

ALLEGATO A. ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

| Elemento di valutazione | Parametro | Criterio di valutazione | Punteggio massimo |
|---|---|---|-------------------------------|
| Caratteristiche del centro cottura | <u>Sicurezza alimentare</u> riguardo alle intolleranze ed alle allergie alimentari | Presenza di locali, aree, spazi adeguati dedicati alla preparazione delle diete speciali <i>Punteggio graduale in base alla situazione con valori da 0 (requisiti non soddisfatti) a 3 (situazione ottimale)</i> | punti 3 |
| Caratteristiche e origine dei prodotti | Fornitura di <u>prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta</u> fra le seguenti categorie: <ul style="list-style-type: none"> • ortaggi, frutta • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne • uova • olio • passate e conserve di pomodoro | Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività con riferimento ai criteri (quantità e specifiche) indicati nei CAM vigenti – criterio C.b.1. <i>Verrà assegnato un punto per ogni prodotto in più proposto</i> | punti 15 |
| | a) Fornitura di una <u>percentuale maggiore di prodotti biologici</u> rispetto a quelle indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto con riferimento alle seguenti categorie: <ul style="list-style-type: none"> - legumi e cereali - carne, derivati della carne - frutta e verdure b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5) | Verrà assegnato un punto per ogni percentuale di aumento del 10% della categoria di prodotto rilevante fino ad un massimo di 6 punti Dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto. | a) punti 10 b) punti 4 |

ALLEGATO A. ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Autocontrollo</p> | <p>a) Rintracciabilità</p> <p>b) Analisi</p> <p>c) Piano di emergenza</p> | <p>a) Presenza, adeguatezza ed evidenza della corretta applicazione di un sistema di rintracciabilità interna con indicazione dei marchi, lotti e scadenze di tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione dei pasti comuni, pasti alternativi, diete speciali, frutta/merende; tale sistema di rintracciabilità deve essere stato applicato e costantemente aggiornato nel centro cottura; deve risultare evidenza della corretta applicazione del sistema e delle modifiche apportate per adeguare lo stesso alla situazione contingente del centro</p> <p>b) Presenza ed attuazione in autocontrollo di un piano analitico adeguato e dettagliato (descrizione degli alimenti analizzati, parametri ricercati, numero di campioni per anno, limiti di riferimento, frequenza). Disponibilità dei rapporti di prova delle analisi effettuate e credenziali del laboratorio di riferimento (n° accreditamento)</p> <p>c) Presenza ed adeguatezza di un piano di emergenza in caso di improvviso inutilizzo del centro di cottura</p> | <p>a) punti 3</p> <p>b) punti 2</p> <p>c) punti 2</p> |
| <p>Logistica</p> | <p>Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (CAM – criterio C.b.2)</p> <p>a) impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici;</p> | <p>a) Dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, targa, se già disponibile</p> | <p>a) punti 3</p> |
| <p>Progetto di comunicazione</p> | <p>a) Progetto che contempli 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 (CAM – criterio C.b.3)</p> | <p>Il progetto verrà valutato in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività dello stesso e alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare.</p> | <p>a) punti 3</p> |

ALLEGATO A. ELEMENTI DI VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

| | | | |
|---|--|--|--------------------|
| <p>Progetto di educazione alimentare</p> | <p>Progetto di educazione alimentare rivolto ai destinatari del servizio (bimbi scuola infanzia e primaria, ragazzi secondaria di 1° grado)</p> | <p>Le proposte saranno valutate in base all'adeguatezza e realizzabilità delle stesse, al numero di incontri, professionalità dei soggetti esperti coinvolti, validità e continuità delle tematiche affrontate nel quinquennio.</p> | <p>punti 5</p> |
| <p>Progetto sociale</p> | <p>Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3)</p> | <p>Progetto con cui la Ditta si impegna a recuperare il <u>cibo non servito</u> e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto. Il progetto potrà contenere anche soluzioni attuabili in relazione alle <u>eccedenze di cibo servito e non consumato</u>. Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di scuole (centri di distribuzione) ed Associazioni/Organismi del territorio.</p> | <p>punti 3</p> |
| <p>Formazione</p> | <p>Presenza ed evidenza della corretta applicazione del piano formativo consolidato, attuato da almeno tre anni, relativo al personale operante nel centro cottura, compreso il personale addetto al lavaggio, degli addetti al trasporto e personale dei punti di distribuzione</p> | <p>Il progetto sarà valutato in base agli argomenti trattati, alla durata della formazione, alla qualifica del docente, al numero dei partecipanti per incontro (max 25). Valutazione del piano formativo e di aggiornamento delle figure Responsabili del centro cottura e dell'Azienda.</p> | <p>punti 3</p> |
| <p>Proposte migliorative</p> | <p>a) Proposte relative a interventi finalizzati all'adeguamento, miglioramento funzionale degli ambienti (refettori)</p> | <p>Le proposte saranno valutate in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività delle stesse. Le proposte saranno vincolanti per la Ditta e non devono comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale</p> | <p>a) punti 14</p> |