



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

Allegato C2 - CRITERI DI VALUTAZIONE LOTTO 2 - COMUNE DI LISCATE LOTTO 3 - COMUNE DI BELLINZAGO LOMBARDO

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 di emergenza</u> Descrivere il centro cottura di emergenza, planimetria con layout e organizzazione per aree, nonché allegare il titolo di disponibilità (proprietà, concessione, locazione etc.). Qualora il centro di cottura di emergenza 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.	3		
			3	<u>Piano di trasporto dal centro di cottura di emergenza</u> Indicare i chilometri di distanza riportati dal sito https://www.google.it/maps/ dall'esatta ubicazione del centro cottura di emergenza fino alla sede comunale: da 0 a 10 km = 5 punti; da 11 a 20 km = 3 punti; oltre i 20 km = 0 punti.			5
			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	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> <ul 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	9	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 del Capitolato. - Descrivere la procedura interna per la gestione delle diete speciali. 	4		
			2	<p><u>Pasti a domicilio</u></p> <p>Indicare 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	1	1	Possesso della certificazione della parità di genere (art. 46bis D.lgs. 198/2026).			1
7.	OFFERTE MIGLIORATIVE	8	1	<p>Proposte aggiuntive di miglioramento del servizio del tipo di seguito indicate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • interventi migliorativi sulle strutture, attrezzature, arredi; • organizzazione di corsi di educazione alimentare, indicandone contenuti, durata e destinatari; • giornate particolari di animazione; • altre offerte migliorative. <p>Ogni proposta dovrà essere concreta, realizzabile autonomamente, sia dal punto di vista economico che organizzativo e descritta nei minimi particolari.</p>	8		