

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.1 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

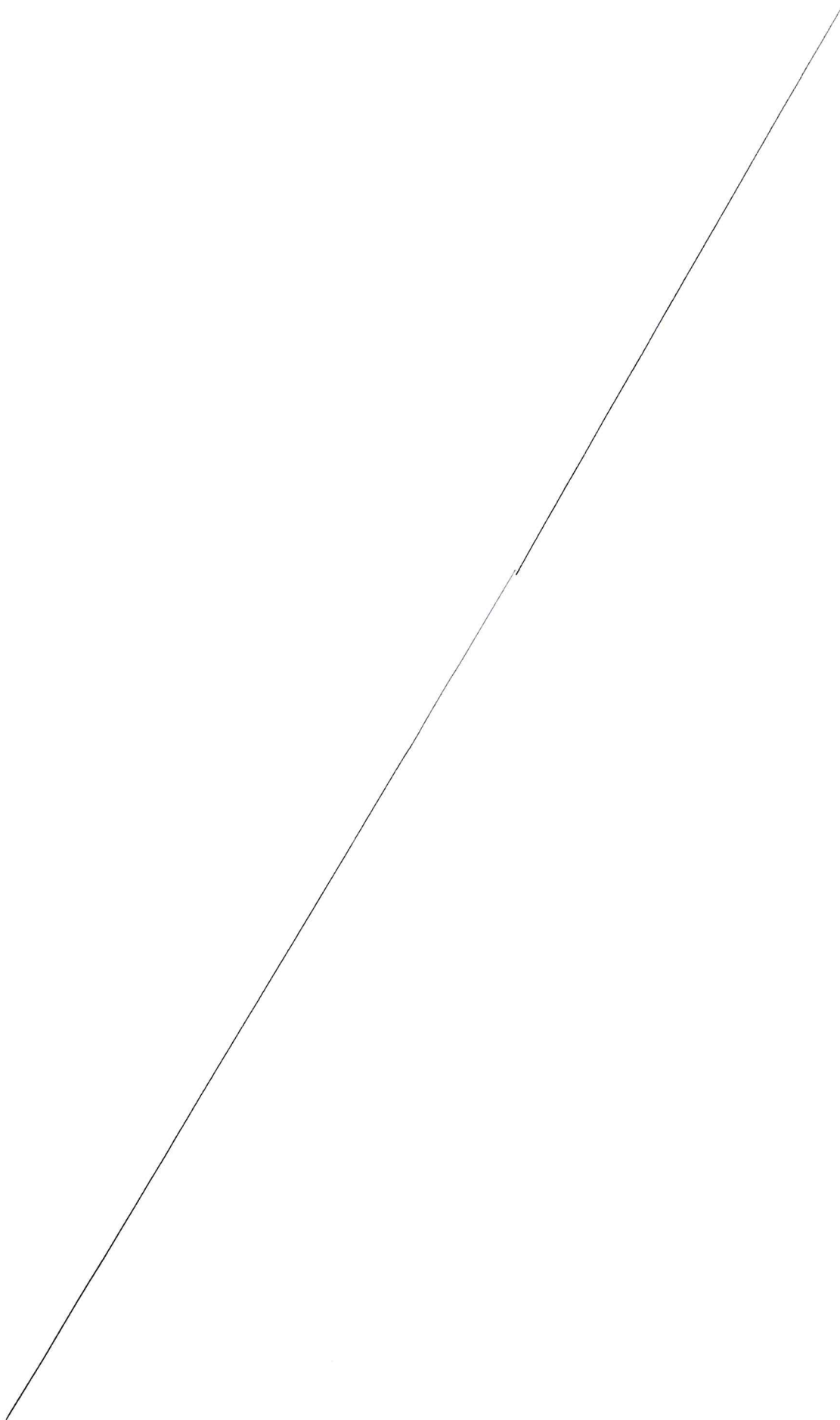
VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'anno duemila ventidue, il giorno quindici del mese di giugno, alle ore 15.00, in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2,

Premesso che

- con determinazione dirigenziale in data 02.05.22, n. 274, sono stati approvati il capitolato-disciplinare di gara, e i relativi allegati, riguardanti l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica;
- alla presente procedura è stata data pubblicità con inserzione del relativo bando sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea GU S: 2022/S089-243222; sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 55 del 13.05.2022; inoltre con pubblicazione sui seguenti quotidiani in data 20.05.2022: Avvenire ed. Nazionale, Italia Oggi ed. Nazionale, Il Giornale Ed. Varese, La Prealpina;
- la procedura in questione è classificata sulla piattaforma Sintel con il seguente identificativo: 154370398;
- la Dott.ssa Solinas, Dirigente del Settore Scuola, Cultura, Sport,





Tempo Libero del Comune di Gallarate è il Responsabile Unico del Procedimento inerente alle operazioni di aggiudicazione del servizio in oggetto, ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

Tutto ciò premesso, il R.U.P.

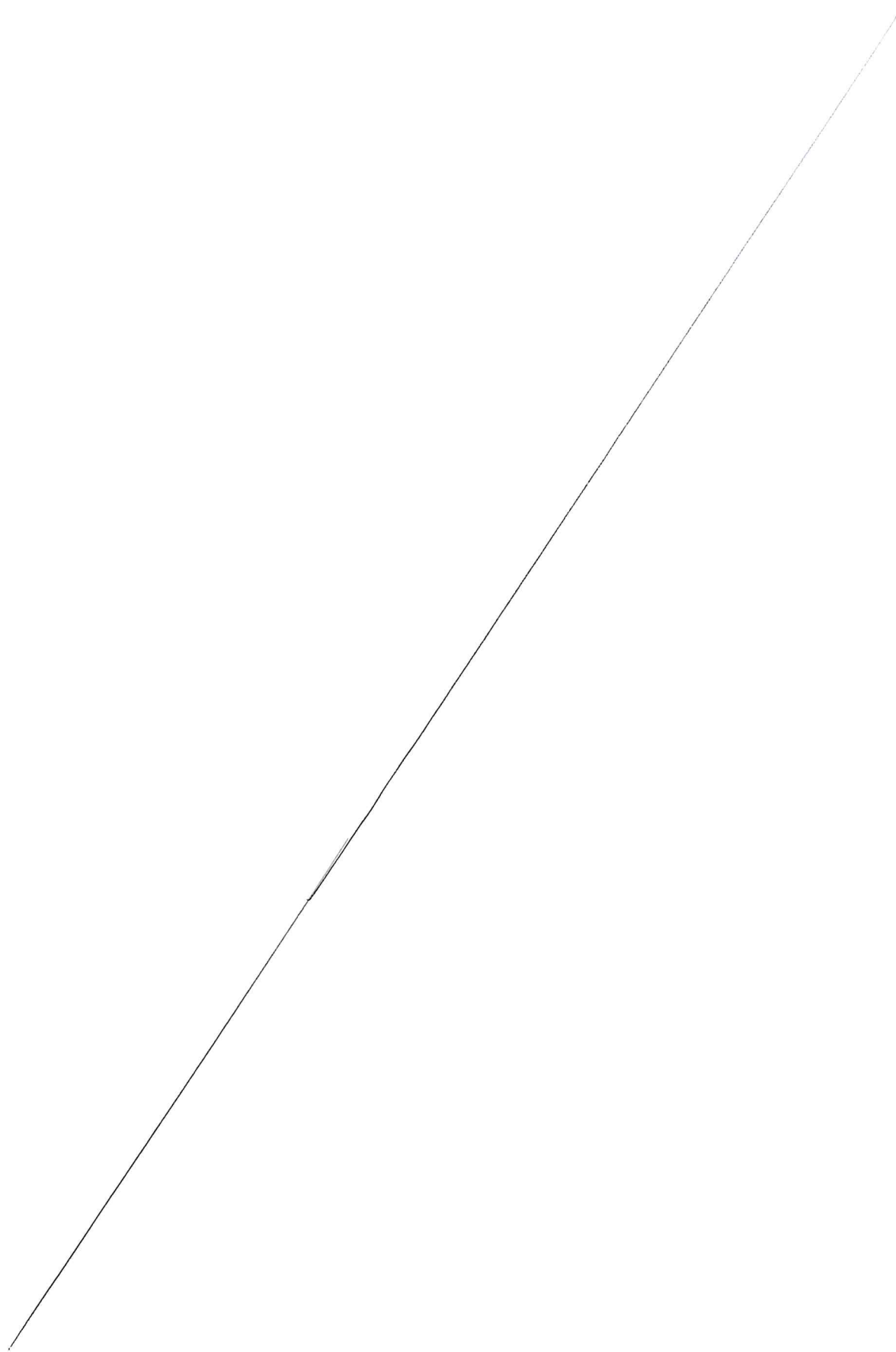
- apre la prima seduta pubblica di gara individuando, quale segretaria verbalizzante della procedura, la Dott.ssa Daniela De Bortoli;
- dà atto che risultano presenti tramite piattaforma elettronica da remoto i rappresentanti di n.5 ditte, debitamente delegati:

DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Pellegrini	Lanfranchi
Camst	Pinghini
Dussman	Castellazzi
Vivenda	Chiarello
Elmor	Chiudaroli (collegato alle 15.36)

- dà atto, inoltre, che risulta presente presso la sala commissioni della Residenza Comunale il rappresentante di n. 1 ditta, debitamente delegato:

DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Euroristorazione	Della Mura





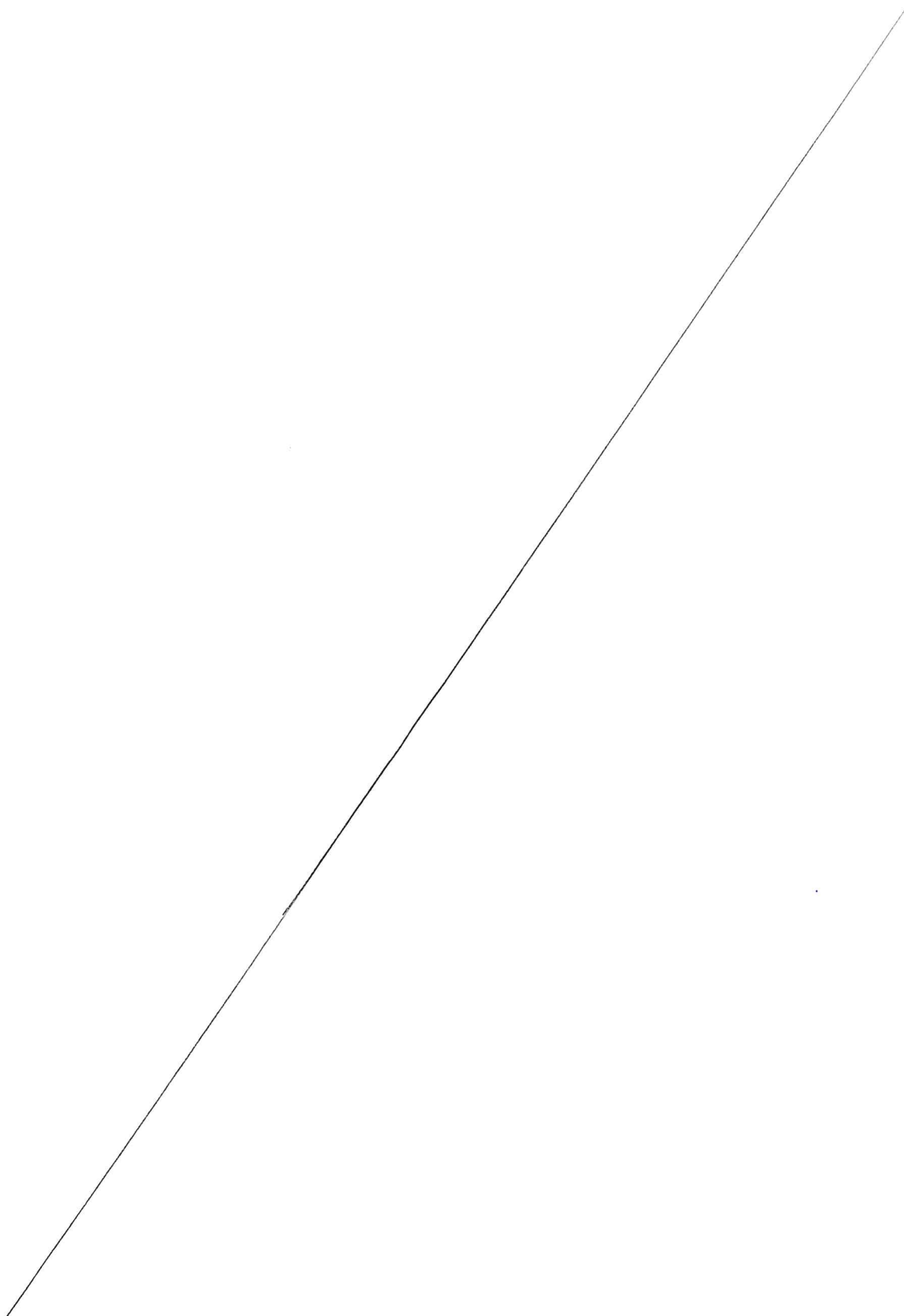
- dà atto, altresì, che, entro il termine perentorio del giorno 15 giugno 2022 - ore 12.00, prescritto dal bando di gara, risultano validamente inserite in Sintel, come da report prodotto dalla Piattaforma stessa, n. 7 offerte presentate da:

N. PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	DATA
1655214041799	Dussmann Service SRL 00124140211	martedì 14 giugno 2022 15.40.41 CEST
1655215012947	CAMST SOC. COOP.A.R.L. 00311310379	martedì 14 giugno 2022 15.56.52 CEST
1655280617312	EURORISTORAZIONE SRL 01998810244	mercoledì 15 giugno 2022 10.10.17 CEST
1655280960869	Vivenda 07864721001	mercoledì 15 giugno 2022 10.16.00 CEST
1655282173474	ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. 08746440018	mercoledì 15 giugno 2022 10.36.13 CEST
1655284044638	SODEXO ITALIA S.P.A. 00805980158	mercoledì 15 giugno 2022 11.07.24 CEST
1655285415864	Pellegrini 05066690156	mercoledì 15 giugno 2022 11.30.15 CEST

- dopo aver aperto le buste elettroniche secondo l'ordine cronologico di acquisizione sopra evidenziato, procede alla verifica telematica della presenza della firma digitale e della documentazione amministrativa;

- il RUP procede alla verifica della regolarità della documentazione





amministrativa, in ordine cronologico;

- il RUP dà atto che alle ore 16.10 il rappresentante della ditta Euroristorazione lascia la sala commissioni e si collega alla seduta pubblica tramite piattaforma elettronica,

Il RUP alle ore 17.35 sospende i lavori, dando atto che i documenti di gara resteranno custoditi in formato elettronico nell'archivio informatico della piattaforma Sintel, protetti da idonee credenziali e password di accesso al sistema riservate.

Il RUP comunica che il prosieguo della seduta si terrà in data 17.06.2022 e l'orario con il relativo link per il collegamento da remoto sarà comunicato agli offerenti utilizzando la funzionalità di Sintel 'comunicazioni della procedura'.

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Manuela Solinas


Verbalizzante: Dott.ssa Daniela De Bortoli 

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.2 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'anno duemila ventidue, il giorno diciassette del mese di giugno alle ore 09.00, in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2,

Premesso che

- in data 15.06.2022 è stata avviata, in seduta pubblica, la verifica della documentazione amministrativa delle ditte partecipanti, come da Verbale n. 1;
- è stata inviata comunicazione alle ditte partecipanti del prosieguo della seduta pubblica per le ore 09.00 del giorno 17.06.22 tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni della procedura";

Tutto ciò premesso, il R.U.P.

- apre la seconda seduta pubblica di gara, individuando, quale segretaria verbalizzante della procedura, la Dott.ssa Daniela De Bortoli;
- dà atto che risultano presenti, tramite piattaforma elettronica da remoto, i rappresentanti di n. 4 ditte, debitamente delegati:




DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Pellegrini	Lanfranchi (collegato alle 9.45)
Euroristorazione	Dalla Massara
Sodexo	Andi (collegato alle 10.05)
Vivenda	Scollo

- il RUP, terminata la verifica di tutta la documentazione amministrativa, rileva coerenza e completezza dei documenti e dichiara l'ammissione alla successiva fase di gara di tutte le ditte partecipanti alla gara;

Il RUP alle ore 13.30 sospende i lavori dando atto che i documenti di gara resteranno custoditi in formato elettronico nell'archivio informatico della piattaforma Sintel, protetti da idonee credenziali e password di accesso al sistema riservate.

Il RUP comunica che la data della terza seduta pubblica, in cui si insedierà la Commissione di gara, per la successiva valutazione in seduta riservata delle offerte tecniche, sarà comunicata agli offerenti utilizzando la funzionalità di Sintel "comunicazioni della procedura".

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO

Dott.ssa Manuela Solinas

Verbalizzante: Dott.ssa Daniela De Bortoli

Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.3 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

APERTURA DOCUMENTAZIONE TECNICA ED ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno ventisette del mese di Giugno alle ore 15.00, in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2,

Premesso che

- in data 17.06.2020 il RUP ha ammesso tutti gli operatori economici alla successiva fase di gara, come da Verbale n. 2;
- è stata inviata comunicazione alle ditte partecipanti del prosieguo della seduta pubblica per le ore 15.00 del giorno 27.06.22 tramite la funzionalità di Sintel 'comunicazioni della procedura';
- con determinazione dirigenziale n. 372 del 20/06/2022 è stata nominata la Commissione Giudicatrice, così composta:

- Pietro La Placa, Dirigente Comunale esperto in materia – PRESIDENTE;
- Daniela De Bortoli, Funzionario Comunale – esperto in materia – COMMISSARIO e SEGRETARIO VERBALIZZANTE;
- Barbara Beretta, Tecnologo Alimentare – COMMISSARIO;



Tutto ciò premesso, il presidente della Commissione Giudicatrice apre la terza seduta pubblica di gara e dà atto che risulta presente tramite piattaforma elettronica da remoto la rappresentante di n. 1 ditta, debitamente delegata:

DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Euroristorazione	Dalla Mura

Alla seduta è presente anche il RUP, Dott.ssa Manuela Solinas, in qualità di tecnico qualificato sul portale ARIA S.p.A. di Regione, ad accedere alla piattaforma telematica SINTEL.

Il presidente della Commissione procede con le operazioni di gara di cui all'art. 18 del Disciplinare di gara, ricordando che in seduta pubblica si procederà solo all'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche, al fine di verificare la completezza delle stesse; la valutazione delle offerte tecniche e l'assegnazione dei relativi punteggi avverrà successivamente in una o più sedute riservate.

Collegatosi alla piattaforma Sintel, dà atto che sono pervenute n. 7 buste tecniche telematiche e procede quindi all'apertura delle stesse in ordine di presentazione per verificarne la regolarità formale.

Il presidente della Commissione dà atto che tutte le n. 7 offerte tecniche telematiche sono formalmente regolari e che i documenti che le corredano hanno contenuto.

La Commissione, concluse le operazioni di cui sopra, dà atto ai presenti



della formale regolarità delle buste tecniche presentate e alle ore 15.23 chiude la seduta pubblica di gara, dando atto che i documenti di gara resteranno custoditi in formato elettronico nell'archivio informatico della piattaforma Sintel, protetti da idonee credenziali e password di accesso al sistema riservate.

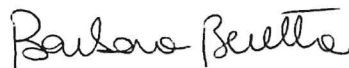
Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA


Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.4 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno ventisette del mese di Giugno alle ore 15.30, in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata.

Preso preliminarmente atto delle fasi precedenti della procedura di gara, la Commissione inizia ad esaminare le offerte tecniche, dando atto che, visti i criteri di valutazione di cui al paragrafo 17.1 del Disciplinare, in relazione al criterio 1.2, come indicato nei documenti di gara, verrà preso in considerazione esclusivamente il monte ore riferito al personale impiegato nei refettori e non eventuale monte ore riferito ad altri servizi non indicati nel medesimo criterio.

La seduta termina alle ore 18.00.

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

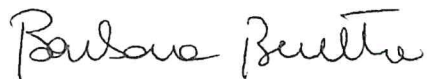


IL PRESIDENTE DI GARA


Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.5 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno ventinove del mese di Giugno alle ore 14.30, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata e prosegue la disamina delle offerte tecniche.

La seduta termina alle ore 17.30.

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA



Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.6 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno quattro del mese di Luglio alle ore 11.30, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata e prosegue la disamina delle offerte tecniche.

La seduta termina alle ore 13.30.

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA


Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.7 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno sei del mese di Luglio alle ore 15.00, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata e prosegue la disamina delle offerte tecniche.

La seduta termina alle ore 18.00.

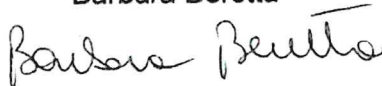
Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA


Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.8 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno otto del mese di Luglio alle ore 13.30, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata e prosegue la disamina delle offerte tecniche.

La seduta termina alle ore 15.00.

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA


Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.9 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno undici del mese di Luglio alle ore 15.00, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata e prosegue la disamina delle offerte tecniche.

La seduta termina alle ore 17.00.

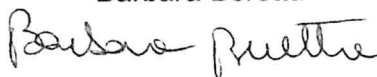
Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA


Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNEDIGALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.10 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno tredici del mese di Luglio alle ore 15.00, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata e termina la disamina delle offerte tecniche.

La Commissione, in relazione alle offerte tecniche degli operatori economici Sodexo e Dussman, ha rilevato incongruenze/errori materiali e, in considerazione dei principi espressi dalla giurisprudenza amministrativa in tema di cd. "soccorso procedimentale" (tra le altre, sentenza n. 680 del 27 gennaio 2020 la Quinta Sezione del Consiglio di Stato), ritiene opportuno richiedere chiarimenti in merito agli operatori economici sopra richiamati.

Nello specifico la Commissione ha definito di richiedere i seguenti chiarimenti:

1. Sodexo: in riferimento al criterio di valutazione 1.2 "monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale)", la commissione ha



rilevato un'incongruenza relativa al monte ore giornaliero e al monte ore settimanale dichiarati per la scuola primaria centro; in particolare, il monte giornaliero indicato pari a 102,50 ore per numero 7 addette risulta essere critico rispetto al tempo necessario per effettuare il servizio, circostanza che si ripete anche per il monte ore settimanale pari a 512,5 ore.

2. Dussmann: In riferimento al criterio di valutazione 1.2 "monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale)", la commissione ha rilevato un'incongruenza relativa al numero di pasti giornalieri indicati per la scuola primaria di Sciarè; in particolare, sono stati indicati n. 233 pasti in luogo di n. 122 pasti indicati all'art. 4 del CSO, circostanza che può aver influito sulla determinazione del numero degli operatori e del monte ore giornaliero e settimanale indicati.

La Commissione dà pertanto mandato al Presidente di Gara di attivare la procedura di soccorso procedimentale e di riunirsi in successiva seduta riservata per la valutazione dei chiarimenti eventualmente pervenuti.

La seduta termina alle ore 17.00.

Del che si é redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.



IL PRESIDENTE DI GARA

Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta

Barbara Beretta

Daniela De Bortoli

Daniela De Bortoli

Verbalizzante: Daniela De Bortoli

COMUNEDIGALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.11 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

ANALISI DELLE OFFERTE TECNICHE

L'anno duemilaventidue, il giorno diciotto del mese di Luglio alle ore 14.45, in Gallarate, tramite piattaforma elettronica da remoto, la Commissione di gara si riunisce in seduta riservata.

In data 14.07.22 sono state inviate le seguenti comunicazioni (Allegati 1 e 2 al presente Verbale):

ID 157049456 a Dussman Service;

ID 157049610 a Sodexo italia;

tramite la funzione "comunicazioni di procedura" della piattaforma Sintel.

In data 15.07.2022 è pervenuta la risposta ID 157099666 da Dussman Service e in data 18.07.2022 è pervenuta la risposta ID 157123440 da Sodexo Italia (Allegati 3 e 4 al presente Verbale).

La Commissione procede pertanto ad esaminare i chiarimenti pervenuti e rileva che i medesimi consentono di interpretare la formulazione dell'offerta tecnica, in relazione al punto 1.2, oggetto di soccorso procedimentale.

La Commissione procede quindi all'assegnazione dei punteggi come di seguito riportato e meglio dettagliato nelle schede allegate:



CRITERI DI VALUTAZIONE	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	Dussman	Camst	Euroristorazione	Vivenda	Elior	Sodexo	Pellegrini
1. Modalità Organizzazione Servizio	1.1	1,33	1,73	1,73	1,33	1,80	1,33	1,8
	1.2	4,00	3,19	2,79	2,96	3,19	3,02	2,84
2. Modalità gestione del personale	2.1	0,63	0,87	0,83	0,67	0,63	0,57	0,87
	2.2	0,77	0,73	0,83	0,63	0,60	0,67	0,8
	2.3	1,27	1,47	1,47	1,47	1,47	1,4	1,47
3. Soluzione migliorative	3.1	10	10	10	10	10	10	10
	3.2	6	6	6	6	6	6	6
4. Interventi Migliorativi delle cucine dei 4 Nidi Comunali	4.1	5	5	5	5	5	5	5
	4.2	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,5	0,5
	4.3	1,27	1,20	1,73	1,40	1,33	1,67	1,67
	4.4	0,32	0,30	0,42	0,42	0,30	0,45	0,38
5. Interventi Migliorativi c/o i refettori scolastici	5.1	4,70	4,63	4,80	4,77	4,60	4,8	4,77
	5.2	2,70	2,70	2,80	2,77	2,60	2,8	2,83
	5.3	0,67	0,73	0,90	0,63	0,70	0,93	0,8
6. Modalità di gestione dei rifiuti	6.1	1,33	1,27	1,40	1,47	1,33	1,87	1,13
7. Proposte migliorative del servizio	7.1	2,53	2,53	3,20	2,80	2,80	2,93	2,93
8. Interventi migliorativi c/o il centro cottura	8.1	4,20	3,60	5,80	4,40	4,00	5,6	4,4
9. Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	9.1	2,30	2,20	2,40	2,30	2,40	2,3	2,7
	9.2	6,93	6,67	6,67	5,33	6,93	6,13	6,4
	9.3	1,67	1,60	1,53	1,33	1,47	1,67	1,6
COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA		1,33	1,33	1,80	1,60	1,20	1,53	1,73
TOTALE		59,45	58,25	62,60	57,78	58,85	61,17	60,62

Esaurito il proprio compito in seduta riservata, la commissione rimanda i lavori, in seduta pubblica, in data 20 luglio p.v. alle ore 10.30, con prosecuzione, ai fini della lettura agli eventuali presenti, anche da remoto, dei punteggi attribuiti a ciascuna offerta tecnica.

Seguirà l'apertura delle offerte economiche custodite nell'archivio informatico della piattaforma Sintel, protette da idonee credenziali e password di accesso al sistema.

La seduta termina alle ore 17.00.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

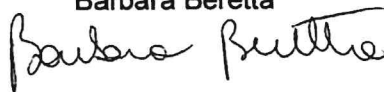
IL PRESIDENTE DI GARA



Pietro La Placa

I COMPONENTI

Barbara Beretta



Daniela De Bortoli



Verbalizzante: Daniela De Bortoli



Città di
GALLARATE

SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA



Gallarate, 14/07/2022

Spett.le

DUSSMAN

TRAMITE SINTEL

OGGETTO: Procedura aperta n° 154370398 per affidamento del servizio di Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate 1° settembre 2022 – 31 luglio 2025 sulla piattaforma di e-procurement "Sintel" di Aria Regione Lombardia - Procedura di soccorso procedimentale.

In considerazione dei principi espressi dalla giurisprudenza amministrativa in tema di cd. "soccorso procedimentale" (tra le altre, sentenza n. 680 del 27 gennaio 2020 la Quinta Sezione del Consiglio di Stato) si comunica che la commissione di gara ritiene di richiedere i chiarimenti sull'offerta tecnica presentata da codesta Società che presenta una incongruenza/errore materiale, di seguito indicati.

In riferimento al criterio di valutazione 1.2 "monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale)", la commissione ha rilevato un'incongruenza relativa al numero di pasti giornalieri indicati per la scuola primaria di Sciarè; in particolare, sono stati indicati n. 233 pasti in luogo di n. 122 pasti indicati all'art. 4 del CSO, circostanza che può aver influito sulla determinazione del numero degli operatori e del monte ore giornaliero e settimanale indicati.

Nell'alveo della sopra citata giurisprudenza si specifica che i chiarimenti sono ammissibili con un perimetro invalicabile e quindi a condizione che non costituiscano " (...) una modifica dell'offerta tecnica presentata in gara, in quanto non vi hanno apportato correzioni e si sono limitati a specificare la portata di elementi già contenuti nella stessa offerta".

Laddove tale limite venga valicato e i chiarimenti costituiscano una modifica dell'offerta ovvero non risultino utili a chiarire l'incongruenza emersa la commissione si riserva ogni decisione in proposito.

Il riscontro alla presente dovrà pervenire tassativamente entro le ore **10.00 di Lunedì 18 Luglio 2022**, tramite la funzione comunicazione di procedura della piattaforma Sintel.

Distinti saluti.

**IL PRESIDENTE DELLA
COMMISSIONE DI GARA**

Dott. Pietro La Placa

(f.to digitalmente ai sensi dell'art. 21
del D.lgs. n. 82/2005 e s.m.i.)

Comune di Gallarate

Via Verdi, 2 - 21013 Gallarate (Va)

www.comune.gallarate.va.it

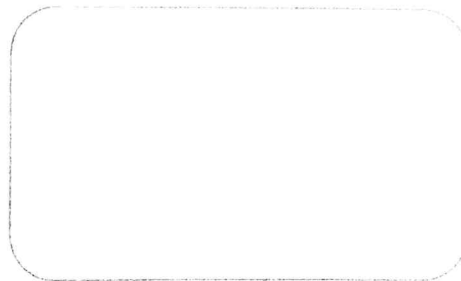
protocollo@pec.comune.gallarate.va.it

C.F./P.Iva 00560180127



Città di
GALLARATE

SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA



Gallarate, 14/07/2022

Spett.le

SODEXO

TRAMITE SINTEL

OGGETTO: Procedura aperta n° 154370398 per affidamento del servizio di Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate 1° settembre 2022 – 31 luglio 2025 sulla piattaforma di e-procurement "Sintel" di Aria Regione Lombardia - Procedura di soccorso procedimentale.

In considerazione dei principi espressi dalla giurisprudenza amministrativa in tema di cd. "soccorso procedimentale" (tra le altre, sentenza n. 680 del 27 gennaio 2020 la Quinta Sezione del Consiglio di Stato) si comunica che la commissione di gara ritiene di richiedere i chiarimenti sull'offerta tecnica presentata da codesta Società che presenta una incongruenza/errore materiale, di seguito indicati.

In riferimento al criterio di valutazione 1.2 "monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale)", la commissione ha rilevato un'incongruenza relativa al monte ore giornaliero e al monte ore settimanale dichiarati per la scuola primaria centro; in particolare, il monte giornaliero indicato pari a 102,50 ore per numero 7 addette risulta essere critico rispetto al tempo necessario per effettuare il servizio, circostanza che si ripete anche per il monte ore settimanale pari a 512,5 ore.

Nell'alveo della sopra citata giurisprudenza si specifica che i chiarimenti sono ammissibili con un perimetro invalicabile e quindi a condizione che non costituiscano " (...) una modifica dell'offerta tecnica presentata in gara, in quanto non vi hanno apportato correzioni e si sono limitati a specificare la portata di elementi già contenuti nella stessa offerta".

Laddove tale limite venga valicato e i chiarimenti costituiscano una modifica dell'offerta ovvero non risultino utili a chiarire l'incongruenza emersa la commissione si riserva ogni decisione in proposito.



Città di
GALLARATE

SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA



Il riscontro alla presente dovrà pervenire tassativamente entro le ore **10.00 di Lunedì 18 Luglio 2022**, tramite la funzione comunicazione di procedura della piattaforma Sintel.

Distinti saluti.

**IL PRESIDENTE DELLA
COMMISSIONE DI GARA**

Dott. Pietro La Placa
(f.to digitalmente ai sensi dell'art. 21
del D.lgs. n. 82/2005 e s.m.i.)

UTENTI FORNITORI CATEGORIE MERCEOLOGICHE PROCEDURE ANAC L.190

Utente: SOLINAS AMANUELA - Impiegato

PROCEDURE > AMMINISTRAZIONE > SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE 1° SETTEMBRE 2022 - 31 LUGLIO 2025

Vedi il mio profilo | Comunicazioni(0)

AMMINISTRAZIONE

- Dettaglio della procedura
- Documentazione di gara
- Storia offerte
- Lista partecipanti
- Aggiudicazione procedura
- Comunicazioni procedura(1)
- Report di procedura
- Modello della procedura
- Modifiche
- Libreria Documentale

Ritorna all'elenco delle procedure

Dettaglio Messaggio

Qui di seguito è possibile consultare in dettaglio le informazioni riguardanti il messaggio selezionato.

ID	DATA INVIO	MITTENTE	DATA RICEZIONE
157099566	venerdì 15 luglio 2022 15:51:59 CEST	Dusmann Service SRL	Ricevuto il lunedì 18 luglio 2022 18:06:18 CEST

Dati messaggio

OGGETTO	TESTO MESSAGGIO
RE: SOCCORSO PROCEDIMENTALE	Buon pomeriggio, In riferimento al soccorso procedimentale inviato dalla Vostra Spettabile Amministrazione in data 14/7/2022, relativamente al capitolo 1.2 "Monte ore complessivo settimanale impiegato nel refettorio" la scrivente conferma il monte ore settimanale da personale così come esposto a pag. 3 del progetto tecnico. L'imprecisione relativa al numero dei pasti della scuola Sclate, correttamente rilevato dalla Vostra Amministrazione, è frutto di un mero errore di battitura influente sotto il profilo della sostenibilità dell'offerta presentata da Dusmann che è fondata sul numero pasti annui complessivi e sul monte ore annuo complessivo. Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono Cordiali saluti Dusmann Service s.r.l. Testo del messaggio originale: Si trasmette in allegato prot. n. 49329 del 14.07.2022 relativo all'oggetto.

OK RISPONDI

BF

SP

Spettabile
Città di Gallarate
Via Verdi, 2
21013 Gallarate (VA)

OGGETTO: Procedura aperta n° 154370398 per affidamento del servizio di Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate 1° settembre 2022 – 31 luglio 2025 sulla piattaforma di e-procurement "Sintel" di Aria Regione Lombardia - Procedura di soccorso procedimentale.

c.a. Presidente della Commissione di Gara dott. Pietro La Placa

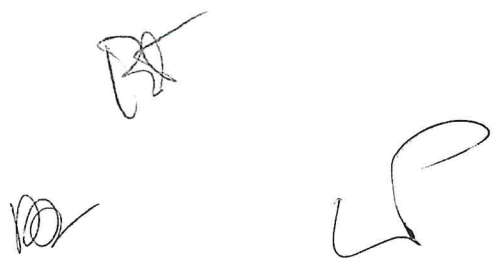
Buongiorno,

facciamo riferimento alla Vostra del 14 luglio u.s., prot 49330, n° ID comunicazione piattaforma Sintel 157049610 per confermare che le ore indicate per la scuola primaria Centro con riferimento al criterio di valutazione 1.2 *"monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici da capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale"*, sono frutto di un palese errore di battitura come ha correttamente intuito la commissione di gara..

Le ore indicate in offerta come giornaliero, pari a 102,50, sono, in realtà, le ore settimanali offerte per la scuola primaria centro. Il corretto monte ore giornaliero è pertanto pari a 20,50 (ovvero 102,50/5).

Abbiamo erroneamente inserito il dato delle ore settimanali nella colonna delle ore giornaliere, il file excel utilizzato per la redazione della tabella ha quindi in automatico svolto l'operazione di moltiplicazione (102,5 x 5) dando il risultato di 512,5 ore. Nel riportare la tabella all'interno dell'offerta non ci siamo accorti di questa svista. E' tuttavia palese che 102,5 ore giornaliere rappresenta un dato abnorme anche rispetto alle ore offerte presso gli altri plessi scolastici e che sono invece da intendersi come ore settimanali (e non giornaliere).

Per maggior chiarezza, di seguito esplicitiamo la tabella di pagina 3 del progetto tecnico presentato, con la correzione dell'errore materiale occorso nella digitazione.



Sodexo Italia SpA
via F.lli Gracchi 36 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
REA Milano n. 831076 - CF e PI 00805980158
Tel. +39 02 69684.1 - it.sodexo.com

Ufficio Napoli
via Fulco Ruffo di Calabria
Palazzina Pegaso
80144 Napoli
+39 081 6100511

Ufficio Padova
via Cile 9
35127 Padova
+39 049 8532402

Ufficio Pioltello
Via Bergamo 13
20096 Pioltello (MI)
+39 02 926841

Ufficio Poggibonsi
Via Sicilia 8
Località Fosci
53036 Poggibonsi (SI)
+39 0577 975011
+39 0577 975003

Ufficio Rivoli
via Chivasso 15
10098 Cascine
Vica - Rivoli (TO)
+39 011 95047413

Ufficio Roma
via A. Mantegna 4
00054 Fiumicino (RM)
+39 06 6509311

DESCRIZIONE	QUANTITÀ	PREZZO UNITARIO	TOTALE	PREZZO UNITARIO	TOTALE	PREZZO UNITARIO	TOTALE
Infanzia CENTRO	2	75	75	6	30	1,35	1,35
Infanzia RONCHI	1	38	38	2,5	12,5	1,08	1,08
Infanzia MORIGGIA	2	52	52	5	25	1,36	1,36
Infanzia PRADISERA	2	85	85	6	30	1,43	1,43
Infanzia CAIELLO	1	44	44	3	15	1,44	1,44
Infanzia CASCINETTA	2	50	50	3	15	1,25	1,25
Infanzia SCIARE'	1	44	44	3	15	1,04	1,04
Infanzia CEDRATE	2	51	51	5	25	1,05	1,05
Infanzia ARNATE	3	113	113	9	45	1,30	1,30
Infanzia MADONNA IN CAMPAGNA	2	51	51	5	25	1,05	1,05
Primaria CENTRO - I turno	7	162	324	20,5	105,5	1,23	1,47
Primaria CENTRO - II turno	7	162	324	20,5	105,5	1,23	1,47
Primaria RONCHI - I turno	5	113	227	18	90	1,23	1,05
Primaria RONCHI - II turno	5	114	227	18	90	1,23	1,05
Primaria MORIGGIA - I turno	4	81	163	14	70	1,23	1,41
Primaria MORIGGIA - II turno	4	82	163	14	70	1,23	1,41
Primaria CRENNIA - I turno	6	127	254	21	105	1,23	1,42
Primaria CRENNIA - II turno	6	127	254	21	105	1,23	1,42
Primaria CASCINETTA - I turno	3	70	141	10	50	1,23	1,41
Primaria CASCINETTA - II turno	3	71	141	10	50	1,23	1,41
Primaria CAIELLO - I turno	4	81	162	13	65	1,23	1,41
Primaria CAIELLO - II turno	4	81	162	13	65	1,23	1,41
Primaria SCIARE' - I turno	3	61	122	10	50	1,23	1,41
Primaria SCIARE' - II turno	3	61	122	10	50	1,23	1,41
Primaria CEDRATE - I turno	4	88	177	9	45	1,23	1,40
Primaria CEDRATE - II turno	4	89	177	9	45	1,23	1,40
Primaria ARNATE - I turno	5	122	245	18	90	1,23	1,39
Primaria ARNATE - II turno	5	123	245	18	90	1,23	1,39
Primaria MADONNA IN CAMPAGNA - I turno	5	118	236	13	65	1,23	1,43
Primaria MADONNA IN CAMPAGNA - II turno	5	118	236	13	65	1,23	1,43
Secondaria MAINO	1	6	6	2	10	1,19	1,19
Secondaria ARNATE	2	61	61	5	25	1,04	1,04
Secondaria MADONNA IN CAMPAGNA - I turno	2	30	61	7	35	1,10	1,09
Secondaria MADONNA IN CAMPAGNA - II turno	2	31	61	7	35	1,10	1,09

1/50

Ad ulteriore conferma che non si tratti di una modifica dell'offerta, Vi precisiamo che il costo della manodopera espresso in sede di offerta economica è stato calcolato tenendo in considerazione il monte giornaliero di 20,5 ore nonché quello settimanale di 102,5 ore. Il che dà sicura evidenza della chiara volontà negoziale della scrivente al momento della presentazione dell'offerta.

Emerge dunque che il chiarimento fornito in questa sede si configura come una mera precisazione rispetto ad un errore materiale manifesto e riconoscibile, come infatti è stato di immediata evidenza per Codesta commissione. Si tratta di questione affrontata in più occasioni dalla giurisprudenza che ammette chiarimenti laddove "finalizzati a consentire l'interpretazione delle offerte e ricercare l'effettiva volontà dell'impresa partecipante alla gara, superandone le eventuali ambiguità, e a condizione di giungere a esiti certi circa la portata dell'impegno negoziale con esse assunto" (si veda la sentenza n. 680/2020 del Consiglio di Stato da Voi citata).

Ci scusiamo per l'errore di battitura commesso.

Ringraziandovi per la possibilità di spiegazione conferita, cogliamo l'occasione per porgere i nostri più distinti saluti.

Cinisello Balsamo, 15 luglio 2022



Franco BRUSCHI
Procuratore Speciale
Sodexo Scuole, Sanità & Senior




COMUNEDIGALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N.12 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

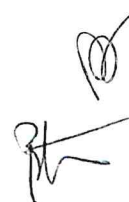
ESAME OFFERTE ECONOMICHE.

L'anno duemilaventidue, il giorno venti del mese di Luglio alle ore 10.30, in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2,

Premesso che

- è stata inviata comunicazione alle ditte partecipanti della lettura dei punteggi assegnati alle offerte tecniche e dell'apertura delle offerte economiche in seduta pubblica per le ore 10.30 del giorno 20.07.2022 tramite la funzionalità di Sintel 'comunicazioni della procedura';
- risultano presenti tramite piattaforma elettronica da remoto i rappresentanti di n.6 ditte, debitamente delegati:

DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Pellegrini	Spalla
Camst	Panzacchi
Dussman	Rocca
Vivenda	Chiarello



Elior	Chiudaroli
Sodexo	Laudari

- risulta presente presso la sala commissioni della Residenza Comunale il rappresentante di n. 1 ditta, debitamente delegato:

DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Euroristorazione	Della Mura

Il Commissario esperto, Barbara Beretta, risulta collegata tramite piattaforma elettronica da remoto.

Alla seduta è presente anche il RUP, Dott.ssa Manuela Solinas, in qualità di tecnico qualificato sul portale ARIA S.p.A. di Regione, ad accedere alla piattaforma telematica SINTEL.

Il Presidente della Commissione dà lettura pubblica dei punteggi complessivi attribuiti alle offerte tecniche e al contempo inserisce tali punteggi sulla piattaforma Sintel.

Successivamente procede con l'apertura di ogni busta elettronica contenente le offerte economiche che vengono valutate dalla Commissione tenuto conto dei criteri contenuti nell'art. 17.2 del disciplinare di gara.

In primo luogo, la Commissione verifica la presenza, per ciascun concorrente, del Mod.8 – dettaglio offerta economica; il suddetto modello risulta essere presente e correttamente compilato da tutte le ditte concorrenti.





Successivamente, la Commissione procede alla valutazione dell'offerta economica, secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{offerta minima} \times 30 \text{ (punteggio massimo)}}{\text{prezzo dell'offerta presa in esame}}$$

L'applicazione della suddetta formula determina, per le offerte economiche, le risultanze che di seguito si riassumono:

CONCORRENTE	OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO ASSEGNATO
EURORISTORAZIONE	7.107.441,00 €	30,00
SODEXO	7.289.665,20 €	29,25
PELLEGRINI	7.336.624,92 €	29,06
DUSSMAN	7.330.975,62 €	29,09
CAMST	7.321.756,54 €	29,12
VIVENDA	7.304.298,44 €	29,19
ELIOR	7.315.521,59 €	29,15

Viste le risultanze di cui sopra la Commissione procede alla formulazione della graduatoria finale i cui esiti sono di seguito rappresentati:

CONCORRENTE	OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOMICA	TOTALE
EURORISTORAZIONE	62,60	30,00	92,60
SODEXO	61,17	29,25	90,42
PELLEGRINI	60,62	29,06	89,68

DUSSMAN	59,45	29,09	88,54
CAMST	58,25	29,12	87,37
VIVENDA	57,78	29,19	86,97
ELIOR	58,85	29,15	88,00

La Commissione conseguentemente prende atto che nel complesso l'offerta prima in graduatoria risulta quella presentata dalla Concorrente Euroristorazione srl.

La Commissione rileva inoltre che l'offerta formulata prima in graduatoria ricade nella fattispecie prevista dal terzo comma dell'art.97 del D.Lgs in data 18/04/2016 n. 50, in quanto sia i punti assegnati dalla commissione relativamente all'offerta tecnica, sia quelli relativi all'offerta economica risultano superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal disciplinare di gara; pertanto si dà atto che verranno richieste, attraverso la funzione *"comunicazioni di procedura"* presente in Sintel, idonee spiegazioni a sostegno della congruità dell'offerta formulata. I giustificativi dovranno essere prodotti entro quindici giorni dalla data di richiesta, pena esclusione dalla procedura.

Dato atto quanto sopra il Presidente chiude la seduta di gara.

Si demandano gli atti al Rup per l'esame dei giustificativi dell'anomalia in seduta riservata con l'ausilio della Commissione, data da stabilire.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

La seduta termina alle ore 11.30.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come




appresso.

IL PRESIDENTE DI GARA

Pietro La Placa

I COMPONENTI

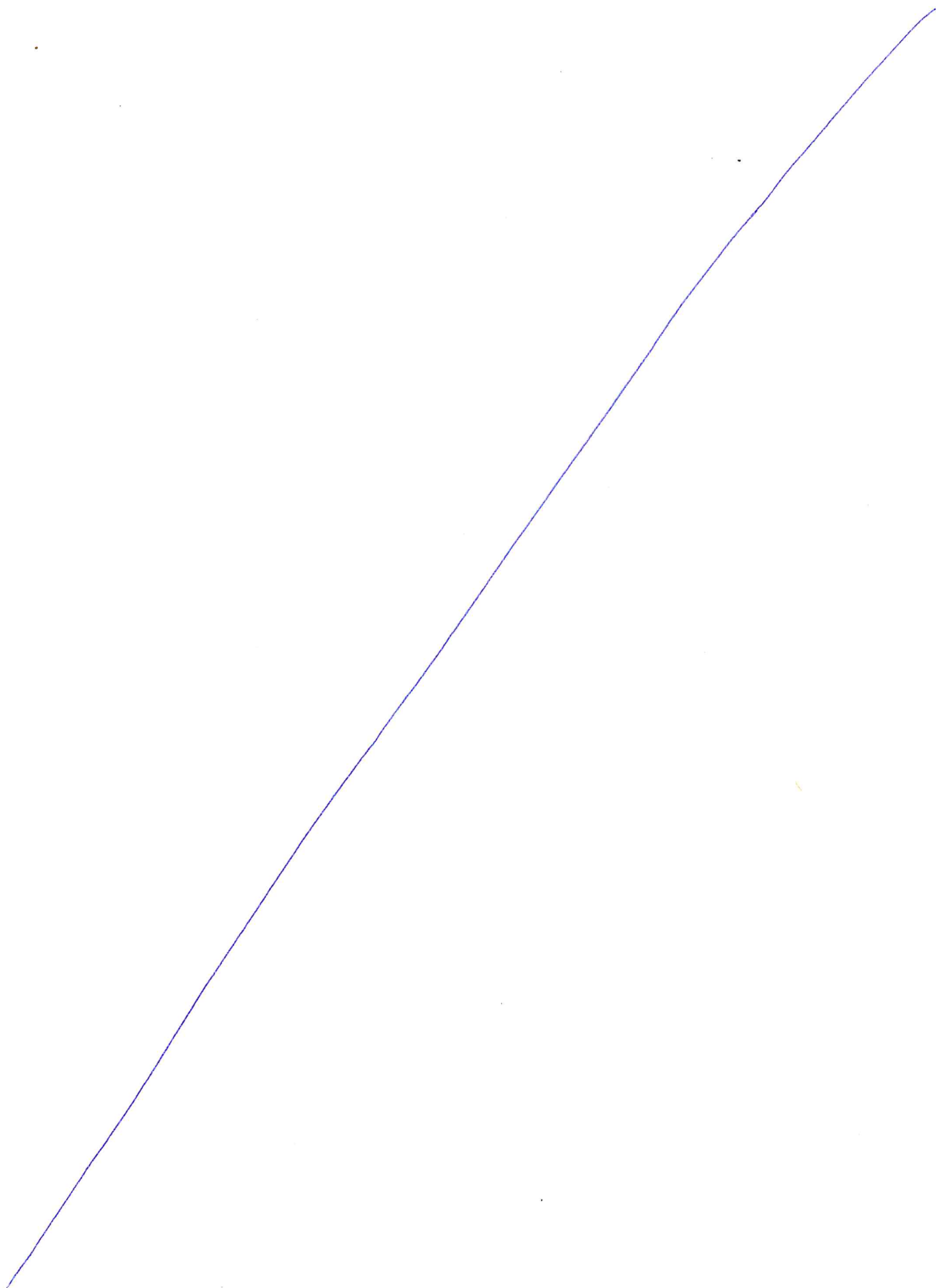
Barbara Beretta

Barbara Beretta

Daniela De Bortoli

Daniela De Bortoli

Verbalizzante: Daniela De Bortoli



EURORISTORAZIONE

		Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
Modalità di organizzazione del Servizio	1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2			1,73
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,9			0,87
	media coefficienti	0,87			
	1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = P_{max} * (PR_{iesimo} / PR_{max})$ Ove: PA= punteggio assegnato $P_{max} = 4$ Pr_{iesimo} = numero di ore settimanali garantite in sede di		4		2,79
Modalità di organizzazione del Servizio	GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	monte ore complessivo settimanale offerto iesimo	932,5			
	offerta massima (PRmax)	1337,5			
	2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,83
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,9			0,83
	media coefficienti	0,83			
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale	1			0,83
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,9			0,83
	media coefficienti	0,83			
	2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di				

	indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.	2			1,47
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			0,73
	media coefficienti	0,73			
soluzioni migliorative delle derrate alimentari	3.1 Prodotti BIO Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di:			10	10,00
	punteggio	10,00			
	3.2 Prodotti locali Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla			6	6,00
	punteggio	6,00			
interventi migliorativi nidi comunali	4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: - Piano di Cottura in Acciaio Inox AISI 304 - Struttura in Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.			5	5,00
	punteggio	5,00			
	4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)			0,5	0,50
	punteggio	0,50			
	4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villorosi - 60 Nido Sciaré - 15 Nido Moriggia - 30 Nido Caiello	2			1,73
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,9			0,87
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,87			
	4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche.	0,5			0,42

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Interventi Migliorativi c/o i refettori scolastici	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,83
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,83			
	5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		4	4,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,80
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
Modalità gestione rifiuti	5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		2	2,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,80
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
	5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.	1			0,90
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			0,90
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,9			
	media coefficienti	0,90			
	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il	2			1,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,70
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,70			

3

0,70

Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione;	4			3,20
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			0,80
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			5,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	1			0,97
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	1			
	media coefficienti	0,97			
Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.	3			2,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,80
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
	9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza maiale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uovo; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;	8			6,67
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,83
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,9			
	media coefficienti	0,83			
	9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO	2			1,53

2
10
10

	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,77
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,77			
Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a	2			1,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			0,90
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,9			
	media coefficienti	0,90			
	totali punteggio				62,60

J

RA

SODEXO				
	Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2			1,33
CRITERI DELLA COMMISSIONE vicinanza centro cottura di appoggio,				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
Commissario 1:	coefficienti			media aritmetica
Commissario 2:	0,7			
Commissario 3:	0,7			
	0,6			0,67
	media coefficienti			
	0,67			
	coeff max			
1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliori rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = Pmax * (PR - Iesimo) / PRmax$ Ove: PA= punteggio assegnato Pmax = 4 PR-iesimo = numero di ore settimanali garantite in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente PRmax = numero di ore settimanali	4			3,02
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio ore settimanali				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
monte ore complessivo settimanale offerto iesimo	1009*			
offerta massima (PRmax)	1337,5			
2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,57
CRITERI DELLA COMMISSIONE presenza sistemi di controllo				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	coefficienti			media aritmetica

Modalità di
organizzazione del
Servizio

Modalità di organizzazione del Servizio	Commissario 1:	0,6			
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,5			0,57
	media coefficienti		0,57		
	coeff max				
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale				
	1				0,67
	CRITERI DELLA COMMISSIONE presenza sistemi di controllo				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	Commissario 1:	0,6			
Commissario 2:	0,7				
Commissario 3:	0,7			0,67	
media coefficienti		0,67			
coeff max					
2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.		2			1,40
CRITERI DELLA COMMISSIONE ore di formazione? Argomenti come nel dettaglio					
GIUDIZI DEI COMMISSARI					
Commissario 1:	0,7				
Commissario 2:	0,7				
Commissario 3:	0,7				0,70
media coefficienti		0,70			
coeff max					
3.1 Prodotti BIO					
Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di:				10	10,00
Verdura e Ortaggi 2, Frutta 2, Uova fresche e/o pastorizzate 1, Latte 1, Yogurt 1, Pasta 1, Riso 1, Pane 1					
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio					
numero prodotti offerti		10,00			
3.2 Prodotti locali					
Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di				6	6,00
soluzioni migliorative delle derrate alimentari					

f

produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla sede del Comune di Gallarate – Via Verdi n. 2 – 21013 Gallarate.

CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio

numero prodotti offerti		6,00		
4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: Cucina a Gas CC76G - Piano di Cottura in Acciaio Inox AISI 304 - Struttura in Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.				
		5		5,00
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
numero attrezzature offerti		5,00		
4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)				
		0,5		0,50
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
numero prodotti offerti		0,50		
4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villorasi - 60 Nido Sciaré - 15 Nido Moriggia - 30 Nido Cajello				
	2			1,67
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
coefficienti				media aritmetica
Commissario 1:	0,9			
Commissario 2:	0,8			0,83
Commissario 3:	0,8			
media coefficienti coeff max		0,83		
4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche Indicate nelle tabelle merceologiche.				
	0,5			0,45
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
coefficienti				media aritmetica
Commissario 1:	1			
Commissario 2:	0,9			0,90

interventi migliorativi
nidi comunali




Commissario 3:		0,8		
media coefficienti		0,90		
coeff max				
5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di:				
- piatti piani e fondi in melanina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaino, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.		1	4	4,80
CRITERI DELLA COMMISSIONE				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
Commissario 1:		0,9		media aritmetica
Commissario 2:		0,8		
Commissario 3:		0,7		
media coefficienti		0,80		0,80
coeff max				
5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di:				
- piatti piani e fondi in melanina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaino, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche di cui all'allegato 2.		1	2	2,80
CRITERI DELLA COMMISSIONE				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
Commissario 1:		0,9		media aritmetica
Commissario 2:		0,8		
Commissario 3:		0,7		
media coefficienti		0,80		0,80
coeff max				
5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.				
		1		0,93
CRITERI DELLA COMMISSIONE				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
Commissario 1:		0,9		media aritmetica
Commissario 2:		1		
Commissario 3:		0,9		
media coefficienti		0,93		0,93

Interventi Migliorativi
c/o i refettori scolastici

9

		coeff max			
Modalità gestione rifiuti	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il collocamento in sicurezza degli stessi, ecc.	2			1,87
	CRITERI DELLA COMMISSIONE				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	1			
	Commissario 2:	0,9			0,93
		Commissario 3:	0,9		
		media coefficienti		0,93	
		coeff max			
Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione; - Dettaglio menù di emergenza;	4			2,93
	CRITERI DELLA COMMISSIONE				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,7			0,73
		Commissario 3:	0,7		
		media coefficienti		0,73	
		coeff max			
Interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			5,60
	CRITERI DELLA COMMISSIONE				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	1			
	Commissario 2:	0,9			0,93
		Commissario 3:	0,9		
		media coefficienti		0,93	

	coeff max		
9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.	3		2,30
CRITERI DELLA COMMISSIONE			
GIUDIZI DEI COMMISSARI			
Commissario 1:	0,8		media aritmetica 0,77
Commissario 2:	0,8		
Commissario 3:	0,7		
	media coefficienti coeff max		0,77
9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza maiale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uovo; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;	8		6,13
CRITERI DELLA COMMISSIONE menù no carne ricchi di pesce, prodotti dietetici alternativi s/g, varietà delle preparazioni			
GIUDIZI DEI COMMISSARI			
Commissario 1:	0,8		media aritmetica 0,77
Commissario 2:	0,8		
Commissario 3:	0,7		
	media coefficienti coeff max		0,77
9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO	2		1,67
CRITERI DELLA COMMISSIONE			
GIUDIZI DEI COMMISSARI			
Commissario 1:	0,8		media aritmetica 0,83
Commissario 2:	0,9		
Commissario 3:	0,8		
	media coefficienti coeff max		0,83

Soluzioni migliorative riguardanti i Menù

2

BR
PK

Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA				2	1,53
	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a					
	CRITERI DELLA COMMISSIONE					
	GIUDIZI DEI COMMISSARI					
	coefficienti					
	Commissario 1:				0,8	media aritmetica
	Commissario 2:				0,8	
	Commissario 3:				0,7	
	media coefficienti				0,77	0,77
	coef max					
totali punteggio					61,17	

*ore riferite al personale impiegato nei
refettori (vedasi verbale n. 4)

PELLEGRINI

		Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
Modalità di organizzazione del Servizio	1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2			1,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,9			0,90
	media coefficienti	0,90			
	1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = P_{max} * (PR_{iesimo} / PR_{max})$ Ove: PA= punteggio assegnato $P_{max} = 4$ Pr-iesimo = numero di ore settimanali garantite in sede di		4		2,84
Modalità di organizzazione del Servizio	GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	monte ore complessivo settimanale offerto iesimo	950,5			
	offerta massima (PRmax)	1337,5			
	2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,87
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,8			0,87
Modalità di organizzazione del Servizio	media coefficienti	0,87			
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale	1			0,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			0,80
	media coefficienti	0,80			
	2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di				





soluzioni migliorative delle derrate alimentari	indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.	2			1,47
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			0,73
	media coefficienti	0,73			
interventi migliorativi nidi comunali	3.1 Prodotti BIO Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di:			10	10,00
	punteggio	10,00			
	3.2 Prodotti locali Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla			6	6,00
	punteggio	6,00			
	4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: - Piano di Cottura in Acciaio Inox AISI 304 - Struttura in Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.			5	5,00
	punteggio	5,00			
	4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)			0,5	0,50
	punteggio	0,50			
	4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villosi - 60 Nido Sciaré - 15 Nido Moriglia - 30 Nido Catello	2			1,67
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,8			0,83
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,83			
	4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche.	0,5			0,38

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Interventi Migliorativi c/o i refettori scolastici	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,77
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,77			
	5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		4	4,77
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,77
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,77			
	5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		2	2,83
Modalità gestione rifiuti	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			0,83
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,83			
	5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.	1			0,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,80
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il	2			1,13
Modalità gestione rifiuti	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,57
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,5			
	media coefficienti	0,57			

8

10

RT

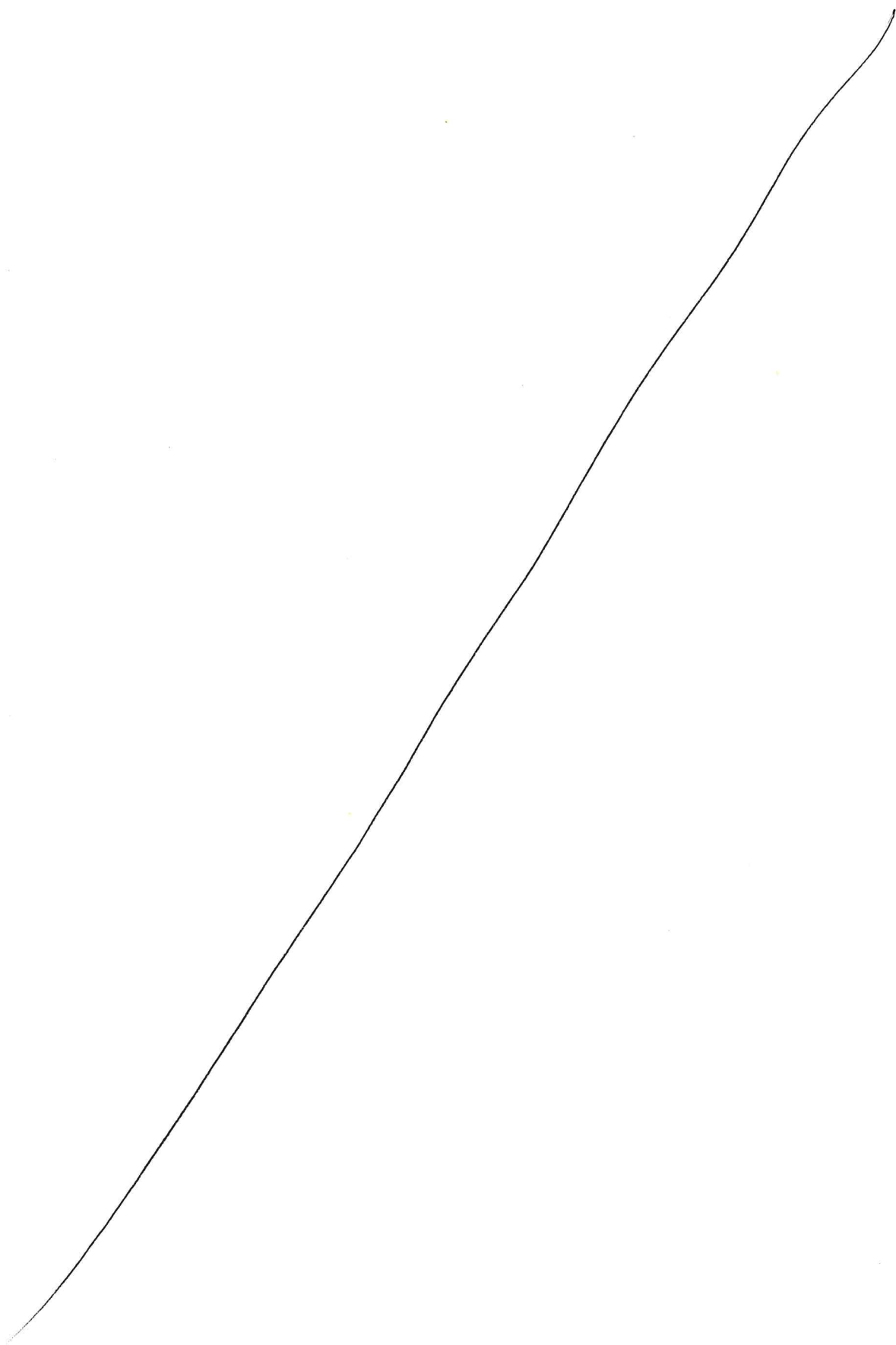
Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione;	4			2,93
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,73
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,73			
Interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			4,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,73
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,73			
Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.	3			2,70
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			0,90
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,9			
	media coefficienti	0,90			
	9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza maiale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uovo; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;	8			6,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,80
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
	9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO	2			1,60




	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,8		0,80
	Commissario 2:	0,8		
	Commissario 3:	0,8		
	media coefficienti	0,80		
Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a	2		1,73
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,9		0,87
	Commissario 2:	0,9		
	Commissario 3:	0,8		
	media coefficienti	0,87		
	totali punteggio			60,62







DUSSMANN				
	Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
Modalità di organizzazione del Servizio	1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2		1,33
	CRITERI DELLA COMMISSIONE vicinanza centro cottura di appoggio,			
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,7		
	Commissario 2:	0,7		
	Commissario 3:	0,6		0,67
		media coefficienti	0,67	
		coeff max		
			4	4,00
1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliori rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = Pmax * (PR-lesimo / PRmax)$ Ove: PA= punteggio assegnato $Pmax = 4$ PR-lesimo = numero di ore settimanali garantite in sede di offerta tecnica dal singolo concorrente PRmax = numero di ore settimanali				
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio ore settimanali				
GIUDIZI DEI COMMISSARI				
monte ore complessivo settimanale offerto lesimo	1337,5*			
offerta massima (PRmax)	1337,5			
2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,63
CRITERI DELLA COMMISSIONE presenza sistemi di controllo				
GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica

Modalità di
organizzazione del
Servizio

Modalità di organizzazione del Servizio	Comissario 1:		0,6			
	Comissario 2:		0,7			
	Comissario 3:		0,6			0,63
	media coefficienti coeff max		0,63			
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale					0,77
	1					
	CRITERI DELLA COMMISSIONE presenza sistemi di controllo					
	GIUDIZI DEI COMISSARI		coefficienti			media aritmetica
	Comissario 1:		0,8			
	Comissario 2:		0,8			
Comissario 3:		0,7			0,77	
media coefficienti coeff max		0,77				
2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.		2				1,27
CRITERI DELLA COMMISSIONE ore di formazione? Argomenti come nel dettaglio						
GIUDIZI DEI COMISSARI		coefficienti				media aritmetica
Comissario 1:		0,6				
Comissario 2:		0,6				
Comissario 3:		0,7				0,63
media coefficienti coeff max		0,63				
3.1 Prodotti BIO				10		10,00
Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di: Verdura e Ortaggi 2, Frutta 2, Uova fresche e/o pastorizzate 1, Latte 1, Yogurt 1, Pasta 1, Riso 1, Pane 1						
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio						
soluzioni migliorative delle derrate alimentari			10,00			
numero prodotti offerti						
3.2 Prodotti locali					6	6,00
Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di						

produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla sede del Comune di Gallarate – Via Verdi n. 2 – 21013 Gallarate.

CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio

numero prodotti offerti		6,00		
4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: Cucina a Gas CC76G - Piano di Cottura In Acciaio Inox AISI 304 - Struttura In Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.				
		5		5,00
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
numero attrezzature offerti		5,00		
4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)				
		0,5		0,50
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
numero prodotti offerti		0,50		
4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villorresi - 60 Nido Sclari - 15 Nido Moriggia - 30 Nido Cajello				
2				1,27
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
GIUDIZI DEI COMISSARI				
coefficienti				media aritmetica
Comissario 1:	0,6			
Comissario 2:	0,6			0,63
Comissario 3:	0,7			
media coefficienti coeff max		0,63		
4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche.				
0,5				0,32
CRITERI DELLA COMMISSIONE conteggio				
GIUDIZI DEI COMISSARI				
coefficienti				media aritmetica
Comissario 1:	0,6			
Comissario 2:	0,6			0,63

Interventi migliorativi
nidi comunali

9

2

2

Commissario 3:	media coefficienti coeff max	0,7				
		0,63				
5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaino, cucchiaio) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.		1		4		4,70
CRITERI DELLA COMMISSIONE						
GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti				media aritmetica
Commissario 1:		0,7				
Commissario 2:		0,7				0,70
Commissario 3:		0,7				
	media coefficienti coeff max	0,70				
5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaino, cucchiaio) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche di cui all'allegato 2.		1		2		2,70
CRITERI DELLA COMMISSIONE						
GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti				media aritmetica
Commissario 1:		0,7				
Commissario 2:		0,7				0,70
Commissario 3:		0,7				
	media coefficienti coeff max	0,70				
5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.		1				0,67
CRITERI DELLA COMMISSIONE						
GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti				media aritmetica
Commissario 1:		0,7				
Commissario 2:		0,6				0,67
Commissario 3:		0,7				
	media coefficienti	0,67				

Interventi Migliorativi
c/o i refettori scolastici

8

DD

AF

		coeff max			
Modalità gestione rifiuti	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il collocamento in sicurezza degli stessi, ecc.	2			1,33
	CRITERI DELLA COMMISSIONE				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,7			0,67
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti coeff max	0,67			
Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione; - Dettaglio menù di emergenza;	4			2,53
	CRITERI DELLA COMMISSIONE				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,6			0,63
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti coeff max	0,63			
interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			4,20
	CRITERI DELLA COMMISSIONE				
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,7			0,70
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,70			

19

BB

19

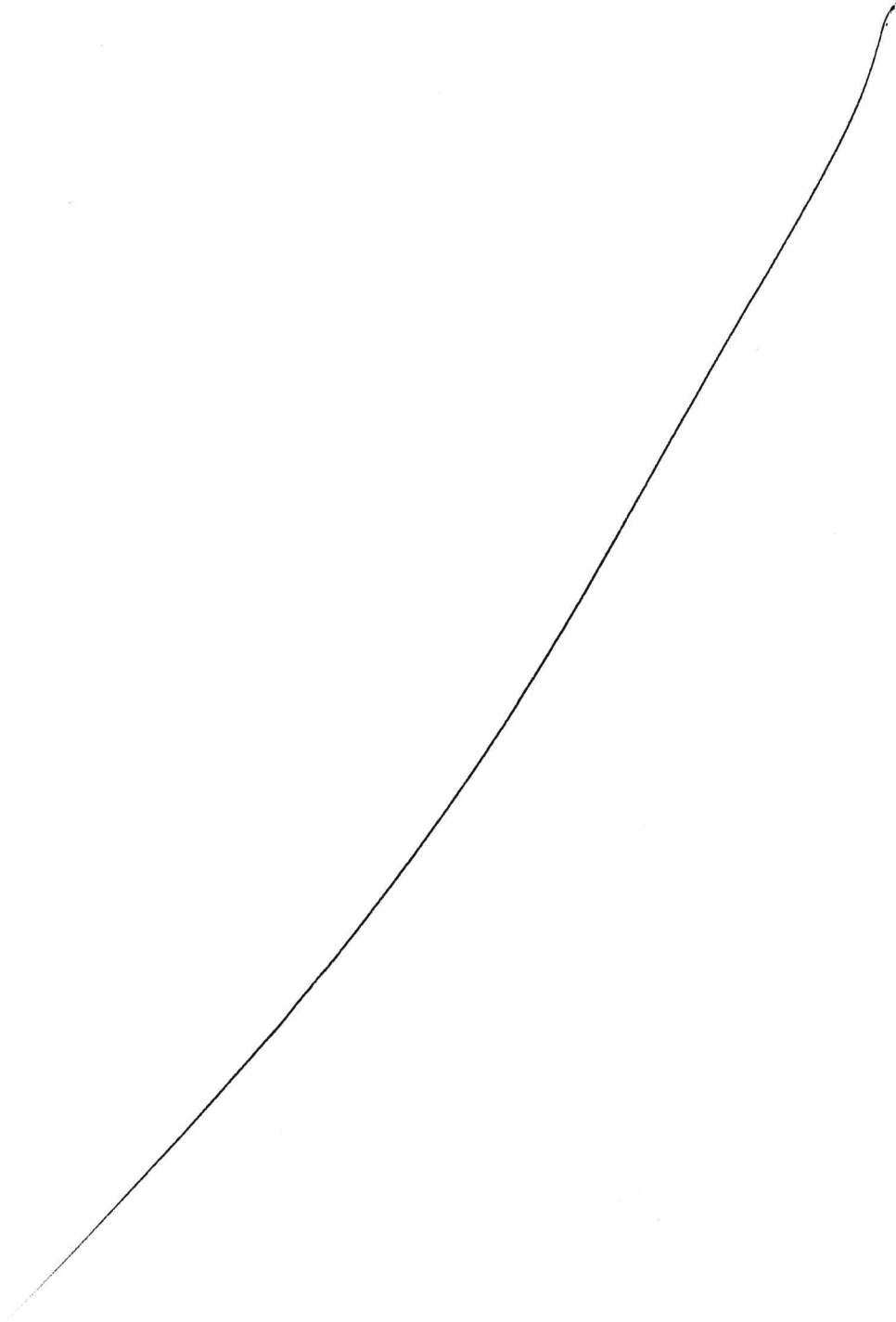
Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	coeff max					
	9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.		3			2,30
	CRITERI DELLA COMMISSIONE					
	GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:		0,8			
	Commissario 2:		0,8			0,77
	Commissario 3:		0,7			
	media coefficienti		0,77			
	coeff max					
	9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza malale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uova; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;		8			6,93
	CRITERI DELLA COMMISSIONE menù no carne ricchi di pesce, prodotti dietetici alternativi s/g, varietà delle preparazioni					
	GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:		0,9			
	Commissario 2:		0,9			0,87
	Commissario 3:		0,8			
	media coefficienti		0,87			
	coeff max					
	9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO		2			1,67
	CRITERI DELLA COMMISSIONE					
	GIUDIZI DEI COMMISSARI		coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:		0,8			
	Commissario 2:		0,9			0,83
	Commissario 3:		0,8			
	media coefficienti		0,83			
	coeff max					

Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a				2				1,33
	CRITERI DELLA COMMISSIONE								
	GIUDIZI DEI COMMISSARI								
	Commissario 1:				coefficienti				media aritmetica
	Commissario 2:				0,7				
	Commissario 3:				0,7				0,67
					0,6				
	media coefficienti coeff max				0,67				
	totali punteggio								59,45

* ore riferite al personale impiegato nel
refettori (vedasi verbale n. 4)

RT

P



		CAMST			
		Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
Modalità di organizzazione del Servizio	1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2			1,73
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,8			0,87
	media coefficienti	0,87			
	1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = P_{max} * (PR_{iesimo} / PR_{max})$ Ove: PA= punteggio assegnato $P_{max} = 4$ Pr-iesimo = numero di ore settimanali garantite in sede di		4		3,19
Modalità di organizzazione del Servizio	GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	monte ore complessivo settimanale offerto iesimo	1065			
	offerta massima (PRmax)	1337,5			
	2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,87
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,9			0,87
	media coefficienti	0,87			
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale	1			0,73
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			0,73
	media coefficienti	0,73			
	2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di				

soluzioni migliorative delle derrate alimentari	indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.	2			1,47
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,7			0,73
	media coefficienti	0,73			
	3,07				
interventi migliorativi nidi comunali	3.1 Prodotti BIO Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di:			10	10,00
	punteggio	10,00			
	3.2 Prodotti locali Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla			6	6,00
	punteggio	6,00			
	16,00				
	4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: - Piano di Cottura in Acciaio Inox AISI 304 - Struttura in Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.			5	5,00
	punteggio	5,00			
	4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)			0,5	0,50
	punteggio	0,50			
	4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villorese - 60 Nido Sciaré - 15 Nido Moriggia - 30 Nido Cajello	2			1,20
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			0,60
	media coefficienti	0,60			
	4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche.	0,5			0,30

Interventi Migliorativi c/o i refettori scolastici	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,60
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,60			
					7,00
	5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		4	4,63
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,63
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,63			
	5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		2	2,70
Modalità gestione rifiuti	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,70
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,70			
	5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.	1			0,73
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,73
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,73			
	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il	2			1,27
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,63
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,63			

Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione;	4			2,53
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,63
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,63			
interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			3,60
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,60
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,60			
Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.	3			2,20
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,73
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,73			
	9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza maiale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uovo; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;	8			6,67
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,83
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,9			
	media coefficienti	0,83			
	9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO	2			1,60

	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,8		0,80
	Commissario 2:	0,8		
	Commissario 3:	0,8		
	media coefficienti	0,80		
Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a	2		1,33
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,7		0,67
	Commissario 2:	0,7		
	Commissario 3:	0,6		
	media coefficienti	0,67		
	totali punteggio			58,25




		VIVENDA			
		Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
Modalità di organizzazione del Servizio	1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2			1,33
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			0,67
	media coefficienti	0,67			
	1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = P_{max} * (PR_{iesimo} / PR_{max})$ Ove: PA= punteggio assegnato $PR_{max} = 4$ PR_{iesimo} = numero di ore settimanali garantite in sede di		4		2,96
Modalità di organizzazione del Servizio	GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	monte ore complessivo settimanale offerto iesimo	989			
	offerta massima (PRmax)	1337,5			
	2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,67
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			0,67
	media coefficienti	0,67			
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale	1			0,63
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			0,63
	media coefficienti	0,63			
	2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di				

S

⊗

PK

soluzioni migliorative delle derrate alimentari	indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.	2		1,47
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,7		
	Commissario 2:	0,7		
	Commissario 3:	0,8		0,73
	media coefficienti	0,73		
interventi migliorativi nidi comunali	3.1 Prodotti BIO Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di:		10	10,00
	punteggio	10,00		
	3.2 Prodotti locali Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla		6	6,00
	punteggio	6,00		
	4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: - Piano di Cottura in Acciaio Inox AISI 304 - Struttura in Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.		5	5,00
	punteggio	5,00		
	4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)		0,5	0,50
	punteggio	0,50		
	4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villorese - 60 Nido Sciaré - 15 Nido Moriggia - 30 Nido Caiello	2		1,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,7		
	Commissario 2:	0,7		0,70
	Commissario 3:	0,7		
	media coefficienti	0,70		
	4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche.	0,5		0,42

7

10

11

Interventi Migliorativi c/o i refettori scolastici	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,83
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,83			
	5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di: - piatti piani e fondi in melamina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		4	4,77
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,77
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,77			
	5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di: - piatti piani e fondi in melamina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		2	2,77
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,77
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,77			
Modalità gestione rifiuti	5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.	1			0,63
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,63
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,63			
	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il	2			1,47
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,73
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,73			





Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione;	4			2,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,70
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,70			
interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			4,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,73
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,73			
Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.	3			2,30
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,77
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,77			
	9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza maiale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uovo; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;	8			5,33
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,67
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,67			
	9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO	2			1,33

8

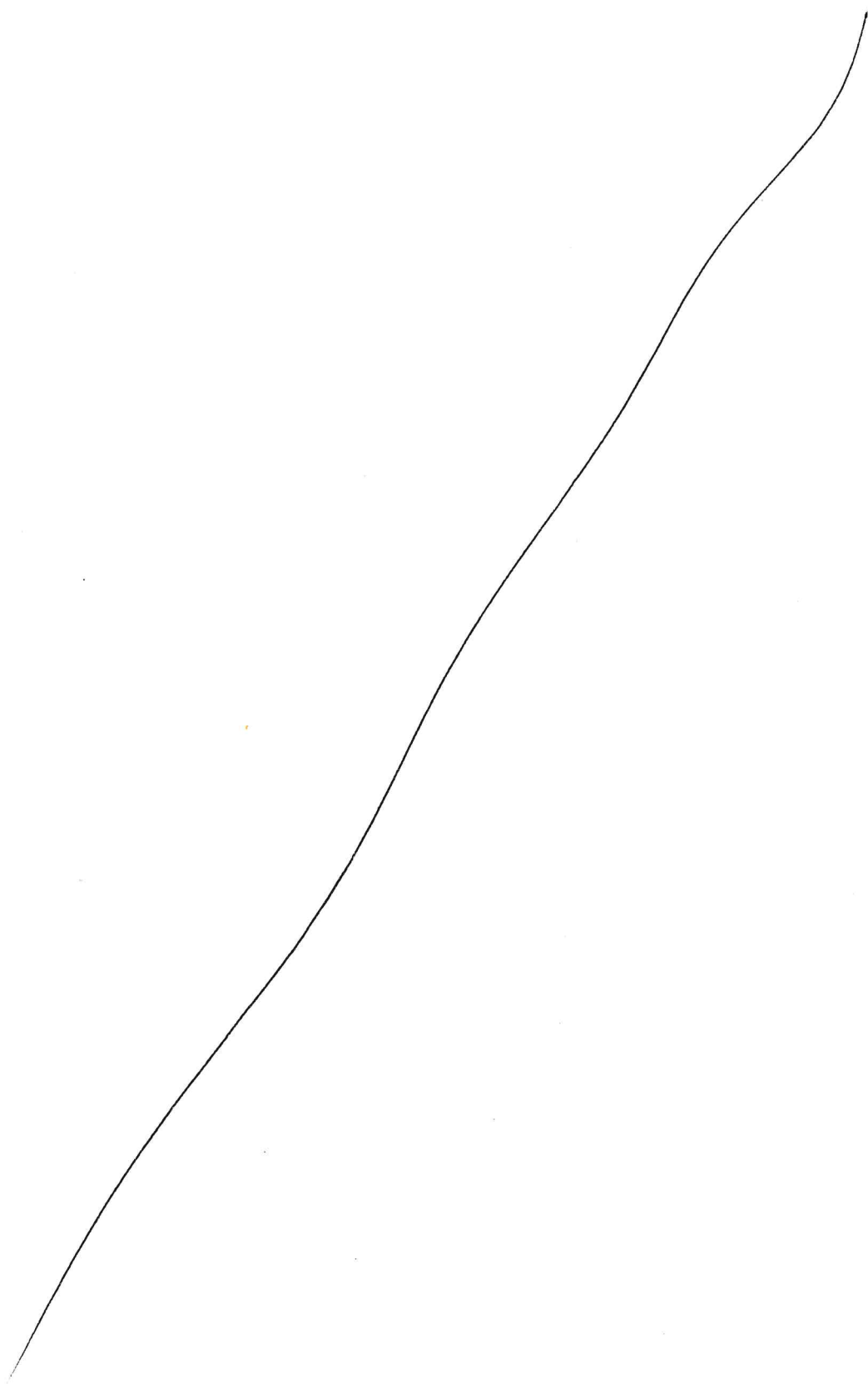
10

BA

	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,7		0,67
	Commissario 2:	0,7		
	Commissario 3:	0,6		
	media coefficienti	0,67		
Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a	2		1,60
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,8		0,80
	Commissario 2:	0,8		
	Commissario 3:	0,8		
	media coefficienti	0,80		
	totali punteggio			57,78

RA

8



		ELIOR			
		Punteggio D	Punteggio Q	Punteggio T	Punt attribuito
Modalità di organizzazione del Servizio	1.1 Gestione e risoluzione delle emergenze (art.35 capitolato)	2			1,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,9			0,90
	media coefficienti	0,90			
	1.2 Monte ore complessivo settimanale del personale impiegato nei refettori, con eventuali migliorie rispetto agli indici del capitolato (inserire il dettaglio giornaliero e il totale settimanale). Il punteggio sarà determinato applicando la seguente formula: $PA = P_{max} * (PR_{iesimo} / PR_{max})$ Ove: PA= punteggio assegnato $P_{max} = 4$ Pr-iesimo = numero di ore settimanali garantite in sede di	4			3,19
Modalità di organizzazione del Servizio	GIUDIZI DEI COMMISSARI				
	monte ore complessivo settimanale offerto iesimo	1068			
	offerta massima (PRmax)	1337,5			
	2.1 Strategie per il contenimento del turn-over (ad esempio l'assunzione a tempo indeterminato, l'esclusione della qualifica di socio al personale dipendente, eventuali premialità previste, ecc.)	1			0,63
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			0,63
	media coefficienti	0,63			
	2.2 Sistemi di certificazione della presenza del personale	1			0,60
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			0,60
	media coefficienti	0,60			
2.3 Ulteriore formazione specialistica oltre i percorsi formativi obbligatori per adempimenti di legge o contrattuali; si chiede di					

soluzioni migliorative delle derrate alimentari	indicare il numero di ore aggiuntive e le materie oggetto di formazione.	2			1,47
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,7			0,73
	media coefficienti	0,73			
interventi migliorativi nidi comunali	3.1 Prodotti BIO Fornitura integrativa fino al 100% del volume e ogni qualvolta previsti dal menu di materie prime di origine biologica impiegate nella produzione dei pasti in conformità delle disposizioni di cui Allegato 2, e nello specifico di:			10	10,00
	punteggio	10,00			
	3.2 Prodotti locali Per prodotto locale si deve intendere l'alimento tal quale o il prodotto trasformato, dalle materie prime caratterizzanti al prodotto finito, (es. yogurt - materia prima: latte) il cui ciclo di produzione/trasformazione avviene in un raggio di 100 km dalla			6	6,00
	punteggio	6,00			
	4.1 Fornitura, installazione e messa in opera di nuovi Piani di Cottura per ogni Nido con le seguenti specifiche tecniche: - Piano di Cottura in Acciaio Inox AISI 304 - Struttura in Acciaio Inox AISI 430, maniglia, piedi e Vano armadiato. N° 6/8 Fuochi.			5	5,00
	punteggio	5,00			
	4.2 Fornitura n. 1 Robot multifunzione per ogni asilo Nido (tot. 4 Robot)			0,5	0,50
	punteggio	0,50			
	4.3 Fornitura completa di stoviglie (posateria, piatti, bicchieri) secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche (sezione no food) secondo la seguente capienza media di utenti: - 60 Nido Villorresi - 60 Nido Sciaré - 15 Nido Moriggia - 30 Nido Caiello	2			1,33
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			0,67
	media coefficienti	0,67			
	4.4 Utensili per la cucina funzionali al servizio secondo le caratteristiche indicate nelle tabelle merceologiche.	0,5			0,30

Interventi Migliorativi c/o i refettori scolastici	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,60
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,60			
	5.1 Fornitura completa per tutti i refettori della scuola primaria e scuole secondarie di primo grado di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri di vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		4	4,60
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,60
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,60			
	5.2 Fornitura completa per tutti i refettori delle scuole dell'infanzia di: - piatti piani e fondi in melanina - bicchieri in vetro - posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) - coltello munito di lama con seghetto per insegnanti secondo le caratteristiche tecniche di cui all'allegato 2.	1		2	2,60
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,60
	Commissario 2:	0,6			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,60			
Modalità gestione rifiuti	5.3 Utensili per la distribuzione per l'esecuzione del servizio come richiesto dal Capitolato speciale d'oneri e relativi allegati.	1			0,70
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,70
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,70			
	6.1 Descrizione di interventi per la gestione dei rifiuti in ciascun plesso scolastico in relazione alle regole vigenti in materia di smaltimento rifiuti sul territorio comunale. A titolo esemplificativo saranno valutati le operazioni di allontanamento dei rifiuti dai refettori, i mezzi utilizzati per il	2			1,33
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,6			0,67
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,67			

✓

10

RT

Proposte migliorative del servizio	7.1 Varianti proposte in caso di emergenza sanitaria o di altro genere. Nello specifico si chiede di dettagliare i seguenti aspetti: - Rapporto addetti/utenti; - Operazioni di sanificazioni aggiuntive rispetto a quelle previste dal capitolato; - Modalità di gestione del servizio di distribuzione;	4			2,80
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,70
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,7			
	media coefficienti	0,70			
Interventi migliorativi centro cottura	8.1 Interventi migliorativi su strutture, impianti e attrezzature (con particolare riferimento alla zona lavaggio presso il centro cottura)	6			4,00
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,7			0,67
	Commissario 2:	0,7			
	Commissario 3:	0,6			
	media coefficienti	0,67			
Soluzioni migliorative riguardanti i Menù	9.1 Progetti relativi all'incentivazione al consumo di frutta e verdura.	3			2,40
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,8			0,80
	Commissario 2:	0,8			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,80			
	9.2 Formulazione di menù alternativi ai menù ordinari di cui all'allegato 4, per le seguenti specifiche: - Menù senza carne; - Menù senza maiale; - Menù senza carne e pesce; - Menù per celiaci; - Menù per allergia uovo; - Menù per allergia al latte e intolleranza al lattosio;	8			6,93
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti			media aritmetica
	Commissario 1:	0,9			0,87
	Commissario 2:	0,9			
	Commissario 3:	0,8			
	media coefficienti	0,87			
	9.3 Progetto GREEN per la tutela dell'ambiente e la gestione delle eccedenze come previsto all'art. 48 del CSO	2			1,47

1

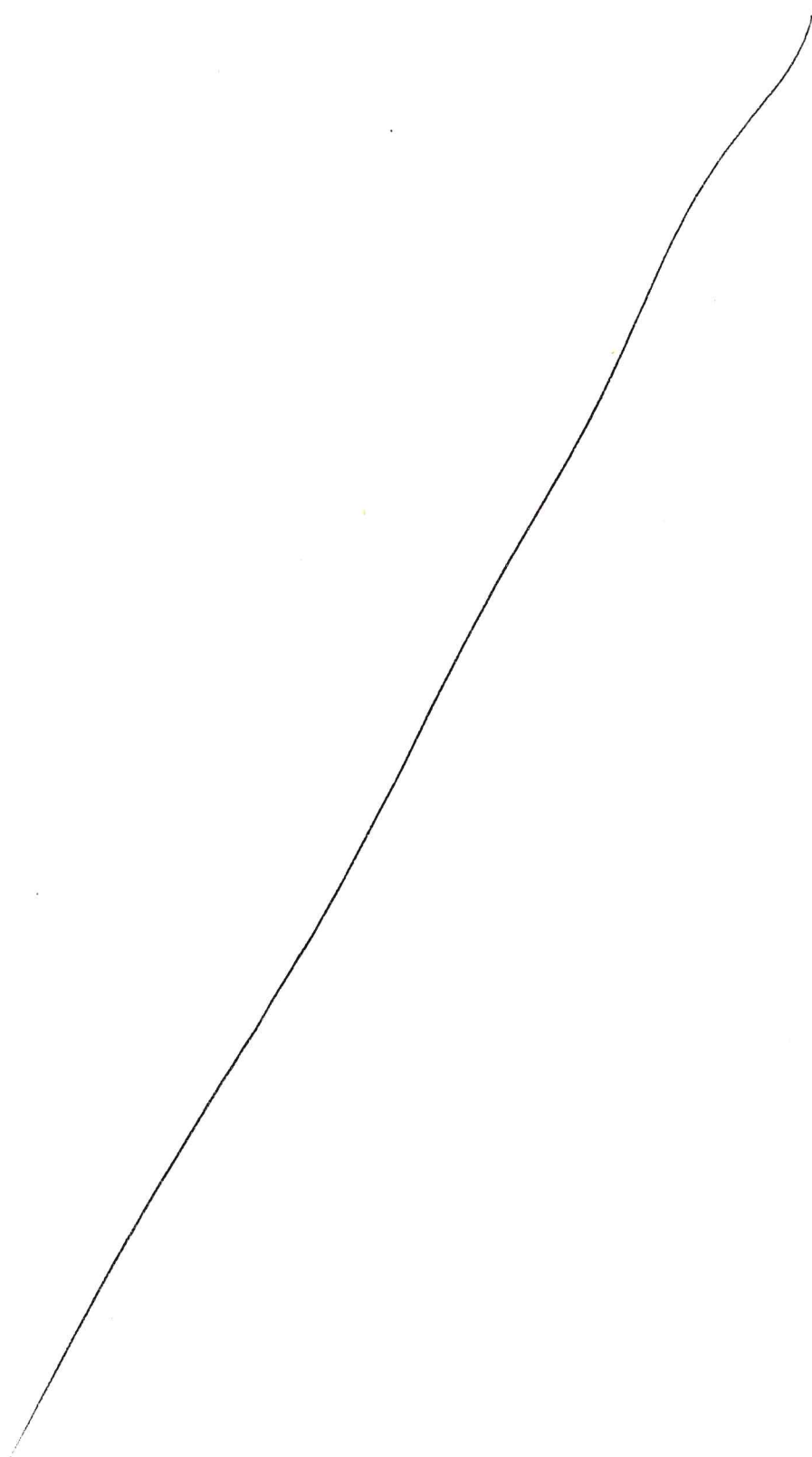
10

10

	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,8		0,73
	Commissario 2:	0,7		
	Commissario 3:	0,7		
	media coefficienti	0,73		
Coerenza dell'offerta	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a	2		1,20
	GIUDIZI DEI COMMISSARI	coefficienti		media aritmetica
	Commissario 1:	0,6		0,60
	Commissario 2:	0,6		
	Commissario 3:	0,6		
	media coefficienti	0,60		
	totali punteggio			58,85







COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N. 13 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

VERIFICA OFFERTA ANOMALA

L'anno duemilaventidue, il giorno 04 del mese di Agosto alle ore 12.00 in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2, il RUP, assistito dalla segretaria verbalizzante, Daniela De Bortoli, procede alla verifica dell'offerta anomala.

Preliminarmente si richiamano i precedenti verbali della procedura di gara e in particolare si rileva che in data 21 luglio 2022, ID 157279743, è stata inviata tramite la piattaforma Sintel – funzione “comunicazioni di procedura” alla offerente prima in graduatoria, richiesta di giustificazioni ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50.

Il RUP dà atto che le suddette giustificazioni sono pervenute tramite la piattaforma Sintel – funzione “comunicazioni di procedura” - ID 157885841 del 03.04.2022.

Il RUP ritiene congrui le giustificazioni rese ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs 18/04/2016 n. 50 dal concorrente Euroristorazione, primo in graduatoria.

Conseguentemente viene formata la graduatoria definitiva:

CONCORRENTE	OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOMICA	TOTALE
EURORISTORAZIONE	62,60	30,00	92,60

SODEXO	61,17	29,25	90,42
PELLEGRINI	60,62	29,06	89,68
DUSSMAN	59,45	29,09	88,54
ELIOR	58,85	29,15	88,00
CAMST	58,25	29,12	87,37
VIVENDA	57,78	29,19	86,97

Il RUP effettuerà, attraverso la funzione “comunicazioni di procedura” presente in Sintel, la convocazione della seduta pubblica per comunicare esito della verifica dell'anomalia; la seduta è programmata per il giorno 05.08.2022 – ore 11.00.

Dato atto quanto sopra il RUP chiude la seduta alle ore 12.00.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto come appresso.

IL RUP

Manuela Solinas



Verbalizzante: Daniela De Bortoli



COMUNE DI GALLARATE

(Provincia di Varese)

VERBALE N. 14 RELATIVO A PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO, AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI GALLARATE. PERIODO 01.09.2022-31.07.2025. CIG: 91956770B9.

PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE

L'anno duemilaventidue, il giorno 5 del mese di Agosto alle ore 11.00 in Gallarate, presso la sala commissioni della Residenza Comunale di via Verdi 2 il **RUP** apre la seduta pubblica di gara individuando, quale segretaria verbalizzante della procedura, la Dott.ssa Daniela De Bortoli.

Premesso che

- è stata inviata comunicazione alle ditte partecipanti della comunicazione dell'esito della verifica dell'anomalia dell'offerta per le ore 11.00 del giorno 05.08.2022 tramite la funzionalità di Sintel 'comunicazioni della procedura';
- risultano presenti tramite piattaforma elettronica da remoto i rappresentanti di n.1 ditta, debitamente delegata:

DITTA RAPPRESENTATA	RAPPRESENTANTE
Euroristorazione	Danese

Il RUP procede a comunicare gli esiti della verifica anomalia ex art 97 del D.Lgs n. 50/2016.

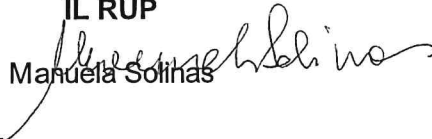


Conseguentemente viene letta la graduatoria definitiva:

CONCORRENTE	OFFERTA TECNICA	OFFERTA ECONOMICA	TOTALE
EURORISTORAZIONE	62,60	30,00	92,60
SODEXO	61,17	29,25	90,42
PELLEGRINI	60,62	29,06	89,68
DUSSMAN	59,45	29,09	88,54
ELIOR	58,85	29,15	88,00
CAMST	58,25	29,12	87,37
VIVENDA	57,78	29,19	86,97

Dato atto quanto sopra il RUP chiude la seduta alle ore 11.30.

Del che si è redatto il presente verbale, letto, approvato e sottoscritto
come appresso.

IL RUP

Manuela Solinas

Verbalizzante: Daniela De Bortoli

