

STABILIMENTO E ATTREZZATURE		PUNTEGGIO MASSIMO
Tipologia stabilimento	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 veicolata)	6
Condizioni della struttura	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 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).Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (requisiti non soddisfatti o stato di manutenzione inadeguato) a 6 (situazione ottimale).	6
Ambienti di lavoro e lay out	<p>Accessibilità, adeguatezza, ampiezza ed altezza dei locali, illuminazione e microclima ambientale, lay-out alimenti in entrata e uscita; progettazione dei flussi produttivi senza incroci fra i percorsi e le operazioni sporche e pulite.</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 isotermici, locale preparazione materie prime per cucine esterne, 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, AREA CONFEZIONAMENTO, LOCALE/AREA LAVAGGIO STOVIGLIE E ATTREZZATURE, LOCALE/AREA DEPOSITO STOVIGLIE E ATTREZZATURE PULITE, DISPOSITIVI DI PROTEZIONE DA INFESTANTI, SPOGLIATOI, SERVIZI IGIENICI, SMALTIMENTO RIFIUTI</p> <p>LABORATORIO AREA DIETE SPECIALI produzione diete (es.: prodotte completamente nel 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>Verranno valutate le caratteristiche generali di soffitti (realizzati in modo da evitare accumuli di sporizia, condensa e muffe, 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), dotazioni lavelli per</p>	6

	<p>laboratorio: minimo 2 (1 lavaggio alimenti - 1 lavaggio attrezzature e lavamani pertanto con comando non manuale livello singolo - doppio; acqua fredda e calda; vasca per lavaggio verdure dedicata e adeguatamente dimensionata con comando non manuale)</p> <p>Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (non soddisfacente) a 6 (ottimale)</p>	
Area stoccaggio alimenti a T° controllata	<p>lay-out alimenti in entrata e uscita, ampiezza delle celle, adiacente area stoccaggio/preparazione, numero di celle dedicate allo stoccaggio esclusivo di categorie di prodotti: carni rosse e bianche - salumi e formaggi - ortofrutta (con separazione tra prodotti biologici 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 6 (ottimale)</p>	6
Attrezzature	<p>Condizioni di manutenzione ed usura delle attrezzature presenti; presenza di attrezzature in materiale facilmente lavabili e disinfettabili; attrezzature di elevato grado tecnologico (es. forni tipo Rational, autopulenti, ecc.)</p> <p>A titolo <u>esemplificativo e non esaustivo</u> la valutazione verterà sul numero, tipologia e caratteristiche delle seguenti attrezzature:</p> <p>AREA COTTURA: elementi di cottura, cuocipasta, bollitori/pentole, brasiere ribaltabili, forni a convenzione 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 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 convenzione 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</p> <p>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</p> <p>armadi e scaffalature in acciaio dedicati; armadi/locale per deposito prodotti per la pulizia separato; dispositivo automatico diluizione detergenti e disinfettanti</p> <p>DISPOSITIVI DI PROTEZIONE DA INFESTANTI</p>	5

	<p>reti antimosche, lampade attrattive, trappole chimiche (tossiche e virtuali), griglie a maglie strette su bocche d'areazione e scarichi (sifonati) a pavimento</p> <p>SPOGLIATO</p> <p>numero adeguato di armadietti a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili; locali vedi caratteristiche generali</p> <p>SERVIZI IGIENICI</p> <p>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; locali vedi caratteristiche generali</p> <p>SMALTIMENTO RIFIUTI</p> <p>differenziata, utilizzo di sacchi compostabili per organico; contenitori provvisti di coperchio e comando a pedale e sacco di raccolta; area esterna dedicata (compattatore)</p> <p>Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (non soddisfacente) a 5 (ottimale)</p>	
Sistema di controllo automatico T° celle	<p>Presenza di un sistema di monitoraggio delle attrezzature per lo stoccaggio a temperatura controllata (celle 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</p> <p>Punteggio graduale in base alla funzionalità e completezza del sistema adottato con valori da 0 (non previsto alcun sistema di monitoraggio) a 3 (presente e con ottime funzionalità e garanzie)</p>	3
Mezzi di trasporto	<p>Mezzi di proprietà o servizio in appalto a ditta referenziata (indicare la ditta); numero mezzi + mezzi sostitutivi; gestione percorsi ed emergenze. 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 - obbligo elenco mezzi (situazione ottimale 100% veicoli a GPL destinati al trasporto pasti Città di Moncalieri)</p> <p>Punteggio graduale in base alla situazione riscontrata con valori da 0 (non soddisfacente) a 3 (ottimale)</p>	3
PERSONALE		
Qualifiche personale	<p>Numero di operatori qualificati presente ed operante nel CC rispetto al numero di operatori in totale (es.: cuochi e dietiste diplomati, formazione controllo qualità, ecc.)</p>	4
Disponibilità risorse umane	<p>Numero addetti reparto diete rispetto al numero diete preparate (sia speciali sia etnico religiose e vegetariane ecc.); numero di operatori presenti ed operanti nel CC rispetto al numero di pasti prodotti al momento della valutazione; numero di operatori, ipotizzati, dedicati esclusivamente per la preparazione dei pasti della Città di Moncalieri (compreso reparto diete - personale condiviso o no e in quale modo); la situazione ottimale è data dalla presenza in loco delle seguenti figure: Direttore di locale, Cuoco Responsabile, Assicuratore Qualità, Controllo qualità, Dietista, Magazziniere, Manutentore. 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>	6

CERTIFICAZIONI E AUTOCONTROLLO		
Certificazione ISO 22000/2005	Il punteggio massimo viene assegnato nel caso di possesso della certificazione riferita al sito produttivo	0,5
Certificazione ISO 22005/2008		0,5
Certificazione ISO 140001/2004		1
Certificazione OHSAS 18001/2007		0,5
Certificazione SA 8000/2008		0,5
Autocontrollo	Presenza, adeguatezza e applicazione di procedure relative a: Monitoraggio infestanti, Gestione MOCA, Sanificazione locali ed attrezzature, Gestione non conformità.	3
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 diete speciali, frutta e/o merende; tale sistema di rintracciabilità deve essere stato implementato 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.	4
Formazione	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 ; 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 (A.Q., Controllo qualità, Responsabile cuoco)	4
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, frequenza). Disponibilità dei rapporti di prova delle analisi effettuate e credenziali del laboratorio di riferimento (accreditamento)	4
Programma d'emergenza	Presenza ed adeguatezza di un piano di emergenza in caso di improvviso inutilizzo del centro di cottura	2
MIGLIORIE	Fornitura e installazione in una scuola dell'obbligo di una linea self service, per il lotto per cui si partecipa, completa di tutti gli elementi descritti e con le caratteristiche minime indicate nell'allegato al capitolato	5
TOTALE PUNTI QUALITA'		70