| | DESCRIZIONE | PUNTEGGIO MAX | FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI | | EURORISTORAZIONE | CAMST | EUTOURIST NEW | GMI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA** (con le caratteristiche di cui all'art. 4 del capitolato) **DALLA SEDE D ELLA SCUOLA B. FENOGLIO**<br>Allegare documentazione con:<br>- indicazione dell'ubicazione del centro di cotura,<br>- comprova della distanza dello stesso dalla sede della scuola, calcolata considerando il tragitto stradale transitabile con i mezzi adibiti al servizio (la distanza sarà calcolata con il sito www.michelin.it) | Punti 5 | Pari o superiore a 30 km | Punti 0 | | | | |
| | | | Tra 28 e 29,99 km | Punti 1 | | | | |
| | | | Tra 25 e 27,99 km | Punti 3 | | | | |
| | | | Meno di 24,99 km | Punti 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 2 | **CENTRO DI COTTURA DI CUI AL PRECEDENTE PUNTO 1: TEMPO CHE OCCORRE** (calcolato sulla base dei dati desunti dal sito www.michelin.it) per raggiungere, dal tale centro di cottura la sede della scuola B. Fenoglio | Punti 3 | Più di 30 minuti | Punti 0 | | | | |
| | | | Uguale o meno di 30 minuti | Punti 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 3 | **QUALORA VI SIA UN PUNTEGGIO ATTRIBUITO AL PRECEDENTE PUNTO 1: DISPONIBILITA' DI UN ULTERIORE CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 30 KM DALLA SEDE D ELLA SCUOLA B. FENOGLIO**<br>Allegare documentazione con:<br>- indicazione dell'ubicazione del centro di cottura,<br>- comprova della distanza dello stesso dalla sede della scuola, calcolata considerando il tragitto stradale transitabile con i mezzi adibiti al servizio (la distanza sarà calcolata con il sito | Punti 5 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 4 | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 10854:1999** relativa alla certificazione del sistema di autocontrollo mediante HACCP.<br>Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia<br>Allegare documentazione a comprova: | Punti 2 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5 | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001:2004** relativa alla certificazione del sistema di gestione ambientale.<br>Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia<br>Allegare documentazione a comprova: | Punti 1 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 6 | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000:2005** relativa al sistema di gestione per la sicurezza alimentare HACCP.<br>Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia<br>Allegare documentazione a comprova: | Punti 2 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 7 | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22005:2007** relativa ai prodotti ecosostenibili.<br>Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia<br>Allegare documentazione a comprova: | Punti 2 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 8 | **POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE OHSAS ISO 18001:2007** relativa al sistema di gestione della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.<br>Relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia<br>Allegare documentazione a comprova: | Punti 1 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 1 | 1 | 0 | 1 | 1 |
| 9 | **UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI FRESCHI (NON SURGELATI) INDICATI A FIANCO**<br>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi fornitori.<br>Si precisa che i punteggi relativi ai gruppi frutta e verdura, verranno assegnati solo nel caso in cui, per ogni gruppo, sia garantita l'intera fornitura<br>(PUNTEGGI SI SOMMANO) | Punti 8 | NO | punti 0 | | | | |
| | | | Pane | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | TUTTI i seguenti prodotti: Miele pere albicocche pragne kiwi pesche | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi peperoni melanzane | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | | | TUTTI i seguenti prodotti: zucchine patate, cipolle aglio, carote, spinaci, cavoli verze | Punti 2 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| 10 | **UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO**<br>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi fornitori.<br>(PUNTEGGI SI SOMMANO) | Punti 2 | NO | punti 0 | | | | |
| | | | Latte PSintesso UHT | Punti 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | Uova (fresche o pastorizzate) | Punti 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 11 | **DEI PRODOTTI BIOLOGICI (NON SURGELATI) SOPRA RIPORTATI, UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato**<br>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e di i relativi fornitori.<br>Da distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps ) | Punti 5 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Pane | Punti 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | TUTTI i seguenti prodotti: Miele pere albicocche pragne kiwi pesche | Punti 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| | | | TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi peperoni melanzane | Punti 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| | | | TUTTI i seguenti prodotti: zucchine patate, cipolle aglio, carote, spinaci, cavoli verze | Punti 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | **CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE o km zero attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato**<br>Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza. Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza piemontese ed attenersi ai suoi regolamenti di tracciabilità ed etichettatura.<br>Da distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps ) | Punti 3 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Carni bovine piemontesi certificate | Punti 3 | 3 | 0 | 3 | 3 |
| 13 | **POLLAME A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato**<br>Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza.<br>Da distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps ) | Punti 2 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Pollame a km 0 | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 14 | **FORNITURA DI FORMAGGI PIEMONTESI DOP A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato**<br>Allegare certificazioni dei fornitori e scheda tecnica che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza e le caratteristiche.<br>Da distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps ) | Punti 2 | No | Punti 0 | | | | |
| | | | Almeno due prodotti | Punti 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 15 | **RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO**<br>La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo minimo 40% dell'utenza) | Punti 1 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Una rilevazione per anno scolastico – solo alunni | Punti 0,5 | | | | |
| | | | Due o più rilevazioni per anno scolastico – alunni e genitori | Punti 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 16 | **STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DEL SERVIZIO,** modulistica di funzionamento, produzione ed invio materiale da pubblicare sui siti istituzionali | Punti 1 | NO | Punti 0 | | | | |
| | | | Sì | Punti 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 17 | **PRESENZA DI CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI**<br>Allegare fatture di acquisto e scheda tecnica dei contenitori | Punti 3 | Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria) | Punti 0 | | 0 | | |
| | | | Contenitori con riscaldone a vapore oltre alla coibentazione termica | Punti 0,50 | | | | |
| | | | Contenitori con apparecchio attivo oltre alla coibentazione termica | Punti 1 | | | 1 | |
| | | | Tutti contenitori attivi elettrici | Punti 3 | 3 | | | 3 |
| 18 | **CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO che saranno adibiti stabilmente alla consegna dei pasti presso i refettori di La Loggia**<br>Allegare copia della carta di circolazione | Punti 4 | Almeno Classe Euro 4 (full) | Punti 0 | | | | |
| | | | Almeno Classe Euro 5 (full) | Punti 2 | | | 2 | |
| | | | Classe Euro 6 (full) | Punti 4 | 4 | 4 | | 4 |
| 19 | **PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DEL REFETTORIO DURANTE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE** | Punti 3 | Disponibile con reperibilità | Punti 0 | | | | |
| | | | Presenza garantita in loco 1 volta a settimana | Punti 1 | | | | |
| | | | Presenza garantita in loco 2 volte a settimana | Punti 2 | | | | |
| | | | Presenza garantita in loco 3 volte a settimana | Punti 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 20 | **SERVIZI AGGIUNTIVI**<br>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione di effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente dei servizi proposti, prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.<br>Allegare, per ogni proposta, relazione max 3 facciate formato A4 – dimensione minima carattere 12)<br>CRITERIO MOTIVAZIONALE:<br>pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive sito migliorative con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti, dell'Amministrazione | Punti 5 | Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:<br>P = m x s<br>dove m x è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.<br>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame di quanto stabilito. | | 1,50 | 2,50 | 1,50 | 3,50 |
| 21 | **MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI DEL SERVIZIO**<br>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione di effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente dei servizi proposti, prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.<br>Allegare, per ogni proposta, relazione max 3 facciate formato A4 – dimensione minima carattere 12)<br>CRITERIO MOTIVAZIONALE:<br>pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive sito migliorative con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti, dell'Amministrazione | Punti 5 | Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:<br>P = m x s<br>dove m x è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.<br>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame di quanto stabilito. | | 2,00 | 2,50 | 1,50 | 4,00 |
| 22 | **MIGLIORAMENTI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO**<br>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione di effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente dei servizi proposti, prestati senza oneri aggiuntivi, rispetto a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto.<br>Allegare, per ogni proposta, relazione max 3 facciate formato A4 – dimensione minima carattere 12)<br>CRITERIO MOTIVAZIONALE:<br>pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive sito migliorative con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti, dell'Amministrazione | Punti 5 | Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:<br>P = m x s<br>dove m x è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.<br>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame di quanto stabilito. | | 1,50 | 2,00 | 1,50 | 3,00 |
| | Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri: | | L'offerta che non ottiene il punteggio minimo di 49 punti sui 70 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive, pertanto non si provvederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica. | TOTALE | 57,00 | 50,00 | 51,50 | 61,50 |
| | insufficiente: coefficiente | pari a 0 | | | | | | |
| | sufficiente: coefficiente | pari a 0,3 | | | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA |
| | buono: coefficiente | pari a 0,5 | | | | | | |
| | distinto: coefficiente | pari a 0,7 | | | | | | |
| | ottimo: coefficiente | pari a 1 | | | | | | |
| | I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri sopra indicati. | | | | | | | |

| | EUROR. | | | CAMST | | | EUTOURIST | | | GMI | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | COMMISSARIO 1 | COMMISSARIO 2 | COMMISSARIO 3 | COMMISSARIO 1 | COMMISSARIO 2 | COMMISSARIO 3 | COMMISSARIO 1 | COMMISSARIO 2 | COMMISSARIO 3 | COMMISSARIO 1 | COMMISSARIO 2 | COMMISSARIO 3 | |
| | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | Sì | |
| | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | AMMESSA | |

**DETTAGLIO PUNTEGGI - SERVIZI AGGIUNTIVI (20) - MIGLIORAMENTI TECNICI (21) - MIGLIORAMENTI ORGANIZZATIVI (22)**

| | EUROR. | | | CAMST | | | EUTOURIST | | | GMI | | | COMMENTO PUNTEGGIO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BOSIO | FABBRI | VERSOLATTO | BOSIO | FABBRI | VERSOLATTO | BOSIO | FABBRI | VERSOLATTO | BOSIO | FABBRI | VERSOLATTO | |
| PUNTO 20 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,7 | 0,7 | 0,7 | La ditta a cui viene riconosciuto un punteggio maggiore ha presentato una profonda elaborazione del menù con innumerevoli piatti aggiuntivi rispetto agli altri concorrenti. La proposta appare estremamente ricca, con offerte continuative e particolarmente apprezzabili.<br>Altro servizio degno di nota è il numero dei pasti a carattere sociale. L'offerta è presentata attraverso una chiara e precisa organizzazione, con un numero di pasti quasi doppio rispetto a quanto proposto dagli altri partecipanti. |
| PUNTO 21 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | La ditta che ha ottenuto il punteggio più alto ha presentato un miglioramento delle forniture tecniche che appare maggiormente mirato alle effettive esigenze della realtà nella quale dovrà operare. Ciò che contraddistingue, inoltre, tale offerta è il miglioramento di tutta una serie di servizi collaterali quali, a solo titolo esemplificativo, rimbiancature annuali dei refettori, particolare attenzione ad elementi strutturali dei refettori stessi, miglioramento studiato e mirato, di attrezzature che possono consentire una migliore tecnico qualitativa del servizio. Alcune ditte hanno anche presentato proposte interessanti ma, alla luce di valutazioni tecniche e strutturali, non facilmente realizzabili. Ultimo elemento, le ditte Eurorisotorazione e GMI, hanno espressamente dichiarato che ogni fornitura tecnica rimarrà proprietà del Comune. |
| PUNTO 22 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,3 | 0,3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | La ditta che ha ottenuto il punteggio maggiore ha inserito nell'offerta l'incremento di personale operativo. La maggior parte delle proposte presentate mette in luce progetti migliorativi interni all'azienda con una relativa, o scarsa, ricaduta sull'organizzazione specifica del servizio in loco. L'offerta di cui sopra, propone invece a proprio carico l'assunzione di personale aggiuntivo, operante nei refettori di La Loggia, espressamente dedicato alla gestione delle anomalie di prenotazione giornaliere dei pasti con relative rielaborazione. La ditta a cui viene assegnato il punteggio maggiore ha inoltre specificato, nell'offerta, la fornitura di una macchina lavacciuga con la quale verrà effettuata una pulizia aggiuntiva settimanale dei refettori. |