

CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E NORME SPECIFICHE PER LOTTO

LOTTO N. 1 - COMUNE DI LA LOGGIA (TO)

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

OFFERTA TECNICA ---> max punti 65 come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	<p><u>DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA</u> (con le caratteristiche di cui all'art. 4 del capitolato) <u>DALLA SEDE DELLA SCUOLA B. FENOGLIO</u></p> <p>Allegare documentazione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> -indicazione dell'ubicazione del centro di cottura, -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
2	<p>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 <u>SCUOLA B. FENOGLIO</u></p>	Punti 3	Più di 30 minuti	Punti 0
			Uguale o meno di 30 minuti	Punti 3
3	<p>Qualora vi sia un punteggio attribuito al punto 1 <u>DISPONIBILITA' DI UN ULTERIORE CENTRO COTTURA PER LE EMERGENZE ENTRO 30 KM DALLA SEDE DELLA SCUOLA B. FENOGLIO</u></p> <p>Allegare documentazione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> -indicazione dell'ubicazione del centro di cottura, -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 4	NO	Punti 0
			SI	Punti 4
			OHSAS 18001:2007	Punti 2

4	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 10854:1999 relativa alla certificazione di sistema di autocontrollo metodo HACCP <u>relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia</u> Allegaredocumentazionea comprova	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
5	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001:2004 relativa alla certificazione del sistema di gestione ambientale <u>relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia</u> Allegaredocumentazionea comprova	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
6	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000:2018 relativa al sistema di gestione per la sicurezza alimentare HACCP <u>relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia</u> Allegaredocumentazionea comprova	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
7	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22005:2008 relativa al prodotto agroalimentare <u>relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia</u> Allegaredocumentazionea comprova	Punti 2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
8	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE OHSAS ISO 45001:2018 relativa al sistema di gestione della sicurezza e salute sui luoghi di lavoro <u>relativa al centro di cottura della ditta, utilizzato per la preparazione dei pasti erogati presso le scuole di La Loggia</u> Allegaredocumentazionea comprova	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
9	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI FRESCHI (NON SURGELATI) INDICATI A FIANCO</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi fornitori.</u> 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 (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 8	NO	punti 0
			Pane	Punti 2
			TUTTI i seguenti prodotti: Mele pere albicocche prugne kiwi pesche	Punti 2
			TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi peperoni melanzane	Punti 2

			TUTTI i seguenti prodotti: zucchini patate, cipolle aglio, carote, spinaci, verze zucca	Punti 2
10	<u>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI BIOLOGICI INDICATI A FIANCO</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi fornitori.</u> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 2	NO	punti 0
			Latte PS/Intero UHT	Punti 1
			Uova (fresche o pastorizzate)	Punti 1
11	<u>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</u> <u>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi e dei relativi fornitori.</u> <u>(la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps)</u> (I PUNTEGGI SI SOMMANO)	Punti 4	NO	Punti 0
			Pane	Punti 1
			TUTTI i seguenti prodotti: Mele pere albicocche prugne kiwi pesche	Punti 1
			TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi peperoni melanzane	Punti 1
			TUTTI i seguenti prodotti: zucchini patate, cipolle aglio, carote, spinaci, verze	Punti 1
12	<u>CARNI BOVINE PIEMONTESI CERTIFICATE A KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</u> <u>Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza.</u> <u>(la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps)</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			Carni bovine piemontesi certificate	Punti 2
13	<u>POLLAME a KM ZERO attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</u> <u>Allegare certificazioni dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza.</u> <u>(la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps)</u>	Punti 2	NO	Punti 0
			Pollame a km 0	Punti 2

14	<p>Fornitura di formaggi piemontesi DOP a <u>KM ZERO</u> attraverso piccoli fornitori certificati entro un raggio di 70 km dal centro di cottura utilizzato</p> <p><u>Allegare certificazioni dei fornitori e scheda tecnica che consentano di individuare, per ciascun prodotto la provenienza e le caratteristiche.</u></p> <p><u>(la distanza sarà calcolata con il sito https://www.google.it/maps)</u></p>	Punti 2	No	Punti 0
			Almeno due prodotti	Punti 2
15	<p><u>RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO</u></p> <p>(La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione statisticamente significativo minimo 40% dell'utenza)</p>	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
16	<p><u>STAMPA OPUSCOLI ILLUSTRATIVI DEL SERVIZIO, MODALITA' DI FUNZIONAMENTO E PRODUZIONE ED INVIO MATERIALE DA PUBBLICARE SUI SITI ISTITUZIONALI</u></p>	Punti 1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
17	<p><u>PRESENZA DI CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI</u></p> <p>Allegare fatture di acquisto e scheda tecnica dei contenitori</p>	Punti 2	Contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)	Punti 0
			Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica	Punti 0,50
			Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Punti 1
			Contenitori attivi elettrici	Punti 2
18	<p><u>CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO CHE SARANNO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I REFETTORI DI LA LOGGIA</u></p> <p><u>Allegare copia della carta di circolazione</u></p>	Punti 3	Almeno Classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Almeno Classe Euro 5 (tutti)	Punti 2
			Classe Euro 6 (tutti)	Punti 3
19	<p><u>PRESENZA IN LOCO DEL RESPONSABILE DEL REFETTORIO DURANTE IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE</u></p>	Punti 3	Disponibile con reperibilità	Punti 0
			Presenza garantita in loco 1 volta a settimana	Punti 1
			Presenza garantita in loco 2 volta a settimana	Punti 2
			Presenza garantita in loco 3 volta a settimana	Punti 3

20	<p>SERVIZI AGGIUNTIVI</p> <p>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.</p> <p><u>Allegare, per ogni proposta, relazione max 1 facciata formato A4 – dimensione minima carattere12)</u></p> <p>CRITERIOMOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti, dell'Amministrazione</p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">P = mc x 5</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>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.</p> <p>ESEMPIO</p> <p>Inserimento menù speciali in occasioni di feste Trasmissione dati per eventuali richieste contributi AGEA</p>
21	<p>MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI DEL SERVIZIO</p> <p>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.</p> <p><u>Allegare, per ogni proposta, relazione max 1 facciata formato A4 – dimensione minima carattere12)</u></p> <p>CRITERIOMOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti, dell'Amministrazione</p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">P = mc x 5</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>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.</p> <p>ESEMPIO</p> <p>Audit igienico-sanitario controlli microbiologici Acqua microfiltrata Inserimento macedonia fresca nel menù Inserimento gelato nel menù Sostituzione boiler scaldia acqua</p>
22	<p>MIGLIORAMENTI ORGANIZZATIVI DEL SERVIZIO</p> <p>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</p> <p><u>Allegare, per ogni proposta, relazione max 1 facciata formato A4 – dimensione minima carattere12)</u></p> <p>CRITERIOMOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti, dell'Amministrazione</p>	Punti 5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p style="text-align: center;">P = mc x 5</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>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.</p> <p>ESEMPIO</p> <p>Rilievo anomalie di prenotazione del pasto, con inserimento informatizzato delle anomalie Incontro annuale con le insegnanti per formarle in merito alla collaborazione al servizio Servizio consulenza dietista</p>

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:

- insufficiente: coefficiente pari a 0
- sufficiente: coefficiente pari a 0,3
- 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.

L'offerta che non otterrà il punteggio minimo di 32 pesi ponderali, sui 65 disponibili per l'offerta tecnica, non verrà ammessa alle fasi successive; pertanto non si procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica.

- **OFFERTA ECONOMICA ---> max punti 35** come di seguito attribuiti:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
<u>PREZZO OFFERTO rispetto all'importo unitario del pasto a base di gara di €4,46 (IVA esclusa)</u>	Max punti 35	<p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il prezzo a pasto più basso rispetto all'importo a pasto a base di gara.</p> <p>Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio proporzionalmente decrescente secondo la seguente formula:</p> $X = (OB / OE) \times Pm$ <p>Dove:</p> <p>X = punteggio attribuito</p> <p>OB = offerta prezzo più bassa</p> <p>OE = offerta prezzo in esame</p> <p>Pm = punteggio massimo attribuibile (35)</p>

N.B. Non saranno ammesse offerte superiori rispetto al costo sopra specificato

Il punteggio relativo all'offerta tecnica sarà sommato al punteggio relativo all'offerta economica a fine dell'individuazione della miglior offerta

Le finalità che l'Amministrazione comunale si pone con questo appalto sono l'erogazione di un servizio di mensa scolastica di qualità, la riduzione degli sprechi, la riduzione dell'inquinamento, la promozione del patrimonio agroalimentare locale, l'abbattimento dei prezzi, garantendo un prodotto fresco, sano e stagionale. Pertanto per PRODOTTI ALIMENTARI A CHILOMETRO ZERO si intendono **esclusivamente i prodotti alimentari, di piccoli o medi produttori locali**, provenienti da **zone di produzione** poste ad una distanza **non superiore a 70 chilometri** di raggio dal luogo previsto per la loro preparazione (per tale misurazione sarà esclusivamente utilizzato il sito <https://www.google.it/maps>). Ciò significa che le forniture a KM ZERO, presenti nelle nostre mense, non possono e non devono, per nessun motivo, arrivare dalla catena della grande distribuzione.