

OFFERTA TECNICA Fase 1. Valutazione Sub-Requisiti

Concorrente: CAMST									
N.	Requisito	Punteggio Max punti	Sub-Requisito	Sub-Punteggio Max punti	Coefficiente Giudizio Presidente Longo	Coefficiente Giudizio 2° Commissario Fasano	Coefficiente Giudizio 3° Commissario Bosa	Coefficiente definitivo	Punti
1	Sistema organizzativo del servizio	20	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità derrate e di controllo	5	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50
			Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	5	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00
			Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti con piano di gestione delle emergenze, in caso di non funzionamento del centro di cottura indicato come principale	5	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	5	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50
2	Piano di organizzazione del personale	10	Organico minimo garantito degli addetti nelle diverse fasi del servizio	6	0,70	0,70	0,70	0,70	4,20
			Piano formazione/aggiornamento del personale	4	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80
3	Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori	10	Individuazione degli alimenti a filiera corta	4	0,80	0,70	0,80	0,77	3,08
			Individuazione degli alimenti DOP previsti con il dettaglio dei fornitori	3	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10
			Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte, quali, e introduzione di macchinari ed	3	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10
4	Criteri minimi ambientali Migliore attrezzature/arreduti/utenze/stoviglie	10	Introduzione di macchinari ed	4	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80
			Nuovi sistemi o arredi funzionali a migliorare la raccolta differenziata nel refettorio ed a favorire il recupero con finalità sociale delle porzioni non distribuite di alimenti	3	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10
			Criteri adottati per l'attivazione del risparmio energetico nel sistema operativo	3	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10
5	Gestione comunicazione con l'utenza, iscrizioni, prenotazioni, aggiornamento banca dati, pagamenti, solleciti di pagamento o morosità	10	Progetto di gestione informatica completo di tutti gli aspetti del processo, con funzioni migliorative ed implementazione nel tempo	6	0,70	0,70	0,60	0,67	4,02
			Cronoprogramma procedure e tipologia interventi per recupero crediti e morosità	4	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20
6	Rapporto con l'utenza	10	Progetti di educazione alimentare per gli studenti e di informazione e sensibilizzazione per le famiglie	4	0,70	0,80	0,80	0,77	3,08
			Progetto di customer satisfaction: redazione carta dei servizi e proposte di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza	4	0,60	0,60	0,60	0,60	2,40
			Gestione dei rapporti con la Commissione Mensa	2	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20



[Handwritten signatures and initials]

OFFERTA TECNICA Fase 2. Assegnazione Punti ai Requisiti

N.	Requisito	Punteggio Max punti	Sub-Requisito	Sub-Punteggio Max punti	Punti CAMST
1	Sistema organizzativo del servizio	20	Procedure di approvvigionamento e rintracciabilità derrate e di controllo	5	3,50
			Procedure di conservazione, preparazione, cottura dei pasti	5	4,00
			Procedure di trasporto e distribuzione dei pasti con piano di gestione delle emergenze, in caso di non funzionamento del centro di cottura indicato come principale	5	3,00
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	5	3,50
Punti provvisori					14,00
Punti definitivi					20,00
2	Piano di organizzazione del personale	10	Organico minimo garantito degli addetti nelle diverse fasi del servizio	6	4,20
			Piano formazione/aggiornamento del personale	4	2,80
Punti provvisori					7,00
Punti definitivi					10,00
3	Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori agli standard previsti nel Capitolato (Allegato C)	10	individuazione degli alimenti a filiera corta previsti con il dettaglio	4	3,08
			Individuazione degli alimenti DOP previsti con il dettaglio dei fornitori	3	2,10
			Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte, quali, a titolo di esempio	3	2,10
Punti provvisori					7,28
Punti definitivi					10,00
4	Criteri minimi ambientali Migliorie attrezzature/arredi/utensili/stoviglie	10	Introduzione di macchinari ed elettrodomestici	4	2,80
			Nuovi sistemi o arredi funzionali a migliorare la raccolta differenziata nel refettorio ed a favorire il recupero con finalità sociale delle porzioni non distribuite di alimenti	3	2,10
			Criteri adottati per l'attivazione del risparmio energetico nel sistema operativo	3	2,10
Punti provvisori					7,00
Punti definitivi					10,00
5	Gestione comunicazione con l'utenza, iscrizioni, prenotazioni, aggiornamento banca dati, pagamenti, solleciti di pagamento e morosità	10	Progetto di gestione informatica completo di tutti gli aspetti del processo, con focus su	6	4,02
			Cronoprogramma procedure e tipologia interventi per recupero crediti e morosità	4	3,20
Punti provvisori					7,22
Punti definitivi					10,00
6	Rapporto con l'utenza	10	Progetto di educazione alimentare per gli studenti e di	4	3,08
			Progetto di customer satisfaction: redazione carta dei servizi e proposta di strumenti di	4	2,40
			Gestione dei rapporti con la Commissione Mensa	2	1,20
Punti provvisori					6,68
Punti definitivi					10,00



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

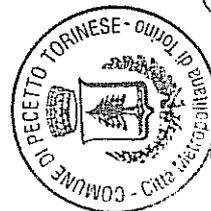
CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PERIODO 01/09/2017-31/08/2020

CIG: 7099279E59

OFFERTA TECNICA Fase 3. Definizione del Punteggio Finale

N.	Requisito	Punteggio Max punti	Punti definitivi CAMST
1	Sistema organizzativo del servizio	20	20,00
2	Piano di organizzazione del personale	10	10,00
3	Fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche superiori agli standard previsti nel Capitolato (Allegato C)	10	10,00
4	Criteri minimi ambientali Migliore attrezzature/arredi/utensili/stoviglie	10	10,00
5	Gestione comunicazione con l'utenza, iscrizioni, prenotazioni, aggiornamento banca dati, pagamenti, solleciti di pagamento e morosità	10	10,00
6	Rapporto con l'utenza	10	10,00
PUNTEGGIO FINALE OFFERTA TECNICA			70,00



[Handwritten signature]

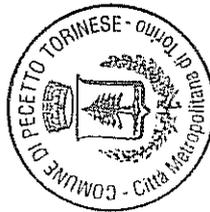
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PERIODO 01/09/2017-31/08/2020
CIG: 7099279E59

OFFERTA ECONOMICA Definizione del Punteggio Finale

Ribasso offerto	CAMST
PUNTEGGIO FINALE	7,78%
OFFERTA ECONOMICA	24,00



[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

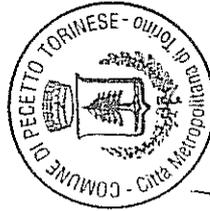
PERIODO 01/09/2017-31/08/2020

CIG: 7099279E59

PUNTEGGIO COMPLESSIVO

	CAMST
Punteggio Finale Offerta Tecnica	70,00
Punteggio Finale Offerta Economica	24,00
PUNTEGGIO COMPLESSIVO	94,00

Collocazione in graduatoria	1°
-----------------------------	----



[Handwritten signatures]