

SCHEDA OFFERTA TECNICA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le specifiche tecniche riferite ai Criteri Ambientali Minimi di cui al DM 25 luglio 2011 sono evidenziate in verde.

L'attribuzione del punteggio sarà graduale con valori da 0 (requisiti non soddisfatti) al punteggio massimo previsto per il singolo parametro (situazione ottimale).

1) TIPOLOGIA STABILIMENTO					
PARAMETRO				CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
N. pasti/giorno preparati ultimo triennio	2016	2017	2018	Stabilimento dedicato in modo esclusivo alla ristorazione collettiva veicolata, con attività prevalente nel servizio di ristorazione scolastica (superiore al 50%) . Quest'ultima verrà valutata in funzione del numero di pasti per la ristorazione scolastica rispetto al numero totale dei pasti prodotti nello stabilimento espressa in percentuale su base annua. Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (requisiti non soddisfatti) a 6 (stabilimento dedicato 100% alla ristorazione scolastica)	6
N. pasti ristorazione scolastica preparati ultimo triennio	2016	2017	2018		
2) CONDIZIONI DELLA STRUTTURA					
PARAMETRO			CRITERIO DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO
Proprietà o affitto	Indicare se il centro di cottura dedicato alla preparazione dei pasti per il Comune di Moncalieri è di proprietà o in affitto		Stato di buona manutenzione generale della struttura e degli impianti; verranno presi in considerazione anche l'anno di costruzione dell'impianto e dell'ultima ristrutturazione effettuata. Inoltre <u>l'Azienda deve avere piena disponibilità della struttura per poter effettuare, in caso di necessità, manutenzioni, ristrutturazioni e modifiche all'impianto per tutto il periodo di durata dell'appalto (stabile di proprietà o in affitto). Verrà assegnato un maggior punteggio in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo specifica premiante CAM 5.4.6</u> Punteggio graduale in base alla situazione con valori da 0 (requisiti non soddisfatti) a 3 (situazione ottimale).		3
Anno costruzione	Indicare anno				
Anno ultima ristrutturazione	Indicare anno				
Distanza centro di cottura	Dichiarazione del legale rappresentante che indichi il luogo di preparazione dei pasti e la sua distanza in Km dal centro di Moncalieri (entro il limite massimo di 35 Km previsto dal bando di gara)				

3) AMBIENTI DI LAVORO E LAY OUT (IN BASE ALLA PIANTINA DELLO STABILIMENTO)

PARAMETRO		CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Superficie intero stabilimento	Indicare la superficie totale	<p>Accessibilità, adeguatezza, ampiezza ed altezza dei locali, lay-out alimenti in entrata e uscita; progettazione dei flussi produttivi senza incroci fra i percorsi e le operazioni sporche e pulite ed il rispetto della marcia in avanti.</p> <p>La valutazione verterà sulle seguenti aree <u>a titolo esemplificativo e non esaustivo</u>:</p> <p>DEPOSITI E MAGAZZINI (fuori terra, seminterrato, interrato), LABORATORI DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO, ALTRI LOCALI DI PREPARAZIONE, LOCALI DI SERVIZIO (allestimento contenitori isotermitici, , ecc)</p> <p>RICEVIMENTO MERCI: (esterna/interna) zona dedicata, diretto accesso alla strada o in area circoscritta (cortile), zona protetta (tettoia), adiacente all'area magazzini, pavimentazione impermeabilizzata, drenante e regolare (asfalto o cemento), presenza di barriere anti contaminanti e infestanti (bandelle plastica/tende a strisce)</p> <p>AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T° NON CONTROLLATA magazzini/dispensa: ampiezza dei locali (dedicata o mista), adiacente area ricevimento e preparazione</p> <p>DEPOSITO MATERIALI NON ALIMENTARI: ampiezza dei locali separati e dedicati per tipologia di materiale (materiale d'uso, prodotti per la pulizia), disposizione rispetto area preparazione/lavaggio presenza di armadi e scaffalature in acciaio dedicati per materiale e per la pulizia</p> <p>AREA COTTURA, LABORATORIO/AREA CARNI ROSSE/CARNI BIANCHE, LABORATORIO/AREA PESCE, LABORATORIO AREA PIATTI FREDDI/GASTRONOMIA, LABORATORIO/AREA VERDURE, LABORATORIO AREA DIETE SPECIALI produzione diete (es.: prodotte completamente nel</p>	9
Descrizione singole aree	<p>Indicare le superfici delle seguenti aree <u>ben individuate sulla piantina</u> e descrivere per ciascuna area le <u>SOLE</u> caratteristiche rilevanti ai fini del punteggio</p> <p>DEPOSITI E MAGAZZINI RICEVIMENTO MERCI STOCCAGGIO ALIMENTI A T° NON CONTROLLATA DEPOSITO MATERIALI NON ALIMENTARI AREA COTTURA LABORATORIO/AREA CARNI ROSSE/CARNI BIANCHE LABORATORIO/AREA PESCE LABORATORIO/AREA PIATTI FREDDI/GASTRONOMIA AREA CONFEZIONAMENTO LABORATORIO/AREA VERDURE LABORATORIO AREA DIETE SPECIALI LOCALE/AREA LAVAGGIO STOVIGLIE E ATTREZZATURE LOCALE/AREA DEPOSITO STOVIGLIE E ATTREZZATURE PULITE SPOGLIATOI SERVIZI IGIENICI AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T° CONTROLLATA DISPOSITIVI DI PROTEZIONE DA INFESTANTI SMALTIMENTO RIFIUTI</p>		

		<p>laboratorio o area dedicata alle diete o con parte di cibo prelevato da vitto comune; modalità per tutte le diete o solo per celiaci).</p> <p>AREA CONFEZIONAMENTO, LOCALE/AREA LAVAGGIO STOVIGLIE E ATTREZZATURE, LOCALE/AREA DEPOSITO STOVIGLIE ATTREZZATURE PULITE, SPOGLIATOI, SERVIZI IGIENICI</p> <p>Verranno valutate le caratteristiche generali pareti (impermeabilità, facilmente lavabili e disinfettabili, raccordo a sagoma curva pavimento-pareti per laboratori), pavimentazione (impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile: piastrelle o sistema analoga funzionalità, consentite le resine su parere ASL),</p> <p>AREA STOCCAGGIO ALIMENTI A T CONTROLLATA Lay-out alimenti in entrata e uscita, ampiezza delle celle, adiacente area stoccaggio/preparazione, numero di celle dedicate allo stoccaggio esclusivo per categorie di prodotti: carni rosse e bianche - salumi e formaggi - ortofrutta (con separazione tra prodotti biologici, difesa integrata e convenzionali) - semilavorati e piatti pronti - surgelati e congelati (celle e/o pozzetti) - Diete pronte</p> <p>Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (non soddisfacente) a 9 (ottimale)</p>	
Sistema di controllo automatico T° celle	Presenza di un sistema di monitoraggio delle attrezzature per lo stoccaggio a temperatura controllata (celle, pozzetti e frigoriferi), un maggior punteggio verrà garantito in presenza di sistemi di controllo in continuo sulle 24h, a distanza e con allarme in caso di innalzamento delle temperature positive/negative.	Punteggio graduale in base alla funzionalità e completezza del sistema adottato con valori da 0 (non previsto alcun sistema di monitoraggio) a 6 (presente e con ottime funzionalità e garanzie)	6
4) ATTREZZATURE			
PARAMETRO		CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
<p>Indicare il numero e la descrizione sintetica di tutte le seguenti attrezzature, avendo cura di seguire l'ordine seguente:</p> <p>AREA COTTURA: elementi di cottura, cuocipasta, bollitori/pentole, brasiere ribaltabili, forni a convezione, a vapore o misti, abbattitori, frigoriferi, cappa (cert, conf. impianto di evacuazione), armadi/banchi riscaldanti, giraffe/frullatori, banchi/tavoli, lavelli, lavamani, armadi, scaffalature, frigoriferi, utensili in acciaio o materiale</p>		<p>La valutazione verterà sul numero, tipologia e caratteristiche delle attrezzature. Per le seguenti attrezzature: frigoriferi, abbattitori, forni, lavastoviglie, verrà attribuito maggior punteggio all'offerente che utilizza</p>	6

<p>plastico, bilance,...</p> <p>LAB/AREA CARNI ROSSE/BIANCHE: tritacarne, polpettatrice, impastatrice, sterilizzacoltelli o sistema analogo, impanatrice, lavelli, lavamani, armadi, scaffalature, banchi/tavoli, frigoriferi, utensili in acciaio o materiale plastico,...</p> <p>LAB/AREA PESCE: sterilizzacoltelli o sistema analogo, impanatrice, lavelli, lavamani, armadi, scaffalature, banchi/tavoli, frigoriferi, utensili in acciaio o materiale plastico,...</p> <p>LAB/AREA PIATTI FREDDI/GASTRONOMIA: affettatrici, cutter, sottovuoto, bilance, lavelli, lavamani, armadi, scaffalature, banchi/tavoli, frigoriferi, utensili in acciaio o materiale plastico,...</p> <p>LAB/AREA DIETE SPECIALI: elementi di cottura con cappa adeguata, forni a convezione, a vapore o misti, abbattitore dedicato o vitto comune, frigoriferi, banchi riscaldanti, bilance, utensili in acciaio o materiale plastico,...</p> <p>LAB/AREA VERDURE: lavaverdure, centrifuga, pelapatate, lavello di prelavaggio/banco mondatura, taglia verdure, lavamani, lavelli, armadi, scaffalature, banchi/tavoli, bilance, frigoriferi, utensili in acciaio o materiale plastico,...</p> <p>AREA CONFEZIONAMENTO: frigoriferi, banchi riscaldanti, armadi, scaffalature, banchi/tavoli, bilance, utensili in acciaio o materiale plastico</p> <p>LOCALE/AREA LAVAGGIO STOVIGLIE E ATTREZZATURE dotazione lavelli per locale: minimo 2 (1 lavaggio attrezzature e 1 lavamani pertanto con comando non manuale) vasca singola o doppia adeguatamente dimensionata; acqua fredda e calda; lavastoviglie a ciclo termico (a nastro o a traino); lavapentole verticale</p> <p>LOCALE/AREA DEPOSITO STOVIGLIE E ATTREZZATURE PULITE armadi e scaffalature in acciaio dedicati; armadi/locale per deposito prodotti per la pulizia separato; dispositivo automatico diluizione detergenti e disinfettanti</p> <p>SPOGLIATOI numero adeguato di armadietti a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili;</p> <p>SERVIZI IGIENICI porta di accesso provvista di chiusura automatica; presenza di antibagno con lavabo a comando non manuale; erogazione acqua calda e fredda; asciugamani a perdere non riutilizzabili; dispenser detergente-disinfettante;</p> <p>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE DA INFESTANTI reti antimosche, lampade attrattive, trappole chimiche (tossiche e virtuali), griglie a maglie strette su bocche d'areazione e scarichi (sifonati) a pavimento</p>	<p>apparecchi con il minor consumo energetico rilevato da apposita documentazione tecnica (requisito CAM 5.3.4)</p> <p>Dotazioni lavelli per laboratorio: minimo 2 (1 lavaggio alimenti - 1 lavaggio attrezzature e lavamani pertanto con comando non manuale, lavello singolo - doppio; acqua fredda e calda; vasca per lavaggio verdure dedicata e adeguatamente dimensionata con comando non manuale o presenza di lavaverdura)</p> <p>Punteggio graduale in base alla situazione con valori da 0 (non soddisfacente) a 6 (ottimale)</p>		
<p>5) SPECIFICHE TECNICHE PREVISTE DAI CAM PER CUI E' OBBLIGATORIA DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E PER CUI E' PREVISTA UNA VALUTAZIONE</p>			
	<p>PARAMETRO</p>	<p>CRITERIO DI VALUTAZIONE</p>	<p>PUNTEGGIO MASSIMO</p>
<p>Smaltimento rifiuti</p>	<p>Dichiarazione di garanzia di una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'A.C. (requisito CAM 5.3.7) e descrizione modalità di smaltimento rifiuti ai fini della valutazione</p>	<p>sacchi compostabili per organico; contenitori provvisti di coperchio e comando a pedale e sacco di raccolta. Centro di cottura: oltre a quanto sopra area esterna dedicata (compattatore)</p>	<p>1,5</p>

Mezzi di trasporto	<p>Dichiarazione del legale rappresentante del rispetto de requisito CAM 5.3.3 e descrizione, ai fini della valutazione, dei seguenti elementi: Elenco mezzi e tipologia (targa e carta di circolazione) che si intendono utilizzare per il trasporto pasti Città di Moncalieri indicando se sono di proprietà o servizio in appalto a ditta referenziata (indicare la ditta); elenco mezzi sostitutivi; piano percorsi emergenze</p>	<p>Valutazione impatto ambientale in base allo standard europeo sulle emissioni inquinanti applicata ai veicoli (es.: EURO 6 benzina/diesel) e/o impiego di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come veicoli a GPL, a metano e/o elettrici. La valutazione è in base alla % di mezzi, a minor impatto, sul totale dei veicoli utilizzati per il trasporto pasti Città di Moncalieri</p> <p>Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (non soddisfacente) a 4,5 (ottimale)</p>	<p>4,5</p>
---------------------------	--	--	-------------------

6) PERSONALE

PARAMETRO				CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
PERSONALE RESPONSABILE NEL CENTRO DI COTTURA LOCALE				<p>Se l'ufficio dell'A.Q. non è nella sede del CC il Controllo Qualità, in questo caso, deve possedere la delega alla gestione delle procedure e/o istruzioni operative e gestione delle non conformità non critiche; l'A.Q. deve comunque garantire la disponibilità alla presenza agli audit effettuati senza preavviso/non concordati</p> <p>Se quello che si ipotizza di utilizzare sarà diverso da quello attuale, si invita ad indicare i nuovi nominativi se già noti.</p>	
Figura	Titolo professionale				
DIRETTORE CENTRO					
ASSICURATORE QUALITA'					
CONTROLLO QUALITA'					
RESPONSABILE CUOCO					
Dati riferiti al personale nell'anno 2018 impiegato NEL CENTRO DI COTTURA LOCALE				<p>Numero operatori qualificati presenti ed operanti nel CC rispetto al numero operatori totali</p> <p>Numero di operatori presenti ed operanti nel CC rispetto al numero di pasti prodotti;</p> <p>Numero ore/giorno rispetto al numero dei pasti (il rapporto valutato positivamente dovrà essere mantenuto con la variazione del numero dei pasti in</p>	6
Figura	Unità	Titolo professionale	Ore/giorno rispetto al n. pasti		
CUOCO					
AIUTO CUOCO					
DIETISTA			Indicare il numero di diete preparate		
ADDETTA MENSA					

				<p>caso di aggiudicazione)</p> <p>Numero addetti reparto diete rispetto al numero diete preparate (sia speciali sia etnico religiose e vegetariane ecc.)</p> <p>Specificare se personale condiviso o no e in quale modo</p>		
MAGAZZINIERE	Indicare se è presente o meno nel centro di cottura locale					
MANUTENTORE	Indicare se è presente o meno nel centro di cottura locale					
	PARAMETRO		CRITERIO DI VALUTAZIONE			
Formazione	<p>Presenza ed evidenza della corretta applicazione del piano formativo consolidato, attuato da almeno tre anni, relativo al personale operante nel CC, compreso il personale addetto al lavaggio, degli addetti al trasporto, e personale dei punti di distribuzione;</p>		<p>La valutazione è 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 CC e dell'Azienda</p> <p>La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Alimentazione e salute <input type="checkbox"/> Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali <input type="checkbox"/> Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione <input type="checkbox"/> Stagionalità degli alimenti <input type="checkbox"/> Corretta gestione dei rifiuti <input type="checkbox"/> Uso dei detersivi a basso impatto ambientale <input type="checkbox"/> Energia, trasporti e mense <p>Verrà attribuito una maggior punteggio a chi abbia già attuato il requisito CAM 5.5.3</p>		4	
7) AUTOCONTROLLO						
	PARAMETRO			CRITERIO DI VALUTAZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO
Rintracciabilità	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 del vitto comune, dei pasti alternativi e delle					4

	diete speciali, frutta e/o merende; tale sistema di rintracciabilità deve essere stato applicato e costantemente aggiornato nel centro di cottura da almeno tre anni. In sostanza deve risultare evidenza della corretta applicazione del sistema e delle modifiche apportate per adeguare lo stesso alla situazione contingente del centro.	
Monitoraggio infestanti	Indicare: monitoraggio effettuato in proprio o dato in appalto a ditta esterna, n° di interventi anno e le specie di infestanti (ratti, insetti striscianti, ecc.), planimetria collocazione esche/trappole, tipologia di esche e/o materiale utilizzato	2
Analisi	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)	4
Programma d'emergenza	Presenza ed adeguatezza di un piano di emergenza in caso di improvviso inutilizzo del centro di cottura	2

8) MIGLIORIE

PARAMETRO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Destinazione cibo non somministrato Specificata tecnica premiante - Requisito CAM 5.4.3	Progetto con cui la ditta si impegna recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la <i>ratio</i> della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale". Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale che distribuiscano gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti con il quale si attesti tale impegno.	6
Migliorie attrezzature refettori	Disponibilità ad effettuare nel corso dell'appalto le seguenti sostituzioni di attrezzature obsolete presenti nei refettori: Lavastoviglie e Lavandini come segue: almeno 3 lavastoviglie e 3 lavandini: punteggio massimo di 6 punti 2 lavastoviglie e 2 lavandini punteggio massimo di 4 punti 1 lavastoviglie e 1 lavandino punteggio massimo di 2 punti	6

9) SPECIFICHE TECNICHE PREVISTE DAI CAM PER CUI E' OBBLIGATORIA DICHIARAZIONE DEL LEGALE RAPPRESENTANTE E PER CUI NON E' PREVISTA UNA VALUTAZIONE

Pulizie dei locali	Dichiarazione del nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna a utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel: per quelli non in possesso della predetta etichetta, dovrà essere allegata la documentazione attestante il rispetto della normativa (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfestanti o disinfettanti, D. lgs. 174/2000 e DPR 392/1998 (Requisito CAM 5.3.5)	
Prodotti in carta-tessuto	Dichiarazione del nome commerciale e marca dei prodotti in carta-tessuto conformi all'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2019 (2009/568/CE). Se non si tratta di prodotti con etichetta EU Ecolabel 2009/568 CE, presunti conformi, dovrà essere allegata documentazione tecnica comprovante il requisito Requisito CAM 5.3.2	
Imballaggi	Descrizione del tipo di imballaggio che utilizzerà indicando a quali norme tecniche richiamate nel requisito CAM 5.3.6 è conforme	

TOTALE PUNTI QUALITA'

70

Legenda:

CC = Centro di Cottura

AQ = Assicuratore Qualità

CAM = Criteri Minimi Ambientali di cui al DM 25 luglio 2011 così come previsto dagli artt. 34 e 144 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.