

Allegato B
criteri di valutazione offerta tecnico-qualitativa

Lotto unico – Servizio di ristorazione CIG: 6923324BB1

Note: il sistema criteriale sotto esposto tiene conto delle specifiche esigenze nutrizionali degli utenti a cui ASP eroga i propri servizi nell'ambito della ristorazione, nonché di tutte le altre esigenze, connesse al mantenimento dello stato di salute presente e residuale, al rispetto della dignità della persona e dei propri credo etici e/o religiosi, con attenzione "agli sprechi" e all'impatto ambientale delle complessive attività.

Per i criteri B. e sub B. le percentuali per ciascuna tipologia di prodotto, ove rinvenibili ed indicate si riferiscono al peso complessivo calcolato in base alla sommatoria di tutte le tipologie di prodotti alimentari indicati e non alle singole categorie di prodotto.

Nell'ambito del sistema criteriale sotto dettagliato sono ricompresi sia i criteri ambientali minimi (CAM) sia parte dei criteri ambientali premianti, nella misura e modalità meglio attese dal capitolato tecnico e prestazionale.

Legenda:

QL, indica un criterio/subcriterio di natura qualitativa

QN, indica un criterio/subcriterio di natura quantitativa

On/Off, indica un criterio nel quale l'attribuzione del punteggio è vincolata alla scelta positiva rispetto all'alternativa proposta.

Criteri			
Criteri relativi a profili gestionali dei servizi in appalto			
Criteri e sub-criteri	Criteri motivazionali (parametri valutativi) per l'attribuzione del punteggio	Tipo criterio / sub-criterio	Punteggio massimo attribuibile
A. Modalità di esecuzione del servizio di fornitura pasti			25
A.1 Descrizione e funzionamento del centro	Sulla base del quadro complessivamente desunto dalla descrizione e dal funzionamento del centro di produzione	QL	5

<p>di produzione pasti principale</p>	<p>pasti principale verrà valutata la capacità produttiva del centro di produzione e della sua maggiore/minore coerenza con il modello di produzione richiesto e meglio dettagliato in capitolato. La descrizione del centro di produzione, nonché del suo funzionamento dovrà dare evidenza di: quante e quali zone di lavorazione di materie prime sono presenti; il numero pasti prodotti; quante tipologie di menù vengono prodotti al giorno; dimensioni del magazzino; quanti e quali impianti presenti.</p> <p>Il centro di produzione pasti principale sarà valutato anche sulla base della maggiore e/o minore identificazione, raggiungimento e verifica degli obiettivi rappresentato dal sistema di prestazioni descritto nel capitolato tecnico, in ragione di dimensioni prestazionali analoghe e volumi di pasti erogati per servizi affini.</p> <p>La descrizione del funzionamento del centro di produzione pasti sarà valutata in relazione a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) dimensione produttiva adeguata all'erogazione dei volumi pasti richiesti dalla gara; 2) dotazione attrezzatura idonea al rispetto di tutte le esigenze di trattamento delle materie prime e di produzione, conservazione e distribuzione dei pasti; 3) indicazione se centro cottura di proprietà o in disponibilità; 4) descrizione delle modalità di relazione produttiva con il centro di cottura secondario 		
<p>A.2 Descrizione delle modalità di produzione pasti per il servizio in oggetto</p>	<p>L'approccio metodologico che l'operatore intende applicare alla produzione dei pasti, obiettivo generale del servizio, in rapporto al quadro descrittivo definito nel Capitolato tecnico sarà valutato sulla base della sua maggiore/minore coerenza con il modello di identificazione, raggiungimento e verifica degli obiettivi rappresentato dal sistema di prestazioni descritto nel capitolato stesso.</p>	<p>QL</p>	<p>8</p>

	<p>La maggiore/minore coerenza della metodologia di organizzazione e di gestione del modello di produzione pasti sarà valutata in relazione alle capacità della stessa di:</p> <ul style="list-style-type: none">a) produrre pasti, secondo le specifiche esigenze dei servizi di ASP (pasti per popolazione anziana residente presso i reparti di casa residenza anziani, centri diurni e casa di riposo, appartamenti protetti, adulti e giovani presso centri di accoglienza, etc.);b) impiegare attrezzature tecnicamente idonee al processo di lavorazione, cottura e confezionamento dei pasti ASP;c) disporre di zone di lavorazione distinte e/o dedicate per la produzione di pasti ASP;d) variare il numero di piatti proposti nei menù 'del giorno' richiesti;e) capacità di aumentare il numero di piatti alternativi e/o aggiuntivi a quelli oltre le opzioni di cui all'elenco dell'art. 3 - 'qualità del servizio' del capitolato tecnico;f) impiego di materie prime di qualità e provenienti dalla filiera corta;g) adozione di modalità di preparazione, cottura e/o conservazione a salvaguardia della freschezza, del gusto e della salubrità del prodotto		
--	--	--	--

<p>A.3 Ubicazione del centro di produzione pasti principale</p>	<p>I centri di cottura dovranno essere ad una distanza massima dai diversi centri di distribuzione di 35 Km, percorribile comunque in non oltre 45 minuti, al fine di garantire tempi di trasporto adeguatamente brevi per il corretto mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche. Secondo quanto riportato al capitolato tecnico e prestazionale, i centri di distribuzione dei pasti di cui indicare la distanza sono:</p> <table border="1" data-bbox="595 467 978 758"> <thead> <tr> <th>centri distribuzione</th> <th>km</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Viale Roma, 21</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Via Bertocchi, 12</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Via Paradiso, 11</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Via Albertoni, 11</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Via Saliceto, 71</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>Via Savioli, 3</td> <td>...</td> </tr> </tbody> </table> <p>La determinazione del punteggio da attribuire a ciascuna offerta verrà determinato dalla sommatoria delle distanze espresse in chilometri, secondo la formula per la determinazione del coefficiente di valutazione (poi da moltiplicare per il punteggio massimo attribuibile per la determinazione del punteggio specifico) è: R_{max}/R_a (dove R_{max} è l'offerta della minore distanza dal punto definito e R_a è l'offerta di ciascun concorrente).</p>	centri distribuzione	km	Viale Roma, 21	...	Via Bertocchi, 12	...	Via Paradiso, 11	...	Via Albertoni, 11	...	Via Saliceto, 71	...	Via Savioli, 3	...	<p>QN</p>	<p>2</p>
centri distribuzione	km																
Viale Roma, 21	...																
Via Bertocchi, 12	...																
Via Paradiso, 11	...																
Via Albertoni, 11	...																
Via Saliceto, 71	...																
Via Savioli, 3	...																

<p>A.4 Modalità e metodologie di distribuzione presso i punti di consumo</p>	<p>Descrizione del servizio di distribuzione presso i Centri Servizi, i Centri Diurni, gli Appartamenti protetti ed i centri di accoglienza, da effettuarsi secondo quanto riportato al capitolato tecnico e prestazionale.</p> <p>La valutazione terrà conto di:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) rispetto dei tempi di distribuzione in coerenza con gli orari di consumazione dei pasti presso i diversi centri di consumo; 2) delle tempistiche e delle modalità di veicolazione dei pasti, del numero di addetti e dei mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto; 3) dell'approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti; 4) delle modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo. 	<p>QL</p>	<p>8</p>
<p>A.5 Descrizione e funzionamento del centro di produzione pasti secondario</p>	<p>Sulla base del quadro complessivamente desunto dalla descrizione e dal funzionamento del centro di produzione pasti principale verrà valutata la capacità produttiva del centro di produzione secondario e della sua maggiore/minore coerenza con il modello di produzione richiesto e meglio dettagliato in capitolato per il centro di produzione pasti principali. La descrizione del centro di produzione secondario, nonché del suo funzionamento dovrà dare evidenza di: quante e quali zone di lavorazione di materie prime sono presenti; il numero pasti prodotti; quante tipologie di menù vengono prodotti al giorno; dimensioni del magazzino; quanti e quali impianti presenti, il tutto in ragionevole proporzione con quello principale.</p> <p>Il centro di produzione pasti secondario sarà valutato anche sulla base della maggiore e/o minore identificazione, raggiungimento e verifica degli obiettivi rappresentato dal sistema di prestazioni descritto nel capitolato tecnico, in</p>	<p>QL</p>	<p>2</p>

	<p>ragione di dimensioni prestazionali analoghe e volumi di pasti erogati per servizi affini.</p> <p>La descrizione del funzionamento del centro di produzione pasti sarà valutata in relazione a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) dimensione produttiva adeguata all'erogazione dei volumi pasti richiesti dalla gara; 2) dotazione attrezzatura idonea al rispetto di tutte le esigenze di trattamento delle materie prime e di produzione, conservazione e distribuzione dei pasti; 3) indicazione se centro cottura di proprietà o in disponibilità; 4) descrizione delle modalità di relazione produttiva con il centro di cottura principale. 		
B. Caratteristiche qualitative delle forniture alimentari, delle materie prime impiegate e delle preparazioni in genere			15
B.1 Prodotti tipici tradizionali (PAT)	<p>I prodotti provenienti da produzione tradizionale devono provenire da fornitori iscritti nell'albo nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.</p> <p>Deve essere presentato apposito elenco sia dei prodotti tipici tradizionali, sia dei produttori/fornitori: verrà attribuito un maggior punteggio in relazione al numero di prodotti tipici tradizionali proposti, nonché la maggiore/minore attinenza con i menù da proporre.</p> <p>Le derrate alimentari proposte saranno valutate in relazione all'incidenza sulla qualità del servizio e sul valore economico delle stesse, commisurato alla frequenza di somministrazione e ai prezzi di mercato.</p>	QL	4
B.2 Prodotti a denominazione di origine	Deve essere presentato apposito elenco dei prodotti (rispettosi del regolamento (CE) n. 510/2006 Articolo 2,	QL	4

<p>protetta (DOP) o indicazione geografica protetta (IGP) o a filiera corta o operatori dell'agricoltura sociale</p>	<p>paragrafo 1, lettera a) e b), provenienti da produzione autorizzata da quanto previsto per legge) e dei produttori/fornitori: verrà attribuito un maggior punteggio in relazione al numero di prodotti proposti, nonché la maggiore/minore attinenza con i menù da proporre.</p> <p>Le derrate alimentari proposte saranno valutate in relazione all'incidenza sulla qualità del servizio e sul valore economico delle stesse, commisurato alla frequenza di somministrazione e ai prezzi di mercato.</p>		
<p>B.3 Produzione biologica</p>	<p>Per il dettaglio quali-quantitativo, si prenda a riferimento l'art. 4 del capitolato tecnico e prestazionale nella parte dedicata a 'produzione degli alimenti e delle bevande': verrà attribuito un maggior punteggio in relazione al numero e tipo di prodotti biologici proposti, nonché la maggiore/minore attinenza con i menù da proporre e le esigenze connesse allo stato di salute, alle capacità di deglutizione e di conservazione delle residue capacità di autonomo sostentamento da parte in particolare della popolazione anziana.</p> <p>Le derrate alimentari proposte saranno valutate in relazione all'incidenza sulla qualità del servizio e sul valore economico delle stesse, commisurato alla frequenza di somministrazione e ai prezzi di mercato.</p>	<p>QL</p>	<p>2</p>
<p>B.4 Contrasto allo spreco alimentare</p>	<p>Possibilità di sottoscrivere una convenzione con realtà svantaggiate per la distribuzione di materie prime e/o pasti in eccedenza.</p> <p>Riferimento normativo legge n. 166 del 19/8/2016, entrata in vigore il 14/9/2016</p>	<p>On/Off</p>	<p>3</p>
<p>B.5 Stagionalità dei prodotti</p>	<p>In particolare per ciò che riguarda i prodotti ortofrutticoli, è necessario che venga rispettato il calendario di stagionalità a cui ASP si riferisce</p> <p>http://www.izsalimento.izsto.it/palimenti/ e/o</p>	<p>On/Off</p>	<p>2</p>

	https://www.ausl.bologna.it/asl-bologna/dipartimenti-territoriali-1/dipartimento-di-sanita-pubblica/impronte/schede/locale-o-importato Descrizione della possibilità del rispetto della stagionalità.		
C. Trasporti, imballaggi, pulizie ed impatto ambientale della erogazione del servizio			10
C.1 Descrizione e funzionamento del servizio di trasporto pasti	Sulla base del quadro complessivamente desunto dalla descrizione della modalità di esecuzione del servizio di fornitura pasti, occorrerà descrivere e spiegare il funzionamento del servizio per la parte del trasporto, con particolare indicazione del percorso dei mezzi e delle fasce orarie di percorrenza. Verrà valutata la capacità di meglio rispondere alle esigenze di fornitura dei pasti espressi negli aspetti prestazionali del capitolato tecnico.	QL	3
C.2 Numeri mezzi impiegati e/o a disposizione e loro caratteristiche	Quanto ai mezzi impiegati e/o a disposizione, l'operatore deve in ogni caso utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci. L'offerente deve fornire l'elenco dei mezzi di trasporto utilizzati: tipo e targa, sottoscritta dal legale rappresentante. Per i mezzi non ancora in disponibilità occorrerà sottoscrivere una dichiarazione di impegno all'acquisto nei tempi utili all'esecuzione del servizio, secondo le caratteristiche tecniche richieste (basso impatto ambientale).	QL	2
C.3 Requisiti dei prodotti in carta-tessuto	L'offerente deve utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici in materia (etichetta UE Ecolabel), dichiarando nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Sarà attribuito il punteggio all'operatore in possesso delle certificazioni specificate, quale indicatore di garanzia per la sicurezza il controllo e la gestione dei rischi	QL	1

	delle filiere alimentari/certificazioni/CE.		
C.4 Pulizie dei locali	L'offerente per la pulizia dei locali deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa e nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti la conformità ai presidi medico-chirurgici. Si presumono conformi i prodotti dotati di etichetta Ecolabel.	On/Off	2
C.5 Impiego di macchinari con il minor consumo energetico	L'offerente deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica ne attesti l'appartenenza quanto meno alla classe A + per i frigoriferi ed i congelatori ed A per lavatrici, lavastoviglie e forni, la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, ne certifichi l'appartenenza. Nell'ipotesi di apparecchi "ad uso professionale", quindi, non in possesso della suddetta certificazione energetica, il capitolato deve prevedere l'assegnazione del punteggio all'offerente che utilizzi apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica (es. copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta).	On/Off	1
C.6 Gestione rifiuti	L'offerente illustra e garantisce l'attuazione della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerentemente alle modalità previste dall'amministrazione comunale, sul cui territorio il servizio di mensa insiste. Vi deve essere altresì l'impegno ad un'adeguata formazione.	On/Off	1
D. Organizzazione del personale nei centri di consumo			5
D.1 Organizzazione del personale incaricato o a vario titolo coinvolto	Coerentemente a quanto descritto e dettagliato nel Capitolato tecnico e prestazionale deve essere redatto apposito piano organizzativo delle figure a vario titolo	QL	5

nella fornitura dei pasti.	coinvolte nell'intero processo di fornitura dei pasti, con particolare riguardo al personale preposto alla fase di consegna carrelli termici. Da prevedere e dettagliare anche il relativo piano della formazione. Saranno oggetto di specifica valutazione il numero, la qualifica e il monte ore giornaliero degli addetti al servizio, nonché il numero di personale impiegato nelle varie fasi.		
E. Attività correlate alla fornitura e distribuzione dei pasti			15
E.1 Attività connesse alla fornitura dei pasti: pulizie e disinfestazione locali, manutenzioni sulle attrezzature e ripristino di quelle obsolete.	Coerentemente all'approccio metodologico che l'operatore intende applicare alla produzione dei pasti, obiettivo generale del servizio, e al quadro descrittivo definito nel Capitolato tecnico, l'offerente deve redigere un piano illustrativo dettagliato delle attività connesse al servizio di fornitura dei pasti, con indicazioni puntuali sullo svolgimento operativo delle stesse. Il piano deve comprendere attività di pulizia e manutenzione ordinarie e periodiche, attività di controllo delle stesse. Piano di sostituzione delle attrezzature: precise indicazioni su quali e quante. Gestione del processo	QL	7
E.2 Informazione agli utenti	L'offerente deve produrre un piano di informazione agli utenti in cui vengano indicati: i contenuti (temi su alimentazione, salute ed ambiente, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli stessi, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti) e le modalità con cui ne verrà data divulgazione.	QL	1
E.3 Modalità e di autocontrollo	L'offerente deve indicare e descrivere quali metodologie di autocontrollo impiega al fine di garantire sicurezza ed appetibilità ai propri 'lavorati', nonché efficacia ed efficienza a tutti i propri processi produttivi. Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei	QL	7

	<p>fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori. In particolare, secondo quanto previsto dal capitolato tecnico prestazionale, dovranno essere riportate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) periodicità delle rilevazioni di autocontrollo; 2) metodologie adottate, strumentali e di gestione aziendale; 3) fasi di processo oggetto di autocontrollo e verifica; 4) impegno a certificare gli obiettivi di autocontrollo e a verificarne lo sviluppo; 4) gestione di azioni correttive e di miglioramento derivanti dagli audit di autocontrollo. <p>La valutazione complessiva sarà basata sulla maggiore/minore coerenza dell'attività di autocontrollo con gli oneri posti a carico della ditta aggiudicataria dal capitolato tecnico e prestazionale.</p>		
	Totale punti attribuibili		70 pt