giornaliero e settimanale.	8	8			1	1	1	1	8
			4.3	Esperienza del Cuoco in servizi analoghi (presentare curriculum formativo e professionale).	2			2 PUNTI: oltre 3 anni; 1 PUNTO: fino a 3 anni					2
			4.4	Esperienza del Direttore del Servizio in servizi analoghi (presentare curriculum formativo e professionale).	2			2 PUNTI: oltre 5 anni; 1 PUNTO: fino a 5 anni					2
				Esperienza del Direttore figure professionali di qualità superiore				2 PUNTI: oltre 3 anni;					

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	FERRARI	PREVITALI	TELI	MEDIA	PUNTEGGIO
			4.5	Esperienza del Dienstario figura professionale di scolarità superiore in servizi analoghi (presentare curriculum formativo e professionale).	2			1 PUNTI: fino a 3 anni					2
5	CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) D.M. 10/03/2020 (Allegato 1, lett.C, punto b)	12	5.1. a	<p>1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio a) Fornitura prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:</p> <p><u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u>; indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p> <p><u>pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati</u>; indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.</p>	6		6	0,3 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (MAX 20)	18 prodotti			5,4	5,4
			5.1. b	<p>1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica. Presentare dichiarazione impresa che gestirà il trasporto primario come specificato nei CAM.</p>	1			<p>0 PUNTI: 0 veicoli</p> <p>0,5 PUNTI: un veicolo</p> <p>1 PUNTO: più di un veicolo</p>					1
			5.2. a	<p>2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica sub criterio a)</p> <p>Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati 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). Presentare elenco come specificato nei CAM.</p> <p>Si precisa che eventuali colonnine per la fornitura di energia elettrica e ogni tipologia di carburante (energia elettrica compresa), saranno interamente a carico dell'I.A.</p>	2		2	<p>2 PUNTI: 100% dei veicoli</p> <p>1 PUNTO: almeno 50% dei veicoli</p> <p>0 PUNTI: meno del 50% dei veicoli</p>					2

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	FERRARI	PREVITALI	TELI	MEDIA	PUNTEGGIO
				<p>2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica sub criterio b)</p> <p>5.2. b) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti). Presentare dichiarazione di adesione ad un sistema di gestione centralizzata come specificato nei CAM.</p>	1		+	<p>PUNTI 1: presenza protocollo con sistema di gestione centralizzata</p> <p>PUNTI 0: senza protocollo</p>					1
				<p>4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari sub criterio a)</p> <p>5.4. a) Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L. 18/08/2018, n.141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art.6 del D.L. 24/06/2014, n.91, convertito dalla L. 11/08/2014, n.116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti</p>	2			<p>PUNTI 1 per ogni prodotto (max 2)</p>					2
6	PROVENIENZA DERRATE ALIMENTARI	3	6.1	Fornitura prodotti DOP, IGP.	3			0,5 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO (MAX 6)					3
7	PROPOSTA DI OFFERTE MIGLIORATIVE (senza oneri aggiuntivi a carico del Comune)	21	7.1	<p>Fornitura di nuove attrezzature o sostituzione di quelle già presenti (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da produrre in allegato). Tali attrezzature resteranno di proprietà del Comune a fine contratto. Saranno valutate rispetto all'effettiva esigenza del plesso.</p> <p>Max 1,5 punti per ogni plesso</p>	3	3			1	1	1	1	3
			7.2	<p>Progetti di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione pasti volti a migliorare l'ambientazione, la fruibilità ed il confort. A fine contratto resterà di proprietà del Comune.</p> <p>Max 1,5 punti per ogni plesso</p>	3	3			1	1	1	1	3
			7.3	Gestione del servizio informatizzato: sistema gestionale scelto con la descrizione delle funzionalità (prenotazione pasti, riscossioni, assenze/presenze, contabilizzazione costi a carico utenti e Comune, etc.) e servizi proposti anche aggiuntivi rispetto a quanto previsto nel Titolo VI del Capitolato.	3	3			1	1	1	1	3
			7.4	<p>Proposta per recupero prodotti non somministrati con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale a fini di beneficenza (art.19 CSA).</p> <p>Proposta di soluzioni attuabili in relazione alle eccedenze di cibo servito e non consumato (art.19 CSA).</p>	2	2			0	0	0	0	0

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB MAX	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	FERRARI	PREVITALI	TELI	MEDIA	PUNTEGGIO
			7.5	Fornitura rinfreschi annuali in occasione di eventi particolari (es. festa di fine anno scolastico, manifestazioni/eventi organizzati dal Comune, etc.) per minimo 500 persone se scolastico e minimo 50 persone se evento comunale. Descrizione servizio offerto.	2			2 PUNTI: 3 rinfreschi (di cui almeno uno scolastico); 1 PUNTO: 2 rinfreschi (di cui almeno uno scolastico) 0 PUNTI: 0 rinfreschi				2	2
			7.6	Progetti di educazione alimentare rivolto ad alunni/docenti/famiglie (il punteggio verrà attribuito in ragione degli argomenti trattati, della qualifica professionale dei docenti, del monte ore dedicato allo stesso). Saranno valutati i progetti ritenuti validi dalla commissione in funzione dell'esigenza degli utenti	2	2			1	1	1	1	2
			7.7	Modalità del monitoraggio/indagini/questionari (oppure modalità di verifica del gradimento, direttamente c/o i refettori, del cibo servito e iniziative volte ad agire tempestivamente per migliorare la proposta alimentare. Vanno indicate le diverse modalità adottate per verificare la soddisfazione dell'utenza, anche per il servizio di pasti a domicilio. Saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla Commissione.	2	2			1	1	1	1	2
			7.8	Altre offerte migliorative inerenti ai servizi in appalto (refezione scolastica e consegna pasti a domicilio). Saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla Commissione. Max punti 2 per refezione scolastica Max punti 2 per consegna pasti a domicilio	4	4			1	1	1	1	4
	TOTALI	80			80								76,4