

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

**VERBALE n. 1 DI SEDUTA RISERVATA
DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE
DELLA**

Procedura telematica per la gara:

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E MENSA DIPENDENTI COMUNALI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
del Comune di Castiglione T.se (TO)
CIG 924462383B**

Valore presunto dell'appalto: Euro 870.000,00 oltre Euro 43,12 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

L'anno duemilaventidue, addì 4 (quattro) del mese di luglio alle ore 14.30 in Lombardore al piano primo del palazzo municipale, per la CUC - associazione consortile tra i comuni di Lombardore, Foglizzo, Feletto, Scarmagno, Lusigliè, San Ponso, Busano, Mathi, Grosso, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lorzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese - si insedia la commissione di gara, nelle persone di:

- CATTI Dott. Giulio, presidente della commissione di gara;
- ACQUADRO Dott.ssa Lidia, componente della commissione di gara;
- Sig.ra RAISE Maura, componente della commissione di gara.

Sono altresì presenti in avvio di seduta:

- Arch. GRASSINO Serena Marta, segretario verbalizzante;
- Dott. Matteo BOSSA, R.U.P.

Richiamato il proprio verbale in data 04.07.2022 con il quale sono stati ammessi i concorrenti a seguito della verifica della documentazione amministrativa, alle ore 15.30 il R.U.P. sblocca i fascicoli dell'offerta tecnica e consta che all'interno ci sono:

- SODEXO ITALIA SPA 1 plico e n. 5 allegati;
- ELIOR RISTORAZIONE SPA 1 plico e n. 1 allegato;
- DUSSMANN SERVICE SRL 1 plico e n. 1 allegato.

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Alle ore 15.40 il R.U.P. consegna alla commissione i fascicoli e gli allegati, in copie cartacee appositamente stampate seduta stante, per la relativa valutazione in seduta riservata, e si allontana dalla sede della CUC. Parimenti si allontana l'Arch. Grassino, restando a disposizione della Commissione presso i locali del municipio di Lombardore, mentre la verbalizzazione prosegue a cura diretta dei componenti della Commissione.

Preliminarmente all'esame delle offerte tecniche, il Presidente dà lettura delle parti rilevanti del disciplinare di gara, dando atto che il relativo punteggio sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi, fino ad un massimo di 75 punti:

N°	Criteri di valutazione e sub criteri	Punti D Max	Punti Q Max
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO		
1.1	Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti. Si chiede di Indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio	4	
1.2	Piano di formazione e addestramento Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento	2	
1.3	Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici	4	
	Piano dei trasporti e logistica Numero e tipologia di mezzi impiegati. Soluzioni per		

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLI D'ILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

1.4	diminuire gli impatti ambientali della logistica	2	
1.5.	Modalità di prenotazione dei pasti (comprensivo di piatto alternativo, diete speciali, in bianco, etc.) e di rendicontazione al Committente mediante apposito applicativo informatico compatibile con gli applicativi comunali (SISCOM) per quanto riguarda la trasmissione e l'acquisizione dati. Si rimanda all'art. 10 del Capitolato	7	
1.6.	Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature da realizzare e rendere operative entro 90 giorni dall'inizio del servizio. Sarà assegnato un punteggio proporzionale in relazione agli investimenti proposti al di sopra del valore soglia di euro 5.000. Il massimo punteggio sarà assegnato al valore più alto dell'investimento e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. (Investimenti inferiori ad euro 5.000 non saranno valorizzati). Il valore dell'investimento dovrà essere sottoscritto da ente terzo, quale ad esempio, il diretto fornitore. L'investimento proposto in sede di gara non concorre a formare il tetto della manutenzione straordinaria a carico dell'Appaltatore, previsto dall'art. 11 del Capitolato. Si rinvia, inoltre, all'art. 63 del Capitolato.		9
2	QUALITA' DEL SERVIZIO		
2.1	Piano alimentare Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione delle non conformità.	12	
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 3 menù stagionali, costruiti sullo schema proposto dal capitolato Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti (5 punti max) e la varietà dei piatti proposti [per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione] (5 punti max); introduzione di una alternativa anche con riferimento al primo piatto (5 punti).	15	

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Civenna, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Riva, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

2.3	Progetto "Frutta metà mattina" di cui all'art. 9 del capitolato. Verranno valutati la varietà dei prodotti e le modalità di preparazione e distribuzione.	3	
2.4	Caratteristiche sociali ed ambientali di alcuni prodotti che l'offerente si impegna ad utilizzare (ad esempio agricoltura sociale o da terreni confiscati alle mafie)	1	
2.5.	Progetto per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura presso ciascun plesso scolastico	3	
2.6	Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati finalizzato alla massima riduzione dei rifiuti	3	
2.7	Educazione alimentare e messa in atto di un piano di comunicazione nei confronti di alunni, insegnanti e famiglie	5	
2.8	Predisposizione e comunicazione all'utenza del calendario stagionale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica	3	
2.9	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità per la gestione quotidiana dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a cani e gatti.	2	

La Commissione prende altresì atto che a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale dovrà essere attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, secondo la scala di valori sotto riportata:

Coefficiente di valutazione	Ci
Assente	0,0

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Pessimo	0,1
Molto scarso	0,2
Scarso	0,3
Insufficiente	0,4
Mediocre	0,5
Sufficiente	0,6
Discreto	0,7
Buono	0,8
Più che buono	0,9
Ottimo	1

La Commissione conviene sul fatto che si dovrà procedere a calcolare la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio verrà riparametrato. La c.d. "riparametrizzazione" si applicherà ai criteri di natura qualitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso, e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

La Commissione inoltre, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio complessivo sarà quindi dato dalla seguente formula:

$$P_i = (C_{ai} \times P_a) + (C_{bi} \times P_b) + \dots + (C_{ni} \times P_n)$$

Dove:

- P_i = punteggio concorrente i;
 C_{ai} = coefficiente medio di valutazione a, del concorrente i;
 C_{bi} = coefficiente medio di valutazione b, del concorrente i;

 C_{ni} = coefficiente medio di valutazione n, del concorrente i;

 P_a = punti criterio di valutazione a;
 P_b = punti criterio di valutazione b;

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLIDILANZO



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Civena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

.....
Pn = punti criterio di valutazione n.

Al risultato del punteggio qualitativo verrà sommato il punteggio quantitativo di cui al punto 1.6. Al riguardo, la Commissione conviene sul fatto che tale punteggio non sarà assegnato in modo automatico e senza alcun giudizio discrezionale, ma che al contrario la Commissione dovrà esaminare ciascuno dei beni e delle strumentazioni oggetto dell'offerta e giudicarne la pertinenza e la congruità in rapporto all'oggetto dell'appalto, nonché la conformità della certificazione del valore alle prescrizioni della legge speciale di gara - senza peraltro poter esprimere giudizi qualitativi di merito. Ai fini dell'attribuzione del punteggio, sarà considerato solo il valore di beni e strumentazioni che saranno giudicati pertinenti e congrui rispetto all'appalto, e il cui valore risulti essere adeguatamente certificato in conformità a quanto previsto dal bando e dai suoi allegati.

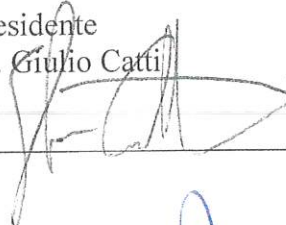
Terminate le valutazioni preliminari sopra verbalizzate, adeguatamente condivise da tutti i componenti della Commissione, la Commissione stessa inizia l'esame ragionato delle offerte tecniche pervenute e sopra indicate.

Alle ore 18.30, non essendo ancora terminato tale esame, la seduta viene chiusa e aggiornata, sempre in seduta riservata, al giorno 9 luglio 2022, alle ore 9.00, presso il Municipio di Castiglione Torinese.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott. Giulio Catti



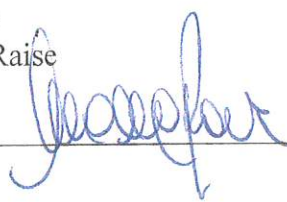
Il componente

Dott.ssa Lidia Acquadro



Il componente

Sig.ra Maura Raise



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

**VERBALE n. 2 DI SEDUTA RISERVATA
DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE
DELLA**

Procedura telematica per la gara:

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
E MENSA DIPENDENTI COMUNALI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
del Comune di Castiglione T.se (TO)
CIG 924462383B**

Valore presunto dell'appalto: Euro 870.000,00 oltre Euro 43,12 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

L'anno duemilaventidue, addì 9 (nove) del mese di luglio alle ore 9.00 in Castiglione Torinese, al piano primo del palazzo municipale, per la CUC - associazione consortile tra i comuni di Lombardore, Foglizzo, Feletto, Scarmagno, Lusigliè, San Ponso, Busano, Mathi, Grosso, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese - si ricostituisce la commissione di gara, nelle persone di:

- CATTI Dott. Giulio, presidente della commissione di gara;
- ACQUADRO Dott.ssa Lidia, componente della commissione di gara;
- Sig.ra RAISE Maura, componente della commissione di gara.

E' altresì presente in avvio di seduta, per l'apertura degli uffici:

- Dott. Matteo BOSSA, R.U.P.

Alle ore 9.20 il R.U.P. si allontana dalla sede della riunione della Commissione, mentre la verbalizzazione prosegue a cura diretta dei componenti della Commissione.

La Commissione riprende quindi l'esame ragionato delle offerte tecniche pervenute e indicate nel verbale n. 1, utilizzando il metodo di comparare tra loro le tre offerte, criterio dopo criterio. Ciascun commissario, come previsto nello stesso verbale n. 1, esprime un giudizio

C.U.C. CONSORTILE CANAVESE E VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

numerico da 0 a 1 con riguardo a ciascun criterio e a ciascuna offerta e la commissione calcola consecutivamente:

- il valore medio del giudizio espresso;
- il punteggio attribuito per ciascun criterio a ciascuna offerta a monte dell'operazione di riproporzionamento come indicata nel verbale n. 1;
- il punteggio attribuito per ciascun criterio a ciascuna offerta a valle dell'operazione di riproporzionamento come indicata nel medesimo verbale n. 1.

Con riguardo al criterio quantitativo di cui al punto 1.6., dopo approfondito esame, la Commissione conviene sul fatto che tutti i beni e le strumentazioni offerte dalle tre partecipanti alla procedura siano ammissibili sotto il punto di vista del concorso all'attribuzione di punteggio del relativo valore rispettivamente dichiarato e certificato.

I punteggi assegnati a ciascun criterio e quindi complessivamente assegnati alle tre offerte tecniche, all'esito delle operazioni, sono i seguenti:

ELIOR

		Catti	Acquad	Raise	Giudizio medio	Punteggio	Max totale punti	Riproporzionamento
1.1	Organigramma	0,7	0,7	0,7	0,7	2,8	4	3,00
1.2	Piano di formazione	1	0,8	0,8	0,866666667	1,733333333	2	2,00
1.3	Gestione imprevisti	0,7	0,7	0,7	0,7	2,8	4	3,36
1.4	Piano trasporti	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	2	1,50
1.5	Modalità prenotazione pasti	0,8	0,7	0,8	0,766666667	5,366666667	7	5,55
1.6	Potenziamento centro cottura				5,6792,1		9	5,70
2.1	Piano alimentare	0,7	0,6	0,6	0,633333333	7,6	12	8,77
	Stagionalità	0,9	1	1	0,966666667	4,833333333	5	
	Varietà	0,9	0,9	0,9	0,9	4,5	5	
	Alternativa al primo piatto	1	1	1	1	5	5	
2.2	Proposte nuovi menù					14,333333333	15	15,00
2.3	Frutta metà mattina	0,7	0,8	0,8	0,766666667	2,3	3	2,46
2.4	Caratteristiche sociali	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1	0,64
2.5	Progetto corretta temperatura	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	3	2,88
2.6	Riduzione rifiuti	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	3	2,77
2.7	Educazione alimentare	0,8	0,7	0,8	0,766666667	3,833333333	5	4,26
2.8	Calendario stagionale	0,9	0,9	0,9	0,9	2,7	3	3,00
2.9	Riduzione scarti e recupero	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	2	1,33
							75	62,23

C.U.C.

CONSORTILE CANAVESE E VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Dussmann

		Catti	Acquadr	Raise	Giudizio medio	Punteggio	Max totale punti	Riproporzionamento
1.1	Organigramma	1	0,9	0,9	0,933333333	3,7333333	4	4,00
1.2	Piano di formazione	0,6	0,6	0,6	0,6	1,2	2	1,38
1.3	Gestione imprevisti	0,6	0,5	0,5	0,533333333	2,1333333	4	2,56
1.4	Piano trasporti	1	0,9	0,9	0,933333333	1,8666667	2	2,00
1.5	Modalità prenotazione pasti	1	0,9	1	0,966666667	6,7666667	7	7,00
1.6	Potenziamento centro cottura				46579,25		9	4,68
2.1	Piano alimentare	0,8	0,7	0,7	0,733333333	8,8	12	10,15
	Stagionalità	0,8	0,7	0,7	0,733333333	3,6666667	5	
	Varietà	0,9	0,9	0,9	0,9	4,5	5	
	Alternativa al primo piatto	1	1	1	1	5	5	
2.2	Proposte nuovi menù					13,166667	15	13,78
2.3	Frutta metà mattina	1	0,9	0,9	0,933333333	2,8	3	3,00
2.4	Caratteristiche sociali	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	1	0,64
2.5	Progetto corretta temperatura	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	3	2,88
2.6	Riduzione rifiuti	0,7	0,6	0,6	0,633333333	1,9	3	2,19
2.7	Educazione alimentare	0,8	0,7	0,8	0,766666667	3,8333333	5	4,26
2.8	Calendario stagionale	0,7	0,7	0,7	0,7	2,1	3	2,33
2.9	Riduzione scarti e recupero	0,7	0,7	0,7	0,7	1,4	2	1,56
							75	62,42



C.U.C. CONSORTILE CANAVESE E VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Sodexo

		Catti	Acquadr	Raise	Giudizio medio	Punteggio	Max totale punti	Riproporzionamento
1.1	Organigramma	0,6	0,6	0,6	0,6	2,4	4	2,57
1.2	Piano di formazione	1	0,7	0,7	0,8	1,6	2	1,85
1.3	Gestione imprevisti	0,9	0,7	0,9	0,833333333	3,333333	4	4,00
1.4	Piano trasporti	0,8	0,7	0,7	0,733333333	1,466667	2	1,57
1.5	Modalità prenotazione pasti	0,8	0,7	0,8	0,766666667	5,366667	7	5,55
1.6	Potenziamento centro cottura				89639		9	9,00
2.1	Piano alimentare	0,9	0,8	0,9	0,866666667	10,4	12	12,00
	Stagionalità	0,8	0,7	0,8	0,766666667	3,8333333	5	
	Varietà	0,8	0,8	0,8	0,8	4	5	
	Alternativa al primo piatto	1	1	1	1	5	5	
2.2	Proposte nuovi menù					12,83333	15	13,43
2.3	Frutta metà mattina	0,5	0,3	0,4	0,4	1,2	3	1,29
2.4	Caratteristiche sociali	0,8	1	1	0,933333333	0,933333	1	1,00
2.5	Progetto corretta temperatura	0,9	0,8	0,8	0,833333333	2,5	3	3,00
2.6	Riduzione rifiuti	0,9	0,8	0,9	0,866666667	2,6	3	3,00
2.7	Educazione alimentare	1	0,8	0,9	0,9	4,5	5	5,00
2.8	Calendario stagionale	0,8	0,8	0,8	0,8	2,4	3	2,67
2.9	Riduzione scarti e recupero	0,9	0,9	0,9	0,9	1,8	2	2,00

75 67.92

La Commissione conviene di ulteriormente giustificare i punteggi espressi a ciascun sotto criterio con le succinte valutazioni riportate nel prospetto sottostante e unanimemente approvate:

N°	Criteri di valutazione e sub criteri	D Max	Q Max	Sodexo	Dussman	Elior
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO					
1.1	Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	4		Progetto dettagliato con indicato il cronoprogramma delle attività. Offre rispetto al numero e alle qualifiche presenti	Progetto ben articolato con cronoprogramma che indica chiaramente tutte le fasi di lavorazione. Il personale viene assorbito	Le attività del personale sono sufficientemente dettagliate e la ditta dichiara di riassorbire interamente il personale

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLIDILANZO



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

	Si chiede di indicare in maniera sintetica in una tabella: numero, qualifica, funzione (o funzioni se plurime) e monte ore settimanale di tutti gli addetti e le modalità di sostituzione del personale a garanzia di continuità del servizio			in capitolato 15 ore settimanali di Responsabile del Servizio e dietista ma riduce il personale addetto al servizio da 172,50 a 168,75. Inoltre non assorbe l'addetta servizio mensa in quanto a tempo determinato.	interamente e vengono offerte 190 ore settimanali oltre a 27,5 ore del Direttore del servizio e della dietista	offrendo 186,25 ore settimanali oltre a 5 ore del Direttore del servizio
1.2	Piano di formazione e addestramento Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali e le tematiche dell'addestramento	2		La proposta formativa rispetta le richieste del CS e indica nel dettaglio i corsi che verranno svolti.	Il progetto rispetta le richieste del Capitolato anche se sono poco dettagliati i contenuti dei corsi. Garantisce che la partecipazione ai corsi sarà retribuita e programmata in momenti diversi dall'orario destinato alla produzione e distribuzione.	Progetto completo e ben dettagliato. Danno evidenza anche della formazione del preposto.
1.3	Gestione degli imprevisti ed emergenze Indicare le modalità di gestione delle emergenze, sia in produzione, che in distribuzione sui plessi scolastici	4		Propone un centro cottura a 27 km (20 minuti). Vengono precisate in modo puntuale le soluzioni adottate per gestire le varie situazioni di emergenza. Relativamente al Covid non integrano l'orario di lavoro ma	Propone un centro di cottura molto distante da Castiglione Dettaglia in modo sufficiente le modalità che attuerà in caso di imprevisti ed emergenze. Le modalità di gestione dell'eventuale emergenza	Propone un centro cottura a 12,1 km (23 minuti) Propone un progetto dettagliato della gestione di imprevisti ed emergenze. Le modalità di gestione dell'eventuale emergenza epidemiologica



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimana, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

				offrono soluzioni materiali per ridurre il rischio epidemiologico e un piano di distanziamento per i locali refettori.	epidemiologica non sono calate nella realtà locale.	non sono ben calate nella realtà locale
1.4	Piano dei trasporti e logistica Numero e tipologia di mezzi impiegati. Soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	2		Piano sufficientemente dettagliato. Propone un furgone elettrico con emissioni 0.	Piano ben dettagliato. Propone un furgone elettrico ad alta efficienza.	Piano ben dettagliato. Propone un furgone ibrido.
1.5.	Modalità di prenotazione dei pasti (comprensivo di piatto alternativo, diete speciali, in bianco, etc.) e di rendicontazione al Committente mediante apposito applicativo informatico compatibile con gli applicativi comunali (SISCOM) per quanto riguarda la trasmissione e l'acquisizione dati. Si rimanda all'art. 10 del Capitolato	7		Propone Etica Soluzione	Propone un sistema informatizzato compatibile con gli applicativi SISCOM. Destina una risorsa dedicata al ricevimento degli utenti per 1,5 ore al giorno per 2 giorni la settimana per complessive 37 settimane.	Propone Etica Soluzione
1.6.	Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature da realizzare e rendere operative entro 90 giorni dall'inizio del servizio. Sarà assegnato un punteggio		9	Valore dell'investimento euro 89.639,00 IVA esclusa. L'offerta di attrezzature è coerente ed adeguata alla situazione	Valore dell'investimento euro 46.579,25 IVA esclusa. L'offerta di attrezzature è coerente con le richieste indicate nel capitolato e	Valore dell'investimento euro 59.792,10 IVA esclusa. L'offerta di attrezzature è coerente con le richieste indicate nel capitolato



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimana, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

	proporzionale in relazione agli investimenti proposti al di sopra del valore soglia di euro 5.000. Il massimo punteggio sarà assegnato al valore più alto dell'investimento e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. (Investimenti inferiori ad euro 5.000 non saranno valorizzati). Il valore dell'investimento dovrà essere sottoscritto da ente terzo, quale ad esempio, il diretto fornitore. L'investimento proposto in sede di gara non concorre a formare il tetto della manutenzione straordinaria a carico dell'Appaltatore, previsto dall'art. 11 del Capitolato. Si rinvia, inoltre, all'art. 63 del Capitolato.			esistente. La ditta offre un'ampia sostituzione delle attrezzature anche di quelle funzionanti ma ormai obsolete. L'offerta presentata è pertinente con le finalità del servizio e il contesto organizzativo. Il progetto soddisfa pienamente le esigenze di miglioramento della produzione di pasti. Le attrezzature offerte sono corredate da schede tecniche.	propone l'allestimento di una zona dedicata alla produzione di diete speciali e il potenziamento della zona lavaggio con una lavastoviglie di ultima generazione, oltre ad un progetto di potenziamento dei locali cucina presenti nelle scuole dell'infanzia. Si ritiene, pertanto, che l'offerta sia pertinente con le finalità del servizio e il contesto organizzativo. Il progetto soddisfa pienamente le esigenze di miglioramento del servizio. Le attrezzature offerte sono corredate da schede tecniche.	Dettagliano in modo puntuale l'obiettivo della sostituzione o implementazione delle attrezzature indicandone il tipo di miglioramento realizzato (tecnologico, di produzione, di progetto) Si ritiene, pertanto, che l'offerta sia pertinente con le finalità del servizio, il contesto organizzativo e l'utenza. Inoltre l'offerta è anche coerente con il progetto proposto di frutta a metà mattina. Le attrezzature offerte sono corredate da schede tecniche.
2	QUALITA' DEL SERVIZIO					
2.1	Piano alimentare Modalità di approvvigionamento, selezione ed accreditamento fornitori, metodologie di verifica e gestione	12		Gli aspetti di approvvigionamento, selezione e accreditamento vengono descritti in modo dettagliato.	Gli aspetti di approvvigionamento e il criterio di selezione dei fornitori sono ben indicati. Buona la frequenza di	Gli aspetti di approvvigionamento e il criterio di selezione dei fornitori sono sufficientemente indicati.



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

delle non conformità.			Sufficiente la frequenza di fornitura dei prodotti. E' prevista la sostituzione dei prodotti bio, ulteriori rispetto ai CAM, nel caso di loro irreperibilità, con altri prodotti bio o DOP – IGP – tradizionali o lotta integrata. I fornitori sono selezionati sulla base di standard qualitativi riconosciuti e certificati sulla base di certificazioni di qualità e sicurezza integrata UNI EN ISO 9001 – 22005 – 14001 – 22000 – 37000 – SA 8000 – HOSAS 18001 certificazione MSC. Inoltre, elenca quelli selezionati per il Comune di Castiglione con le relative certificazioni. Indica in modo preciso ed analitico le modalità operative di gestione della qualità, dell'igiene, della sicurezza alimentare e di gestione delle non	fornitura ma gli orari di arrivo non sono congruenti con le ore si servizio del personale. I fornitori sono selezionati sulla base di certificazioni di qualità e sicurezza integrata UNI EN ISO 9001 e 14001. Elenca i fornitori con cui collabora da molti anni. Indica in modo generico le modalità operative di gestione della qualità, dell'igiene, della sicurezza alimentare e di gestione delle non conformità.	Sufficiente la frequenza di fornitura dei prodotti. I fornitori sono selezionati sulla base di parametri iniziali e di una valutazione successiva anche etica (SA 8000), inoltre nel ricevimento delle materie prime segue le procedure stabilite dalla UNI EN ISO 2205. Indica in modo generico le modalità operative di gestione della qualità, dell'igiene, della sicurezza alimentare e di gestione delle non conformità.



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

				conformità.		
2.2	Proposte di nuovi menù Si richiede la proposta di 3 menù stagionali, costruiti sullo schema proposta dal capitolato Verranno valutati la stagionalità dei prodotti proposti (5 punti max) e la varietà dei piatti proposti [per i piatti più complessi indicare anche la ricetta di preparazione] (5 punti max); introduzione di una alternativa anche con riferimento al primo piatto (5 punti).	15		Offre 3 menù stagionali e una variazione degli alimenti utilizzati sulla base di un piano di monitoraggio del gradimento dei prodotti. I menù presentano una buona varietà di prodotti. Offre l'alternativa al primo piatto	Offre 3 menù stagionali. I menù presentano varietà di prodotti e sono diversificati per la scuola dell'infanzia e le altre utenze. Offre l'alternativa al primo piatto	Offre 4 menù stagionali con varietà di prodotti freschi, integrali o cereali meno raffinati, prodotti tipici del territorio e materie prime e ricette locali. Differenzia i formati di pasta per la scuola dell'infanzia. Propone anche dei menù a basso impatto ambientale. Offre l'alternativa al primo piatto
2.3	Progetto "Frutta metà mattina" di cui all'art. 9 del capitolato. Verranno valutati la varietà dei prodotti e le modalità di preparazione e distribuzione.	3		Progetto poco dettagliato che non chiarisce le modalità di organizzazione del servizio, in particolare su aspetti quali la pulizia e l'igiene.	Piano dettagliato. Garantisce la distribuzione con personale della Ditta e propone i tre menù stagionali, alternati e variati, per il progetto.	Piano dettagliato. Garantisce la distribuzione con personale della Ditta. Elenca il tipo di prodotti utilizzati e propone un piano di educazione alimentare.
2.4	Caratteristiche sociali ed ambientali di alcuni prodotti che l'offerente si impegna ad utilizzare (ad esempio agricoltura sociale o da terreni confiscati alle mafie)	1		Prevede il miglioramento della qualità dei prodotti rispetto alle percentuali CAM 2020. Garantisce derrate alimentari provenienti da specifici fornitori sociali, dal	Garantisce derrate alimentari provenienti da specifici fornitori sociali durante giornate a tema con cadenza mensile. Precisa che tra i fornitori si avvale anche di AltroMercato	Garantisce il rispetto delle percentuali CAM 2020. Elenca i prodotti e i fornitori che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti e dei menù a tema.

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

				commercio equo solidale e da pesca sostenibile ed elenca i prodotti che si impegna ad utilizzare.	(commercio equo solidale) e di due realta' nazionali virtuose nel "benessere animale" ed elenca i prodotti che si impegna ad utilizzare.	
2.5.	Progetto per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura presso ciascun plesso scolastico	3		Gli aspetti per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura vengono ben dettagliati. Precisano le caratteristiche dei contenitori utilizzati e propongono carrelli a bagnomaria	Gli aspetti per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura vengono ben dettagliati. Precisano le caratteristiche dei contenitori utilizzati e propongono carrelli termici.	Gli aspetti per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura vengono ben dettagliati. Precisano le caratteristiche dei contenitori utilizzati.
2.6	Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati finalizzato alla massima riduzione dei rifiuti	3		Progetto conforme alle indicazioni del capitolato, indicando in modo preciso le modalita' scelte per ridurre la produzione dei rifiuti in ciascuna fase del servizio di ristorazione. Si sofferma anche sulle eccedenze alimentari e propone, inoltre, varie iniziative educative rivolte agli utenti.	Progetto conforme alle indicazioni del capitolato, dettagliando le varie fasi del servizio e dei materiali utilizzati per ridurre la produzione di rifiuti	Progetto conforme alle indicazioni del capitolato, dettagliando le varie fasi del servizio e dei materiali utilizzati per ridurre la produzione di rifiuti. Si sofferma anche sulle eccedenze alimentari.
2.7	Educazione alimentare e messa in atto di un piano di comunicazione	5		Le proposte di educazione alimentari e	Le proposte di educazione alimentari e	Le proposte di educazione alimentari e

C.U.C. CONSORTILE CANAVESE E VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimenà, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

	nei confronti di alunni, insegnanti e famiglie			ambientali sono coerenti con le finalità e le aspettative dell'ente. L'amministrazione e potrà selezionare 20 eventi l'anno da scegliere su una buona proposta di corsi e laboratori distinti per utenza. Offre inoltre giornate a tema e tre eventi. Propone infine corsi, incontri e laboratori di educazione ambientale oltre ad una giornata presso una azienda agricola. Ben dettagliato il Piano di Comunicazione anche con l'utilizzo di strumenti digitali e incontri e corsi per i genitori.	ambientali sono coerenti con le finalità e le aspettative dell'ente. Propone interventi di educazione alimentare e ambientali suddivisi in base all'utenza e menù a tema. Ben dettagliato il piano di comunicazione anche con l'utilizzo di strumenti digitali. Propone iniziative rivolte ai genitori.	ambientali sono coerenti con le finalità e le aspettative dell'ente. Propone interventi di educazione alimentare e ambientale suddivisi in base all'utenza e menù a tema. Ben dettagliato il piano di comunicazione anche con utilizzo di strumenti digitali. Propone incontri per i genitori.
2.8	Predisposizione e comunicazione all'utenza del calendario stagionale con l'indicazione del menù giornaliero della mensa scolastica	3		Progetto conforme alle richieste dell'ente con ulteriore offerta integrativa.	Progetto conforme alle richieste dell'ente e propone partecipazione dell'utenza nella realizzazione del calendario	Progetto conforme alle richieste dell'ente e amplia offerta integrativa.
2.9	Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi ali-	2		Molte le iniziative proposte. Indica gli accordi	Diverse le iniziative proposte, con accordi già in	Sufficienti le iniziative proposte per la



C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

mentari non consumati. Si richiede progetto di fattibilità per la gestione quotidiana dei generi alimentari non consumati, da destinare a iniziative di solidarietà sociale, dei residui derivanti dalla preparazione dei cibi o dalla raccolta degli avanzi degli utenti da destinare a canili e gattili.			già in essere per la riduzione degli scarti e il recupero del cibo non somministrato	essere, per la riduzione degli scarti e il recupero del cibo non somministrato.	riduzione degli scarti e il recupero del cibo non somministrato. Individuata l'organizzazione per il recupero delle eccedenze alimentari
---	--	--	---	--	---

La Commissione, così terminati i lavori consistenti nell'esame e nella valutazione delle tre offerte tecniche pervenute, nonché nella relativa attribuzione dei punteggi in conformità al disciplinare di gara, chiude la seduta alle ore 20.05 e si aggiorna alle ore 18.00 del giorno 12 luglio 2022, presso la sede della C.U.C. ubicata all'interno del Municipio di Lombardore, per l'apertura delle offerte economiche in seduta pubblica.

In conclusione, la Commissione riporta di seguito anche i prospetti di calcolo dei punteggi delle tre offerte tecniche, confermativi di quelli sopra espressi, ricavati dal software in uso alla centrale unica di committenza e inseriti sulla piattaforma telematica.

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

X

Punteggi assegnati alla ditta SODEXO ITALIA S.P.A.

Criteri punteggio documentazione tecnica

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio	Punteggio Riparametrato
Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.0000	3.3333	4.0000
Modalità di prenotazione dei pasti	7.0000	5.3667	5.5517
Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	4.0000	2.4000	2.5714
Piano dei trasporti e logistica	2.0000	1.4667	1.5714
Piano di formazione e addestramento	2.0000	1.6000	1.8461
Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature	9.0000	9.0000	9.0000
Totale criterio			24.5408
Totale criterio riparametrato			24.5408

QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio	Punteggio Riparametrato
Caratteristiche sociali ed ambientali	1.0000	0.9333	1.0000
Educazione alimentare	5.0000	4.5000	5.0000
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.	2.0000	1.8000	2.0000
Piano alimentare	12.0000	10.4000	12.0000
Predisposizione e comunicazione all'utenza	3.0000	2.4000	2.6666
Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati	3.0000	2.6000	3.0000
Progetto per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura	3.0000	2.5000	3.0000
Progetto "Frutta metà mattina"	3.0000	1.2000	1.2857
Proposte di nuovi menù	15.0000	12.8340	13.4303

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Totale criterio	43.3826
Totale criterio riparametrato	43.3826
Totale punteggio	67.9234
Totale punteggio riparametrato	67.9234



Punteggi assegnati alla ditta ELIOR RISTORAZIONE SPA

Criteri punteggio documentazione tecnica

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio	Punteggio Riparametrato
Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.0000	2.8000	3.3600
Modalità di prenotazione dei pasti	7.0000	5.3667	5.5517
Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	4.0000	2.8000	3.0000
Piano dei trasporti e logistica	2.0000	1.4000	1.4999
Piano di formazione e addestramento	2.0000	1.7333	2.0000
Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature	9.0000	5.7024	5.7024
Totale criterio			21.1141
Totale criterio riparametrato			21.1141

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLI DI LANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimena, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Riva Rossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Lornazè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio	Punteggio Riparametrato
Caratteristiche sociali ed ambientali	1.0000	0.6000	0.6428
Educazione alimentare	5.0000	3.8333	4.2592
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.	2.0000	1.2000	1.3333
Piano alimentare	12.0000	7.6000	8.7692
Predisposizione e comunicazione all'utenza	3.0000	2.7000	3.0000
Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati	3.0000	2.4000	2.7692
Progetto per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura	3.0000	2.4000	2.8800
Progetto "Frutta metà mattina"	3.0000	2.3000	2.4642
Proposte di nuovi menù	15.0000	14.3340	15.0000

Totale criterio	41.1181
Totale criterio riparametrato	41.1181
Totale punteggio	62.2323
Totale punteggio riparametrato	62.2323

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimenà, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranze, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Punteggi assegnati alla ditta DUSSMANN SERVICE S.r.l.

Criteri punteggio documentazione tecnica

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio	Punteggio Riparametrato
Gestione degli imprevisti ed emergenze	4.0000	2.1333	2.5599
Modalità di prenotazione dei pasti	7.0000	6.7667	7.0000
Organigramma e funzionigramma: organico dedicato del centro cottura, terminali di distribuzione, trasporti.	4.0000	3.7333	4.0000
Piano dei trasporti e logistica	2.0000	1.8667	2.0000
Piano di formazione e addestramento	2.0000	1.2000	1.3846
Potenziamento del centro cottura con la proposta di nuove attrezzature	9.0000	4.6764	4.6764
Totale criterio			21.6210
Totale criterio riparametrato			21.6210

QUALITA' DEL SERVIZIO	Punteggio Massimo	Punteggio	Punteggio Riparametrato
Caratteristiche sociali ed ambientali	1.0000	0.6000	0.6428
Educazione alimentare	5.0000	3.8333	4.2592
Iniziative per la riduzione degli scarti e recupero dei generi alimentari non consumati.	2.0000	1.4000	1.5555
Piano alimentare	12.0000	8.8000	10.1538
Predisposizione e comunicazione all'utenza	3.0000	2.1000	2.3333
Progetto descrittivo del servizio complessivamente inteso e dei materiali impiegati	3.0000	1.9000	2.1923
Progetto per garantire l'arrivo dei pasti in ottima temperatura	3.0000	2.4000	2.8800
Progetto "Frutta metà mattina"	3.0000	2.8000	3.0000
Proposte di nuovi menù	15.0000	13.1670	13.7787

C.U.C.
CONSORTILE
CANAVESE E
VALLIDILANZO

C.U.C. Consortile Comuni di Lombardore, Feletto, Foglizzo, Lusigliè, Busano, San Ponso, Mathi, Grosso Canavese, Strambino, Borgofranco d'Ivrea, Fiorano Canavese, CISS 38, Castiglione Torinese, San Raffaele Cimana, Agliè, Romano Canavese, Banchette, Bosconero, Candia Canavese, Front Canavese, Barbania, Rivarossa, Barone Canavese, Colletterto Giacosa, Orio Canavese, Salerano, Rivara, Loranzè, Samone, Pavone Canavese, Caluso, Vauda Canavese

Totale criterio	40.7959
Totale criterio riparametrato	40.7959
Totale punteggio	62.4169
Totale punteggio riparametrato	62.4169

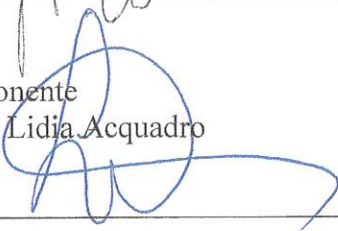
Si dà mandato al RUP di comunicare le valutazioni così assegnate ai partecipanti unitamente alla data prevista per l'apertura delle offerte economiche in seduta pubblica.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente
Dott. Giulio Catti



Il componente
Dott.ssa Lidia Acquadro



Il componente
Sig.ra Maura Raise

