



UNIONE DI COMUNI LOMBARDA

‘ADDA MARTESANA’

Via Martiri della Liberazione n. 11 – 20060 Pozzuolo Martesana

Città Metropolitana di Milano

COMUNI DI BELLINZAGO LOMBARDO, LISATE E POZZUOLO MARTESANA

Allegato C1 - CRITERI DI VALUTAZIONE LOTTO 1 - COMUNE DI POZZUOLO MARTESANA

Criteri			Sub-Criterio				
Numero	Descrizione	Punteggio massimo	Numero	Descrizione	Punteggi massimi		
					Discrezionale D	Quantitativo Q	Tabellare T
1.	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	22	1	<u>Fasi operative del servizio</u> , avendo cura di indicare: <ul style="list-style-type: none"> - le procedure di approvvigionamento e rintracciabilità delle derrate; - le modalità di selezione e di controllo dei fornitori; - i tempi e le modalità di consegna delle forniture alimentari; - le procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti; - le procedure di trasporto e distribuzione dei pasti; - il piano di sanificazione delle strutture. 	7		
			2	<u>Centro cottura</u> Descrivere il centro cottura, planimetria con layout e organizzazione per aree, nonché allegare il titolo di disponibilità (proprietà, concessione, locazione etc.). Qualora il centro di cottura fosse in locazione con scadenza anteriore al 31.08.2031, il punteggio sarà pari a 0 (zero), in alternativa il concorrente potrà presentare una dichiarazione di impegno tra le Parti di rinnovo almeno fino alla data di scadenza della concessione.	4		
			3	<u>Piano di trasporto</u> <ul style="list-style-type: none"> - Indicare tempo di percorrenza riportato dal sito https://www.google.it/maps/ dall'esatta ubicazione del centro cottura fino alla sede comunale: entro 15 min. = 2 punti; entro 20 min. = 1 punti; entro 30 min. = 0,5 punti. - (art. 28 del Capitolato) Elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole e il comune di Pozzuolo Martesana, comprensivo dell'elenco dei mezzi. 			2
			4	<u>Imprevisti</u> <ul style="list-style-type: none"> - Descrivere la gestione di imprevisti, emergenze, varianti del servizio, ritardi nell'ordine dei pasti. - Descrivere l'organizzazione delle sostituzioni del personale assente. 	2		
5	<u>Prenotazione dei pasti</u> Descrizione delle risorse strumentali e del personale rese disponibili per la gestione del sistema di iscrizione al servizio e prenotazione pasti.	3					



UNIONE DI COMUNI LOMBARDA

‘ADDA MARTESANA’

Via Martiri della Liberazione n. 11 – 20060 Pozzuolo Martesana

Città Metropolitana di Milano

COMUNI DI BELLINZAGO LOMBARDO, LISCATE E POZZUOLO MARTESANA

FORNITORI E MATERIE PRIME (ART. 11, COMMA 11 DEL CAPITOLATO)	12	1	<p><u>DOP – IGP – STG e EQUO SOLIDALI</u></p> <p>Indicare gli alimenti di queste categorie in sostituzione di alimenti convenzionali, scelti tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale. Verrà assegnato il punteggio maggiore a chi offrirà più prodotti, riparametrando il punteggio degli altri concorrenti secondo la seguente formula:</p> $P = P_{max} * (N / N_{max})$ <p>dove P= punteggio del singolo concorrente Pmax=punteggio massimo assegnabile Nmax=numero massimo di prodotti offerti N= numero prodotti offerti dal singolo concorrente</p>	4	
		2	<p><u>Prodotti locali</u></p> <p>Indicare gli alimenti di origine locale (cioè prodotti la cui origine agricola sia prioritariamente della provincia di Milano o delle province limitrofe di Varese, Monza e Brianza, Bergamo, Cremona, Lodi, Pavia e Novara) in sostituzione di alimenti convenzionali, scelti tra prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale. Verrà assegnato il punteggio maggiore a chi offrirà più prodotti, riparametrando il punteggio degli altri concorrenti secondo la seguente formula:</p> $P = P_{max} * (N / N_{max})$ <p>dove P= punteggio del singolo concorrente Pmax=punteggio massimo assegnabile Nmax=numero massimo di prodotti offerti N= numero prodotti offerti dal singolo concorrente</p>	4	
		3	<p><u>BIO</u></p> <p>Indicare gli alimenti di origine biologica in parziale sostituzione di materie prime convenzionali, scelti tra formaggi e/o prodotti presenti nel menu scolastico con frequenza minima settimanale. Verrà assegnato il punteggio maggiore a chi offrirà più prodotti, riparametrando il punteggio degli altri concorrenti secondo la seguente formula:</p> $P = P_{max} * (N / N_{max})$ <p>dove P= punteggio del singolo concorrente Pmax=punteggio massimo assegnabile Nmax=numero massimo di prodotti offerti N= numero prodotti offerti dal singolo concorrente</p>	4	



UNIONE DI COMUNI LOMBARDA

‘ADDA MARTESANA’

Via Martiri della Liberazione n. 11 – 20060 Pozzuolo Martesana

Città Metropolitana di Milano

COMUNI DI BELLINZAGO LOMBARDO, LISCATE E POZZUOLO MARTESANA

3.	CRITERI MINIMI AMBIENTALI (C.A.M.)	8	1	<p><u>KM 0 E FILIERA CORTA</u> (ART. 2 DELLA LEGGE 17 MAGGIO 2022, N. 61)</p> <p>Dichiarazione dell’impegno assunto a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, con l’indicazione dei relativi “produttori”, tra le seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/le specie e la periodicità (*); - pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie e la periodicità (*). <p><i>(*) la periodicità deve essere coerente con le indicazioni dei menu stagionali.</i></p>	4		
			2	<p><u>KM 0 E FILIERA CORTA</u> (ART. 2 DELLA LEGGE 17 MAGGIO 2022, N. 61)</p> <p>Dichiarazione in merito al trasporto primario dei prodotti da filiera corta e km 0: indicando se sarà effettuato con 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) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.</p>	2		
			3	<p><u>Gestione delle eccedenze alimentari</u></p> <p>descrizione delle modalità di recupero:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) delle eccedenze alimentari; b) dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti. 	2		
4.	MENÙ E PASTI A DOMICILIO	8	1	<p><u>Menù</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Predisporre una proposta di menù di riferimento stagionale (strutturato su quattro settimane a rotazione (invernale ed estivo) per la ristorazione scolastica in linea con i requisiti indicati negli artt. 21 e 22 del Capitolato. - Descrivere la procedura interna per la gestione delle diete speciali (art. 24 del capitolato). 	4		
					2		
			2	<p><u>Pasti a domicilio</u></p> <p>Indicate le grammature a cotto distinguendo tra: primi piatti di pasta, di riso, ravioli, gnocchi, minestre/zuppe, secondi piatti di pesce, di carne, uova, formaggi, salumi legumi, verdure crude e cotte, condimenti, pane e frutta.</p>	2		



UNIONE DI COMUNI LOMBARDA

‘ADDA MARTESANA’

Via Martiri della Liberazione n. 11 – 20060 Pozzuolo Martesana

Città Metropolitana di Milano

COMUNI DI BELLINZAGO LOMBARDO, LISCATE E POZZUOLO MARTESANA

5.	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	10	1	Descrizione del modello organizzativo aziendale per l'esecuzione della concessione, specificando il monte ore settimanale del personale impiegato.	5		
			2	Curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.) da allegare al Progetto Organizzativo-Gestionale (offerta tecnica).	3		
			3	Descrizione del piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto.	2		
6.	CERTIFICAZIONI	3	1	Possesso della certificazione della parità di genere (art. 46bis D.lgs. 198/2026).			1
			2	Possesso di certificazioni di qualità, che ricomprendano espressamente il centro di cottura, quali ISO 9001, ISO 10854, ISO 22000, ISO 22005 (0,50 per ogni certificazione).			2
7.	OFFERTE MIGLIORATIVE (ART. 68 DEL CAPITOLATO)	7	1	<p>Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio del tipo di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • miglorie di natura strutturale e/o strumentale; • miglorie relative al servizio; • miglorie di natura sociale; • miglorie relative a iniziative a favore del territorio comunale. <p>Ogni proposta dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari.</p>	7		