



**COMUNE di VANZAGO**  
(Città Metropolitana di Milano)

**ALLEGATO “A”**  
**AL DISCIPLINARE DI GARA PER L’APPALTO**  
**A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**  
**DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**  
**E ALTRI UTENTI - CIG 823381356F**

**CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA**  
**TECNICA**

I criteri di valutazione dell'Offerta tecnica saranno i seguenti:

<b>A 1 - Organizzazione del servizio e valutazione centro cottura:</b>	<b>24 punti</b>
<p><b>A.1.a.</b> Descrizione del “piano di manutenzione programmata” predisposto dall'I.A. per il CPP ed i centri refezionali ed integrazione/potenziamento di aree di lavoro ed attrezzature di prevenzione igienica, conservazione e cottura degli alimenti presso il CPP, per una maggiore efficienza ed efficacia delle stesse oltre che ad una economia complessiva del servizio. In particolare si chiede di specificare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>piano di manutenzione programmata.</b> Sarà valorizzato il piano che meglio garantisca la funzionalità del CPP e dei centri refezionali, considerati gli interventi programmati e quelli accidentali eventualmente occorrenti.</li> <li>• <b>allestimento area diete presso il CPP (rif. art. 25 del CSA).</b> Sarà valorizzata la migliore proposta tecnica e organizzativa.</li> <li>• <b>fornitura ed installazione di nuove attrezzature di cottura presso il CPP (rif. art. 25 del CSA).</b> Verranno premiate le migliori caratteristiche tecniche-prestazionali delle attrezzature in funzione del Lay out d'impianto.</li> </ul>	<p><b>9 di cui</b></p> <p style="text-align: right;"><b>2</b></p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p> <p style="text-align: right;"><b>4</b></p>
<p><b>A.1.b.</b> Personale impiegato nei vari servizi richiesti e nelle fasi di direzione, sorveglianza, preparazione e cottura alimenti, confezionamento, trasporto, distribuzione: descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero, suddiviso anche per CPP e centri refezionali. Sarà valorizzata la composizione dei gruppi di lavoro che, ferme le condizioni minime di cui al Titolo V del CSA, meglio soddisfi, sotto il profilo qualitativo e quantitativo le esigenze di funzionalità e completezza del servizio.</p>	<p style="text-align: right;"><b>5</b></p>
<p><b>A.1.c.</b> Piano annuale di formazione del personale (rif. art. 34 del CSA). Sarà valorizzato il migliore Piano in termini qualitativi, di maggiore coinvolgimento del personale e di maggiore frequenza degli interventi formativi.</p>	<p style="text-align: right;"><b>2</b></p>
<p><b>A.1.d.</b> Piano annuale delle analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro, dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) del CPP e di quella distribuita presso i centri refezionali, con frequenza minima indicata all'art. 21 del CSA. Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate. Sarà valorizzato il Piano che garantisca le migliori caratteristiche qualitative e l'effettuazione di idonei controlli.</p>	<p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
<p><b>A.1.e.</b> Programma e calendari degli interventi di disinfestazione e derattizzazione (<i>pest management</i>) presso il CPP e i centri refezionali, ad eventuale miglioramento di quanto previsto dal CSA (art. 29.1). Sarà valorizzato il Piano che garantisca le migliori caratteristiche qualitative e l'effettuazione di idonei controlli.</p>	<p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
<p><b>A.1.f.</b> Piano di gestione di imprevisti ed emergenze – modifiche conseguenti al servizio: valutazione delle soluzioni proposte sia per i pasti del menù “standard” che per le diete speciali.</p>	<p style="text-align: right;"><b>2</b></p>
<p><b>A 2 - Modalità di trasporto dei pasti:</b></p>	<p><b>9 di cui</b></p>
<p><b>A.2.a.</b> Cronoprogramma delle fasi di produzione e preparazione dei pasti destinati a tutte le utenze del Comune, con particolare riferimento all'orario di fine cottura, alla preparazione dei contenitori per il trasporto, agli orari di partenza dei contenitori dal CPP e dei tempi previsti per la consegna dei pasti presso i centri refezionali (rif. artt. 14.7 e 16 del CSA).</p>	<p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
<p><b>A.2.b.</b> Tipologia del veicolo utilizzato per la veicolazione dei pasti in legame fresco caldo dal CPP ai centri refezionali. Nell'obiettivo di riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal servizio, viene richiesta l'indicazione dettagliata del veicolo che verrà impiegato per i servizi destinati a tutte le utenze (modello, marca, tipologia di alimentazione o Norma Euro di appartenenza e se già disponibili, numeri di targa e copia delle carte di circolazione - rif. art. 16 del CSA). Sarà valorizzato il complessivo minor impatto ambientale.</p>	<p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
<p><b>A.2.c.</b> Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti, con eventuale descrizione delle attrezzature impiegate per la movimentazione degli stessi presso il CPP, ed i centri refezionali (rif. art. 15 del CSA). Saranno valorizzate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione e resistenza all'usura.</p>	<p style="text-align: right;"><b>3</b></p>

<b>A 3 – Livello qualitativo della fruizione del servizio e valorizzazione dei locali:</b>	<b>6 di cui</b>
<b>A.3.a.</b> Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio presso i centri refezionali ove la somministrazione è a carico dell'I.A: implementazione del confort per l'utenza, riduzione del rumore e valorizzazione dei locali in termini di maggiore efficienza delle attrezzature, efficacia ed economia complessiva del servizio, miglioramento qualitativo del pasto distribuito. Progetto/i da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo – costi integralmente a carico dell'offerente	<b>6</b>
<b>A 4 – Qualità delle derrate alimentari:</b>	<b>15 di cui</b>
<b>A.4.a.</b> Con riferimento ai prodotti alimentari di cui al PAN GPP, oltre a quanto esplicitamente già richiesto dal CSA (rif. Allegato n. 1 al CSA e artt. 14 e 14.1 del CSA), si dovranno indicare i prodotti aggiuntivi offerti. La valutazione sarà effettuata essenzialmente sugli aspetti quali-quantitativi della fornitura. Dovrà pertanto essere indicato il numero e la tipologia dei prodotti, oltre alla frequenza di inserimento. Ciascun prodotto verrà valutato esclusivamente se corredato da relativa scheda tecnica ed inserito in un elenco che riporti l'indicazione specifica del doppio fornitore per ogni referenza offerta.	<b>10</b>
<b>A.4.b.</b> Giornate biologiche: numero di giornate, nell'arco di ogni mese, con produzione pasti composti esclusivamente da alimenti biologici (per tutte le tipologie di utenza ed in riferimento ai menù stagionali offerti; pane escluso).	<b>3</b>
<b>A.4.c.</b> Pane fresco, artigianale, prodotto <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ presso impianto sito sul territorio del Comune di Vanzago:</li> <li>▪ presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Vanzago</li> <li>▪ presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza superiore a 15 km dal Comune di Vanzago</li> </ul>	<b>2</b> <b>0,5</b> <b>0</b>
<b>A 5 – menù e progetti inerenti l'educazione alimentare e volti alla limitazione dello spreco alimentare e dei rifiuti:</b>	<b>11 di cui</b>
<b>A.5.a.</b> Proposta di menù stagionali standard (4 settimane), per il servizio di ristorazione scolastica ed altre utenze. Valorizzazione quantitativa dal punto di vista calorico e bromatologico dei menù stagionali proposti, ricettario ed informazione agli utenti. Gli elaborati dovranno essere obbligatoriamente predisposti in riferimento a quanto indicato agli artt. 11, 12 e 13 del CSA e agli Allegati n. 1 e n. 2 del CSA e al "modello alimentare mediterraneo". Saranno valorizzate le proposte che più si conformano ai documenti indicati.	<b>3</b>
<b>A.5.b.</b> variazioni del menù in occasione di festività e giornate a tema. Saranno valorizzati i progetti che contengano il maggior numero di proposte e coinvolgano un numero maggiore di categorie di destinatari.	<b>1</b>
<b>A.5.c.</b> formazione/informazione all'utenza; progetti inerenti l'educazione alimentare, misure per combattere l'obesità infantile e lo spreco alimentare. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Interventi formativi con coinvolgimento attivo degli utenti per la ristorazione scolastica</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varietà degli interventi.</li> <li>- Monte ore annuale.</li> <li>- Percentuale di popolazione scolastica coinvolta.</li> </ul> </li> <li>2. <i>Altre forme di divulgazione e informazione alimentare e sulle misure per combattere l'obesità infantile e lo spreco alimentare rivolte all'utenza/famiglie</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Varietà degli interventi.</li> <li>- Periodicità degli interventi.</li> <li>- Percentuale di utenza coinvolta.</li> </ul> </li> </ol>	<b>6 di cui</b> <b>0,5</b> <b>2</b> <b>1</b> <b>0,5</b> <b>0,5</b> <b>1,5</b>
<b>A.5.d.</b> Progetto/i indicante/i le pratiche che saranno adottate annualmente, durante la durata dell'appalto, per contenere le quantità di alimenti inutilizzati e prevederne il riutilizzo (rif. art. 14.16 del CSA).	<b>1</b>

<b>A 6 – Sistema informatizzato per la gestione dei pagamenti e della prenotazione dei pasti (rif. art. 1 e art. 19 del CSA) e per le comunicazioni con l'utenza:</b>	<b>5 di cui</b>
<b>A.6.a.</b> Caratteristiche tecniche e facilità d'uso del sistema proposto informatizzato.	<b>2,5</b>
<b>A.6.b.</b> Presenza di applicativi informatici per la rilevazione del gradimento del servizio. Tale rilevazione deve avvenire attraverso un applicativo e/o strumenti informatici che escludano ogni utilizzo di supporti cartacei. I dati di rilevazione del gradimento devono essere dunque inseriti tramite dispositivi mobili o PC all'interno del programma offerto dall'I.A. L'applicativo dovrà altresì fornire una rendicontazione dettagliata dei risultati di rilevazione gradimento mensa al fine di poter visualizzare, in maniera semplice ed immediata, il gradimento da parte degli utenti e poter così suggerire interventi migliorativi sul servizio di ristorazione oggetto di valutazione.	<b>1,5</b>
<b>A.6.c.</b> Realizzazione di una pagina WEB per la gestione delle comunicazioni relative al servizio, ai menù in vigore, alle diete speciali e ad eventuali e particolari tematiche che il Comune riterrà importanti ai fini della migliore fruizione del servizio.	<b>1</b>

I punteggi massimi indicati per il parametro A.4.c, verranno assegnati rispettivamente in base a quanto specificatamente dichiarato dall'impresa, in presenza di offerta.

Per quanto attiene i parametri e i sotto-criteri (ove presenti):

- A.1.a, A.1.b, A.1.c, A.1.d, A.1.e, A.1.f,
- A.2.a, A.2.b, A.2.c,
- A.3.a,
- A.4.a, A.4.b,
- A.5.a, A.5.b, A.5.c, A.5.d, A.5.e,
- A.6.a, A.6.b

I punteggi saranno così ricavati:

1. per ogni parametro o sotto-criterio ogni commissario attribuirà un valore, sulla base del giudizio che intenderà esprimere, utilizzando la tabella sotto riportata

<b>Valore del coefficiente</b>	<b>Giudizio della Commissione</b>	
0	non valutabile	contenuti assenti
0,10	del tutto inadeguata	i contenuti oggetto di valutazione vengono semplicemente richiamati
0,20	inconsistente	indicato qualche contenuto, ma non articolato e/o qualitativamente inconsistente
0,30	gravemente insufficiente	contenuti limitati, scarsamente articolati e/o quantitativamente inconsistenti
0,40	insufficiente	contenuti limitati, articolati in modo frammentario e/o quantitativamente poco consistenti
0,50	scarsa	contenuti modesti, con articolazione non ancora sufficiente e/o quantitativamente poco consistenti
0,60	sufficiente	contenuti pertinenti, anche se essenziali, descritti in modo abbastanza chiaro e ordinato ma quantitativamente poco consistenti
0,70	discreta	contenuti pertinenti, descritti in modo chiaro e abbastanza articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,80	buona	contenuti esaurienti, descritti in modo chiaro e articolato e/o quantitativamente abbastanza consistenti
0,90	molto buona	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro e completo e/o quantitativamente consistenti
1	ottima	contenuti esaurienti e approfonditi, descritti in modo chiaro, completo e dettagliato e/o quantitativamente molto consistenti

2. si eseguirà la media dei valori espressi dai commissari secondo la formula

$$\bar{x} = \frac{\sum_{i=1}^N x_i}{N}$$

3. si moltiplicherà il valore medio ottenuto per il punteggio massimo relativo al parametro o sotto-criterio specificato in tabella

IL PUNTEGGIO QUALITA' finale di ciascuna Ditta idonea, si otterrà sommando i punti ottenuti dalla stessa nei vari parametri secondo la seguente formula:

$$\text{PUNTEGGIO QUALITA' FINALE} = \underline{\text{voto A 1} + \text{voto A 2} + \text{voto A 3} + \text{voto A 4} + \text{voto A 5} + \text{voto A 6}}$$

IL RESPONSABILE SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA  
Dott. Simone Baroni

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.)