

AREA QUALITA'		punti massimi 70								
Nome partecipante: VIVENDA			punti massimi per criterio	comm. 1	comm. 2	comm. 3	MEDIA	TOTALE		
A	QUALITA' DEL SERVIZIO									
	La "Qualità" verrà valutata in relazione ai seguenti parametri e coefficienti di calcolo del punteggio:									
A 1	Organizzazione del servizio:		MAX punti 22							
A.1.a.	Descrizione del centro cottura utilizzato (lay-out, dimensione produttiva, produttività residua/numero pasti residui oltre a quelli quotidianamente già prodotti) e dei sistemi di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti;		6	0,8	0,8	0,8	0,80	4,80		
A.1.b.	Personale impiegato nei vari servizi richiesti e nelle varie fasi di preparazione e cottura, confezionamento in contenitori termici, trasporto, ripristino centro cottura/cucina silo nido, apparecchiatura, distribuzione e ripristino refettori (descrizione documentata del numero di addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero). Sarà valorizzata la composizione dei gruppi di lavoro che, ferme le condizioni minime di cui al Titolo VIII del CS, meglio soddisfi, sotto il profilo qualitativo e quantitativo le esigenze di funzionalità e completezza del servizio.		7	0,9	0,9	0,9	0,90	6,30		
A.1.c.	Piano di formazione del personale. Con specifico riferimento all'art. 48 del CS, che costituisce obbligo contrattuale, vengono richiesti i piani di formazione e di valutazione dell'efficacia degli stessi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria di legge e quella non riferita esplicitamente a personale operante stabilmente presso il Centro Cottura, la cucina dell'asilo nido ed i centri refezionali. Sarà valorizzato il migliore Piano in termini qualitativi, di maggiore coinvolgimento del personale e di maggiore frequenza degli interventi formativi.		2	0,9	1	0,9	0,93	1,87		
A.1.d.	Piano di 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 centro di cottura, della cucina dell'asilo nido e di quella microfiltrata distribuita presso i centri refezionali (rif. Artt. 24 e 32 del CS). Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate.		3	1	0,9	1	0,97	2,90		
A.1.e.	Programma e calendari degli interventi di disinfestazione e derattizzazione (<i>pest management</i> – rif. Art. 44.1 del CS) presso i refettori comunali e la cucina dell'asilo nido. Sarà valorizzato il piano che garantisca le migliori caratteristiche qualitative e l'effettuazione di idonei controlli.		2	1	1	1	1,00	2,00		
A.1.f.	Piano di gestione di imprevisti ed emergenze (rif. Art. 11 del CS) – modifiche conseguenti al servizio: valutazione delle soluzioni proposte per i pasti del menù scolastico "standard", per le diete speciali e per i pasti destinati all'utenza della mensa sociale a domicilio.		2	0,8	0,8	0,9	0,83	1,67	19,54	
A 2	Modalità di trasporto dei pasti e valutazione centro cottura:		MAX punti 10							

A.2.a.	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 Centro Cottura e dei tempi previsti per la consegna dei pasti presso i centri refezionali (rif. Artt. 14.10 e 16 del CS). Il piano dei trasporti dovrà essere presentato con percorsi ViaMichelin. Sarà valorizzata la proposta che meglio soddisfa le esigenze di salubrità e qualità organolettica e nutrizionale dei pasti prodotti, oltre alla tempestività ed efficienza della fase di consegna degli stessi.		4	0,8	0,8	0,8	0,8	3,2		
A.2.b.	Piano dei trasporti. Nell'obiettivo di riduzione delle emissioni inquinanti derivanti dal servizio, viene richiesta l'indicazione dettagliata del/i veicoli (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 CS) impiegati per i servizi destinati a tutte le utenze. Sarà valorizzato il complessivo minor impatto ambientale.		3	1	1	1	1,0	3,0		
A.2.c.	Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti (menù standard, diete speciali, pasti per l'utenza a domicilio), con descrizione delle attrezzature impiegate per la movimentazione degli stessi presso il Centro Produzione Pasti ed il centro refezionale (Rif. Art. 15 del CS). Saranno valorizzate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione, resistenza all'usura e movimentazione.		3	1	1	1	1,0	3,0	9,20	
A 3	Servizi aggiuntivi e piani di miglioramento:		MAX punti 32							
A.3.a.	Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio nei centri refezionali ove avviene la distribuzione dei pasti: implementazione del confort per l'utenza e valorizzazione dei locali in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo da produrre in allegato – costi integralmente a carico dell'impresa).		5	0,7	0,7	0,7	0,70	3,50		
A.3.b.	Menù (rif. Artt. 13.1, 18, 25, 35 del CS). Verranno valutate le proposte di menù stagionali (su 4 settimane) per la Scuola Primaria, la Scuola Secondaria di Primo Grado e per gli utenti assistiti al domicilio che dovranno tener conto delle tabelle merceologiche (Allegato N. 3 al CS), delle grammature e delle frequenze di somministrazione degli alimenti indicate nelle Linee guida dell'ATS Insubria (ristorazione scolastica) In particolare saranno valutati i seguenti aspetti:		2							
	• valutazione complessiva (equilibrio nutrizionale, varietà delle pietanze offerte).	<i>max punto</i> 1	1	0,8	0,8	0,8	0,80	0,80		
	• valutazione di proposte di menù diversificato per i vari servizi.	<i>max punto</i> 1	1	0,6	0,6	0,6	0,60	0,60		
	Si specifica che l'I.C., al momento dell'aggiudicazione della concessione dovrà immediatamente provvedere a redigere il ricettario relativo ai menù preposti e a sottoporre gli elaborati alla valutazione dell'ATS Insubria.									
A.3.c.	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.		2	0,8	0,8	0,8	0,80	1,60		
A.3.d.	Prodotti BIO, DOP, IGP, a chilometro zero e filiera corta oltre a quanto previsto all'art. 14.2 del CS all'Allegato n. 3 dello stesso documento. Il punteggio verrà attribuito all'utilizzo dei seguenti prodotti:		10							

	• olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume	2 punti	2	1	1	1	1,00	2,00		
	• pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume	2 punti	2	1	1	1	1,00	2,00		
	• yogurt (biologici) a filiera corta e a Km 0	1 punto	1	1	1	1	1,00	1,00		
	• miele varesino a filiera corta e a Km 0	1 punto	1	1	1	1	1,00	1,00		
	• ulteriori proposte a Km 0	0,25 punti a prodotto fino a max 4 punti	4	1	1	1	1,00	4,00		
A.3.e.	Pane fresco, artigianale, prodotto:		2							
	• presso impianto sito sul territorio del Comune di Ferno	2 punti	2	1	1	1	1,00	2,00		
	• presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza non superiore a 15 km dal Comune di Ferno	0,5 punti								
	• presso impianto sito in altro Comune, ad una distanza superiore a 15 km dal Comune di Ferno.	0 punti								
A.3.f.	Progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministrato, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini della beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale (Rif. art. 14.19 del CSA). Verrà valorizzato il progetto che soddisfa al meglio gli obiettivi di lotta allo spreco, che preveda una procedura di monitoraggio standardizzata per la rilevazione delle eccedenze, con il coinvolgimento nelle varie attività degli studenti, e attui tutte le misure igienico sanitarie di recupero e redistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati, nel rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare, garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione.		1	0,7	0,8	0,7	0,73	0,73		
A.3.g.	Formazione/informazione all'utenza; progetti inerenti l'educazione alimentare, misure per combattere l'obesità infantile e lo spreco alimentare.		6							
	1. <i>Interventi formativi con coinvolgimento attivo degli utenti della ristorazione scolastica (alunni e insegnanti):</i>									
	- Varietà degli interventi.	0,5 punti	0,5	0,7	0,7	0,7	0,70	0,35		
	- Monte ore annuale.	2 punti	2	0,6	0,6	0,6	0,60	1,20		
	- Percentuale di popolazione scolastica coinvolta.	1 punto	1	1	1	1	1,00	1,00		
	2. <i>Altre forme di divulgazione e informazione alimentare sulle misure per combattere l'obesità infantile e lo spreco alimentare e i suoi impatti ambientali, economici e sociali con il coinvolgimento delle famiglie degli alunni:</i>									
	- Varietà degli interventi.	0,5 punti	0,5	0,7	0,7	0,7	0,70	0,35		
	- Periodicità degli interventi.	0,5 punti	0,5	0,8	0,8	0,8	0,80	0,40		
	- Percentuale di utenza coinvolta.	1,5 punti	1,5	1	1	1	1,00	1,50		
A.3.h.	Offerte per la gestione di eventuali situazioni di emergenza sanitaria. Verrà valutata la proposta di riorganizzazione generale del servizio in caso di situazioni dettate da emergenze sanitarie, senza aggravio di costi per l'A.C.		4	1	1	1	1,00	4,00	28,03	
A4	Sistema informatizzato per la gestione della prenotazione dei pasti, del processo di pagamento e rilevazione del gradimento del servizio:		MAX punti 6							
A.4.a.	Organizzazione del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e del processo di pagamento dei pasti, nel rispetto di quanto indicato all'Art. 19 del CS.		3	1	1	1	1,00	3,00		

