

GARA 33/2022 APPALTO MENSA 4 LOTTI - LOTTO N. 2 MACLODIO

G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CAPELLI	IDRISSI	MEDIA	PUNTEGGIO
1	CERTIFICAZIONI DI QUALITA'	2	1.1	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000 relativa al sistema di gestione della sicurezza alimentare	0,5			0,5					0,5
			1.2	certificazione gestione ambientale EN ISO 14001: 2015	0,5			0,5					0,5
			1.3	certificazione salute e sicurezza sul lavoro OHSAS 18001: 2007	0,5			0,5					0
			1.4	certificazione di conformità UNI EN ISO 22005 per la tracciabilità di prodotto	0,5			0,5					0
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	15	2.1	Piano di approvvigionamento e conservazione delle derrate , frequenza dell'approvvigionamento dei prodotti , modalità di selezione dei fornitori , logistica dei fornitori e degli automezzi impiegati. Per i prodotti locali : qualità e garanzie dei produttori, audit produttori, modalità di consegna , automezzi, contenitori e imballaggi. Per tutti i fornitori sarà valutata l'affidabilità e caratteristiche ambientali, criteri premianti CAM	2	2			1	1	1	1	2
			2.2	Descrizione del sistema produttivo e organizzativo proposto. Preparazione, cottura, mantenimento delle temperature, impatto ambientale del packaging e confezionamento dei pasti veicolati, attrezzature e modalità di preparazione dei pasti veicolati e delle diete. Saranno valutate soluzioni per garantire la qualità e sicurezza dei pasti, miglioramento dell'impatto ambientale	2	2			1	1	1	1	2
			2.3	Piano di gestione diete , modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate. Garanzie di sicurezza del sistema proposto	2	2			1	1	1	1	2
			2.4	organizzazione del servizio nei refettori . Sarà valutata l'organizzazione e affidabilità	2	2			1	1	1	1	2
			2.5	Piano delle pulizie, sanificazione , lotta agli infestanti: attrezzature, prodotti impiegati, monitoraggi effettuati. Saranno valutate completezza, razionalità, garanzie, impatto ambientale	2	2			1	1	1	1	2
			2.6	Piano dei campionamenti: numero campioni e determinazioni/anno, analisi chimiche e microbiologiche su acqua potabile, n. campioni e determinazioni microbiologiche/anno su materie prime, prodotti finiti, prodotti biologici, 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			1	1	1	1	2

GARA 33/2022 APPALTO MENSA 4 LOTTI - LOTTO N. 2 MACLODIO

G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CAPELLI	IDRISSI	MEDIA	PUNTEGGIO
			2.8 Piano trasporti: tempi previsti dal centro cottura ai singoli terminali, quantità e tipologia dei contenitori termici per pasti e diete, numero e caratteristiche degli automezzi utilizzati, LCA. Affidabilità e completezza del piano, rispetto delle temperature dei pasti, impatto ambientale complessivo	2	2			1	1	1	1	2
			2.9 Distanza in minuti dal centro di cottura (misurabile con Google Maps). Attribuzione punteggio: 1 PUNTO tra 15 e 25 minuti; 0,5 PUNTI tra 26 e 35 minuti; 0 PUNTI oltre i 35 minuti	1			1					1
3	GESTIONE DELLE EMERGENZE	3	3.1 modalità di gestione delle sostituzioni e delle emergenze legate all' assenza del personale . Sarà valutata l'efficienza delle soluzioni proposte	1	1			1	1	1	1	1
			3.2 Modalità di gestione degli imprevisti ed emergenze, compresi gli imprevisti legati al trasporto dei pasti (sia per guasti veicoli, agenti atmosferici, blocco traffico). Sarà valutata la Completezza e tempestività delle soluzioni proposte	1	1			1	1	1	1	1
			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	1	1			1	1	1	1	1
4	ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE	4	4.1 Curriculum formativo e professionale di Responsabile del servizio e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore minimo 3 anni, ecc. Attribuzione punteggio: 1 PUNTO= esperienza oltre 10 anni; 0,5 PUNTI= esperienza da 3 a 10 anni; 0 PUNTI = esperienza non inferiore a 3 anni	1			1					1
			4.2 Responsabile del servizio presenza presso la sede della Ditta. Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= per presenza superiore alle 21 h/W; 0,5PUNTI = per presenza superiore alle 10 h/W sino a 20 h/W; 0 PUNTI = < alle 10 h/W	1			1					1
			4.3 Dietista/Nutrizionista presenza c/o la sede della Ditta (minimo 2 ore a settimana). Attribuzione punteggio: 1 PUNTI= superiore alle 5 h/W; 0,5PUNTO= presenza superiore alle 2 h/W sino a 5 h/W; 0 PUNTI = 2 h/W	1			1					1
			4.4 Rapporto tra personale da impiegare nel servizio di distribuzione dei pasti e pasti erogati.	1	1			1	1	1	1	1
	C.A.M. CRITERI		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.									

GARA 33/2022 APPALTO MENSA 4 LOTTI - LOTTO N. 2 MACLODIO

G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CAPELLI	IDRISSI	MEDIA	PUNTEGGIO
5	PREMIANTI Decreto n. 65 del 10/03/2020 Ministero Ambiente (CAM Ristorazione lett. C punto b.)	18	5.1	pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e le quantità indicative in kg/anno. Indicare il nome e stabilimento di produzione. (Si precisa che diversi formati o diverse "specie" del medesimo prodotto saranno considerate una sola volta). 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					8
			5.2	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					1
			5.3	Attuazioni di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica del trasporto dei pasti. (Presentare elenco come specificato nei CAM) 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) . PUNTEGGIO: 2 PUNTI= 100% dei veicoli 1 PUNTO= almeno 50% dei veicoli 0 PUNTI= meno del 50% dei veicoli	2			2					2
			5.4	Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio 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) . Attribuzione punteggio: PUNTI 1 per protocollo con sistema di gestione centralizzata	2			2					2

GARA 33/2022 APPALTO MENSA 4 LOTTI - LOTTO N. 2 MACLODIO

G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.

n°	criteri di valutazione	punti max	sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CAPELLI	IDRISSI	MEDIA	PUNTEGGIO
			5.5 Comunicazioni. Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. Attribuzione punteggio: PUNTI 0,5 per ogni iniziativa ritenuta valida dalla commissione (MAX 4 iniziative)	2			2					2
			5.6 Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari. Sub criterio 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 legge 18 agosto 2018, 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						2
6	MANUTENZIONE PROGRAMMATA E INTERVENTI DI SANIFICAZIONE SERVIZI	2	6.1 Frequenza Interventi di manutenzione programmata sulle attrezzature del centro cottura. Attribuzione punteggio: 2 PUNTI = almeno quadrimestrale; 1 PUNTO = semestrale; 0 PUNTI = annuale	2			2					2
7	MIGLIORATIVI (senza oneri aggiuntivi a carico dell'amministrazione comunale)	26	7.1 Inserimento nuove attrezzature 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	5	5			1	1	1	1	5
			7.2 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 (saranno conteggiate solo quelle ritenute idonee dalla commissione)	5	5			1	1	1	1	5
			7.3 Ore destinate a supportare il personale insegnante durante la consumazione del pasto da parte degli alunni. Attribuzione punteggio: 6 PUNTI= da 300 ore annuali; 4 PUNTI = da 200 a 299 ore annuali; 2 PUNTI= da 100 a 199 ore annuali; 0 PUNTI = fino a 99 ORE ANNUALI	6			6	0				6

GARA 33/2022 APPALTO MENSA 4 LOTTI - LOTTO N. 2 MACLODIO

G.R.A. DI BERTAZZONI PAOLO & C. S.A.S.

n°	criteri di valutazione	punti max		sub-criteri di valutazione	SUB max	punti D max	punti Q max	T	FERRARI	CAPELLI	IDRISSI	MEDIA	PUNTEGGIO
			7.4	Progetto operativo anti-spreco e gestione delle eccedenze alimentari	5	5			1	1	1	1	5
			7.5	incontri formativi/divulgativi su base annuale in tema di educazione alimentare	5	5			1	1	1	1	5
TOTALE		70			70	38	2	30					68

LA COMMISSIONE:

PIERO FERRARI _____

SARA IADRISSI JANATI _____

FEDERICA CAPELLI _____

MONICA ROBBA _____