

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	ZAPPA	MISANI	INDELICATO	MEDIA	PUNGGIO
1	CERTIFICAZIONI --	2	1.1 Possesso della Certificazione <b>UNI EN ISO 22000</b> relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	1			1	si			1	1
			1.3 certificazione salute e sicurezza sul lavoro <b>OHSAS 18001</b>	0,5			0,5	si			0,5	0,5
			1.4 certificazione di conformità delle <b>produzioni biologiche</b>	0,5			0,5	si			0,5	0,5
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	15	2.1 Piano di approvvigionamento e conservazione delle <b>derrate</b> , frequenza dell'approvvigionamento dei <b>prodotti</b> , modalità di selezione dei <b>fornitori</b> , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati, qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di <b>consegna</b> , automezzi, contenitori e imballaggi. Sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2			0,9	0,8	0,8	0,8333333	1,66666667
			2.2 Descrizione del <b>sistema produttivo e organizzativo</b> proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	2	2			0,8	0,9	0,9	0,8666667	1,733333333
			2.3 Piano di gestione <b>diete</b> , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	2	2			0,8	0,8	0,9	0,8333333	1,66666667
			2.4 organizzazione del servizio nei <b>refettori</b> . Sarà valutata l'organizzazione e l'affidabilità	2	2			0,7	0,7	0,8	0,7333333	1,46666667
			2.5 Piano delle <b>pulizie, sanificazione</b> , lotta alle infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati sia presso il centro di cottura che presso i refettori. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2			0,8	0,8	0,8	0,8	1,6
			2.6 Controlli e <b>tracciabilità</b> . Piano dei controlli: numero campioni e determinazioni/anno chimiche e micro su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, n. tamponi/anno di superficie/palmari, Limiti critici di riferimento, procedure analitiche utilizzate, laboratorio utilizzato. Tracciabilità in entrata ed in uscita delle derrate, pasti, diete e MOCA. Sarà valutata la Completezza del piano di controllo analitico su derrate, pasti, ambienti, personale, acqua. Completezza del sistema di tracciabilità	2	2			0,7	0,6	0,7	0,6666667	1,333333333
			2.7 <b>Piano trasporti</b> : quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, periodicità della pulizia. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti,	1	1			0,7	0,8	0,7	0,7333333	0,733333333
			2.8 Tempo di percorrenza della distanza stradale tra il Centro cottura che verrà utilizzato normalmente per il servizio oggetto della concessione e la sede della scuola di Brembate di Sopra – via Locatelli n. 10, rilevata attraverso il sito <a href="http://www.viamichelin.it">www.viamichelin.it</a> - itinerari Via Michelin - itinerario più rapido.  Dovrà essere inserita la stampa del percorso più rapido scaricato dal sito sopra riportato atto a dimostrare il tempo di percorrenza.	2			punti 2: da 0 a 15 minuti  punti 1: da 16 a 30 minuti  punti 0: oltre 30 minuti	20 minuti			1	1
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	6	3.1 modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' <b>assenza del personale</b> . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	2	2			0,8	0,8	0,8	2,4	4,8
			3.2 Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, con particolare riferimento agli imprevisti legati al <b>trasporto</b> dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	2	2			0,7	0,6	0,7	0,6666667	0,66666667
			3.3 Struttura aziendale in grado di affrontare le emergenze. Centri cottura e magazzini, tecnici, menù d'emergenza, ecc. Sarà valutata la Completezza e affidabilità del piano	2	2			0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	8	4.1 Esperienza del responsabile della produzione pasti (indicare gli anni di esperienza del cuoco - minimo 3 anni)	1			Punti 1: > 10 anni Punti 0,5: > 3 fino a 10 anni Punti 0: 3 anni	più di 10 anni			1	1
			4.2 Esperienza direttore responsabile del servizio (indicare gli anni di esperienza - minimo 3 anni)	1			Punti 1: > 10 anni Punti 0,5: > 3 fino a 10 anni Punti 0: 3 anni	più di 10 anni			1	1
			4.3 Formazione del personale: Qualifica dei docenti, argomenti, monte ore per qualifica, valutazione grado di apprendimento, valutazione del bisogno formativo durante il periodo di concessione. Sarà valutata la completezza ed efficienza del piano formativo	2	2			0,6	0,6	0,7	0,6333333	0,633333333

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	ZAPPA	MISANI	INDELICATO	MEDIA	PUNTEGGIO
			4.4	Rapporto tra personale da impiegare nei servizi e pasti erogati.	2		2		1 ogni 33 bambini			2	2
			4.5	ufficio amministrativo/contabile (indicare tempi di risposta alle richieste dei cittadini e dell'amministrazione comunale)	2			Punti 2: risposta entro 3 giorni punti 1: risposta entro 6 giorni punti 0: risposta oltre 6 giorni	entro 3 giorni			2	2
5	C.A.M. CRITERI PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	17	5.1	1. Chilometro zero (e filiera corta) sub criterio a) fornire prodotti biologici da chilometro zero (200 km) e filiera corta tra le seguenti categorie:  <u>ortaggi, frutta, legumi, cereali</u> : indicare la/le specie e le quantità.  <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 indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. La quantità dei prodotti 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. Sono esclusi gli aromi, le farine e i prodotti secondari.  saranno attribuiti 0,4 PUNTI PER OGNI PRODOTTO OFFERTO fino ad un massimo di 20 prodotti	8			8	20 prodotti			8	8
			5.2	1. Chilometro zero e filiera corta sub criterio b) Trasporto primario dei prodotti. Possesso della certificazione UNI EN ISO 14000 con le specifiche per gli automezzi per avere 0,5 punti PER OGNI FORNITORE (max 2 punti)	2			2	5 fornitori			2	2
			5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (presentare elenco come specificato nel Cam) <b>sub criterio a) 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 liquefatto (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL).</b>	2			Punti 2: 100% dei veicoli Punti 1: almeno 50% dei veicoli  Punti 0: meno del 50% dei veicoli	100% veicoli elettrici			2	2
			5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzino comune sub criterio b), 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). <b>PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata</b>	1			1	si prorotocollo			1	1
			5.5	Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficace ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del pasto, <b>Punteggio: punti 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla Commissione (max 2 iniziative)</b>	2				5 iniziative			2	2
			5.6	4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.  Somministrazione, per la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici o altrimenti qualificati, di prodotti provenienti da <b>aziende che praticano agricoltura sociale</b> di cui alla legge 18 agosto 2015, n. 141 e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116. Il punteggio sarà assegnato in base al numero di prodotti offerti	2		2		5 prodotti			2	2
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	1	6.1	Frequenza interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura	1	1			0,9	0,8	0,8	0,8333333	0,83333333
7	SISTEMA INFORMATICO	2	7.1	Descrizione del sistema informatico che si intende utilizzare per la gestione delle iscrizioni, rilevazione presenze, riscossione tariffe, gestione delle morosità, comunicazione con l'utenza	2			Punti 0,5: accesso mediante SPID, CIE o CNS  Punti 0,5: accessibilità ai soggetti diversamente abili  Punti 0,5: pagamenti mediante PagoPA  Punti 0,5: software certificato AGID	2			2	2

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	ZAPPA	MISANI	INDELICATO	MEDIA	PUNTEGGIO
8	SERVIZI MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazi one comunale)	19	8.1	Progetti di educazione al consumo e all'ambiente (per esempio recupero di frutta e/o pane non consumati a scuola con fornitura di sacchetto/contenitore salva-merenda in materiale lavabile, riutilizzabile e riciclabile)	3	3			1	1	1	1	3
			8.2	Disponibilità ad effettuare percorso di inserimento sociooccupazionale di soggetto svantaggiato segnalato dai servizi sociali del Comune (indicare la disponibilità: si= 3 punti; no= 0 punti	3			punti 3: si  punti 0: no	si			3	3
			8.3	Iniziative di educazione tese a sensibilizzare gli alunni e le famiglie in merito alle corrette abitudini alimentari (descrivere le iniziative che dovranno avere contenuto teorico e pratico, specificando strumenti e metodologia utilizzate, numero e durata, destinatari)	3	3			1	1	1	1	3
			8.4	Interventi di riqualificazione dei locali impiegati per la somministrazione dei pasti (tinteggiatura/sostituzione arredi/oscuramento vetrate/...). Quanto offerto resterà di proprietà del Comune a fine contratto.	3	3			1	1	1	1	3
			8.5	Inserimento nuove attrezzature utili al servizio o sostituzione di quelle 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.	2	2			0,5	0,6	0,5	0,5333333	1,066666667
			8.6	Pasti giornalieri gratuiti garantiti per utenti segnalati dai servizi sociali del Comune per tutta la durata del contratto	1			Punti 1: 2 o più pasti Punti 0,5: 1 pasto Punti 0: o pasti	2 pasti			1	1
			8.7	Predisposizione rinfreschi/buffet per min. 50 persone ciascuno, organizzati dal Comune in situazione di non emergenza	2			Punti 2: almeno 4 all'anno Punti 1: almeno 2 all'anno	4 rinfreschi			2	2
			8.8	Ulteriori servizi rispetto a quelli minimi previsti nel capitolato, a completo carico dell'impresa sia dal punto di vista economico che organizzativo, che possano migliorare la qualità complessiva del servizio reso al Comune. La proposta sarà valutata sia sotto il profilo quantitativo, qualitativo ed economico. Verranno prese in considerazione solo le proposte complete, realizzabili e coerenti con il servizio in oggetto.	2	2			1	1	1	1	2
TOTALE					70	35	2	33				63,9	