



Comuni Associati

COMUNE DI GARLASCO, Comune di Dorno, Comune di San Martino Siccomario, A.S.M.V. – Azienda Speciale Multiservizi Vigevano, Comune di Gaggiano, Comune di Landriano, Comune di Mede, Comune di Villanova d'Ardenghi, Comune di Zinasco, CUC - Centrale di Committenza, Comune di Tromello

Sede: Piazza Repubblica, 11 - 27026 - GARLASCO (PV) https://www.comune.garlasco.pv.it/it/page/centrale-di-committenza - pec: protocollo@pec.comune.garlasco.pv.it

VERBALE DI GARA N. 1

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Valutazione Documentazione Amministrativa

Oggetto	Procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione e servizio mensa scuole locali per gli anni scolastici dal 2025/2026 al 2027/2028 ed eventuale proroga per un ulteriore biennio del Comune di Dorno
CIG	B68DF65D5F
Importo di gara	5,01
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Comune di Dorno
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO E CONSIDERATO

- che con determinazione a contrarre del Responsabile Unico del Progetto del Comune di Dorno n. 204 del 27.02.2025 come successivamente rettificata con determinazione n. 359 del 16.04.2025, per l'affidamento dei servizi in questione, è stata indetta la Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36
- che nel bando/disciplinare è stato indicato il termine per la presentazione delle buste contenenti la documentazione amministrativa, quella tecnica ed economica le ore 12:00 del giorno 23.05.2025;
- che entro il termine stabilito risulta pervenuta una sola busta amministrativa:

A G



Partecipante	Data e ora di arrivo	Protocollo
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	22/05/2025 12:19	n.11038 del 22/05/2025

QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:

L'anno 2025 il giorno 26 del mese di maggio alle ore 10:00, in seduta pubblica, il RUP della gara in oggetto, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo, dà atto che è presente il seguente rappresentante della ditta offerente:

Concorrente	Presente	Rappresentante
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L P.IVA:00748940160		
Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	SI	Sig.ra Zanoletti

Si prosegue con l'apertura della busta "A" contenente la documentazione amministrativa ed alla verifica della correttezza formale della documentazione in essa contenuta.

Successivamente, in seduta riservata, si procede alla verifica circa il possesso dei requisiti generali e speciali del concorrente al fine della sua ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni dallo stesso presentate, delle certificazioni dallo stesso prodotte, con il seguente esito:

Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Offerta
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L P.IVA:00748940160 Tipo partecipazione: Singolo	Nome file: AMMINISTRATIVA.zip.p7m Dimensione file: 18.85 MB Impronta MD5:	AMMESSA La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto nel
operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	3207e1a4addeda4c6b2b5450c12fd5 5e	disciplinare di gara.



Si dispone di comunicare all'unico concorrente l'ammissione alla fase successiva.

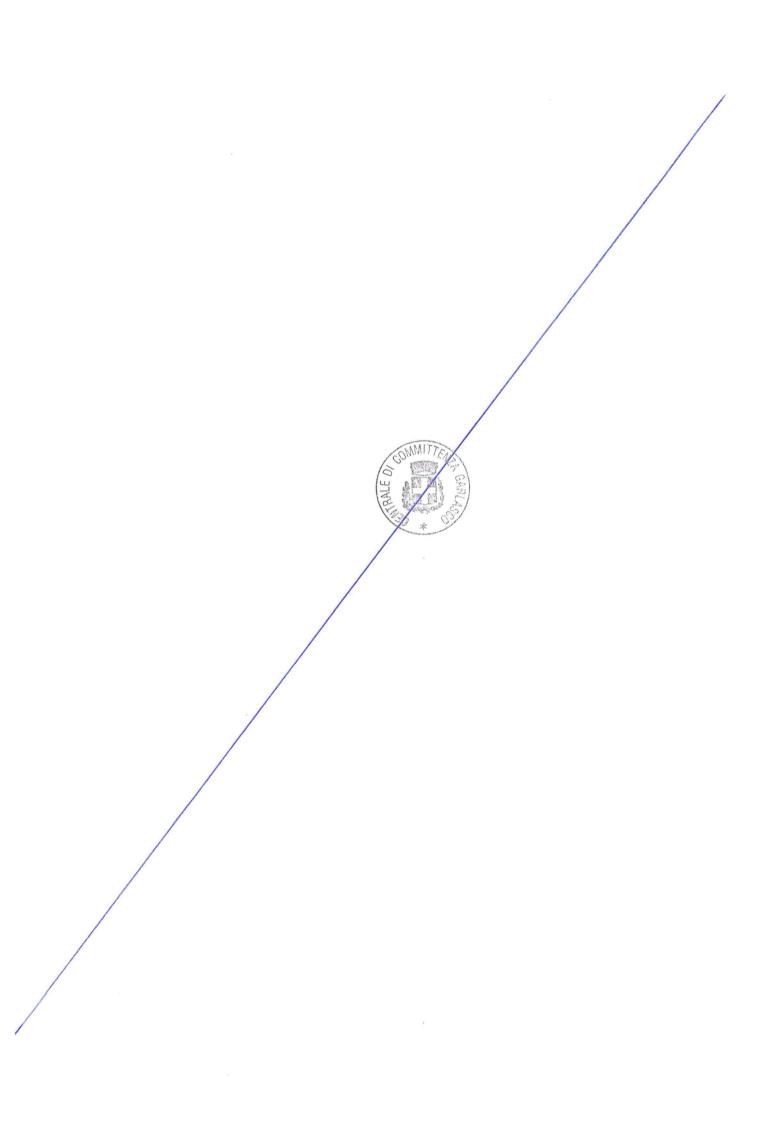
La seduta si chiede alle ore 11:20

Letto, confermato e sottoscritto.

Il RUP di gara Dott. Fabio Mario SCEVOLA

L'Assistente al RUP di gara

Dott. Carlo AMODEO







Comuni Associati

COMUNE DI GARLASCO, Comune di Dorno, Comune di San Martino Siccomario, A.S.M.V. – Azienda Speciale Multiservizi Vigevano, Comune di Gaggiano, Comune di Landriano, Comune di Mede, Comune di Villanova d'Ardenghi, Comune di Zinasco, CUC - Centrale di Committenza, Comune di Tromello,

Sede: Piazza Repubblica, 11 - 27026 - GARLASCO (PV) https://www.comune.garlasco.pv.it/it/page/centrale-di-committenza - pec: protocollo@pec.comune.garlasco.pv.it

VERBALE DI GARA N. 2

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 Apertura Offerta Tecnica

SEDUTA PUBBLICA

Oggetto	Procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione e servizio mensa scuole locali per gli anni scolastici dal 2025/2026 al 2027/2028 ed eventuale proroga per un ulteriore biennio del Comune di Dorno
CIG	B68DF65D5F
Importo di gara	€ 5,01
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Comune di Dorno
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che con verbale n. 1 in data 26.05.2025 qui interamente richiamato, il RUP di gara, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal dott. Carlo Amodeo ha proceduto, in seduta pubblica, all'apertura della busta "A" amministrativa e successivamente, in seduta riservata, alla disamina della documentazione amministrativa al fine di verificare il possesso da parte del concorrente dei requisiti di ordine soggettivo;

CIO' PREMESSO

L'anno 2025 il giorno 06 del mese di giugno alle ore 10:00, il RUP di gara, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal dott. Carlo Amodeo, dà atto di quanto segue:



Concorrente	Presente
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	SI
Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	31

Si prosegue con l'apertura della busta "B" contenente la documentazione tecnica ed alla verifica della correttezza formale della documentazione in essa contenuta con il seguente esito:

Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Valutazione
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	Nome file: BUSTA TECNICA.zip.p7m	Ammessa al prosieguo
Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Dimensione file: 3.84 MB Impronta MD5: aa2436fa21b9abfb9abdb4d004a8e5 ab	

Si dà atto che, mediante la Piattaforma Traspare, è stata notificata l'avvenuta apertura della busta tecnica ai Commissari di gara unitamente al link ed alla password per poter accedere alla busta contenente la documentazione tecnica ad effettuare la relativa valutazione.

Concluse le operazioni sopra riportate, il RUP di gara comunica che avviserà il concorrente, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 10:15 il RUP dichiara chiusa la seduta.

Letto, confermato e sottoscritto.

II RUP di gara Dott. Fabio Mario SCEVOLA

L'assistente al RUP di gara

Dott. Carlo AMODEO





Comuni Associati

COMUNE DI GARLASCO, Comune di Dorno, Comune di San Martino Siccomario, A.S.M.V. – Azienda Speciale Multiservizi Vigevano, Comune di Gaggiano, Comune di Landriano, Comune di Mede, Comune di Villanova d'Ardenghi, Comune di Zinasco, CUC - Centrale di Committenza, Comune di Tromello

Sede: Piazza Repubblica, 11 - 27026 - GARLASCO (PV) https://www.comune.garlasco.pv.it/it/page/centrale-di-committenza - pec: protocollo@pec.comune.garlasco.pv.it

VERBALE DI GARA N. 3

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Valutazione Offerta Tecnica

SEDUTA RISERVATA

Oggetto	Procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione e servizio mensa scuole locali per gli anni scolastici dal 2025/2026 al 2027/2028 ed eventuale proroga per un ulteriore biennio del Comune di Dorno
CIG	B68DF65D5F
Importo di gara	€ 5,01
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Comune di Dorno
Modalità	TELEMATICA

PREMESSO

Che con verbale n. 1 in data 26.05.2025 qui interamente richiamato, il RUP di gara, dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo, di seguito Seggio di gara, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte del concorrente dei requisiti di ordine soggettivo;

Che con successivo verbale n. 2 in data06.06.2025, qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dalle candidate ammesse, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	Ammessa al prosieguo
Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	

CIO' PREMESSO

In data 09.06.2025 alle ore 12, si riunisce la Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della CdC Garlasco n. 369 del 05.06.2025 così composta dott.ssa Maria Lucia Laura Porta, presidente.

- dott. Ercole Magnani, commissario;
- dott.ssa. Lucrezia Radaelli, commissario;

Il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" per l'unico concorrente.

Il Presidente illustra ai presenti il criterio di aggiudicazione delle offerte tecniche, i criteri di valutazione delle offerte, previsti rispettivamente dall'art.30 e dall'art.31 del Disciplinare di Gara.

Essendo pervenuta una sola offerta, la Commissione dà atto che non procederà alla riparametrazione dei punteggi.

Al termine di dette operazioni, la Commissione procede all'attribuzione dei coefficienti e relativi punteggi come da tabella allegata.

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione del punteggio, si è ottenuto il punteggio complessivo per il singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

Concorrente	Punteggio
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	60.0

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente chiede al RUP di gara di comunicare la data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 13:30 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Dott.ssa Maria Lucia Laura PORTA

A CYS

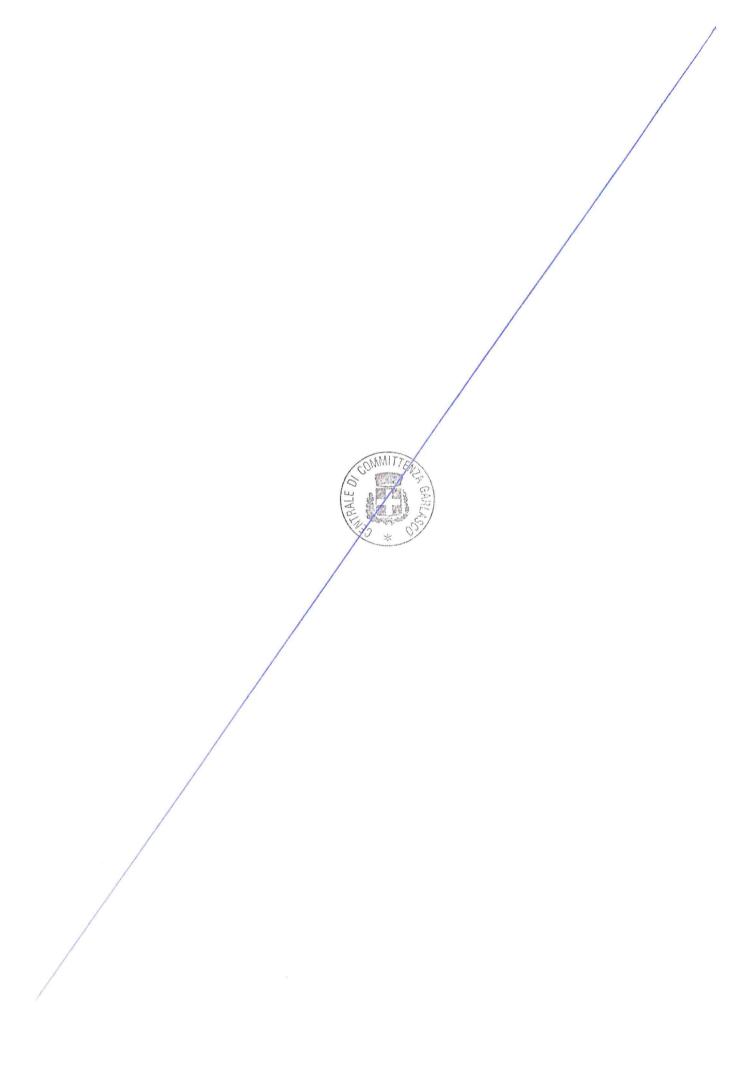


Il Componente

Dott. Ercole MAGNANI

II Componente

Dott.ssa Lucrezia RADAELLI

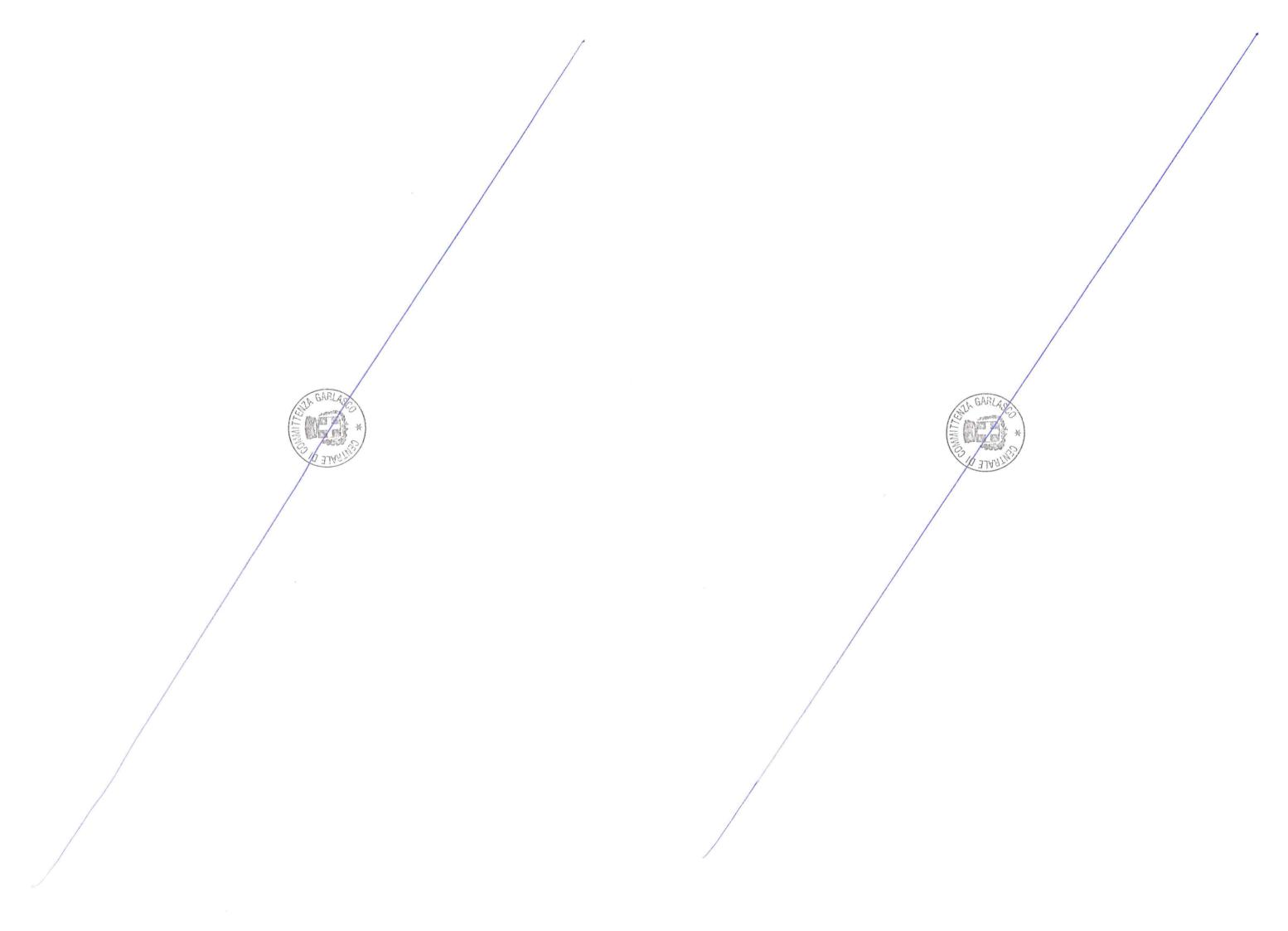


Procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione e servizio mensa scuole locali per gli anni scolastici dal 2025/2026 al 2027/2028 ed eventuale proroga per un ulteriore biennio del Comune di Dorno. CIG: B68DF65D5F

VALUTAZIONE BUSTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio D max	Punteggio Punteggio D max T max	PUNTEGGIO ASSEGNATO	commissario 1	8	mmissario commissario	media commissari
Organizzazione servizio							
1. Fasi operative del servizio. Descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio avendo cura di indicare: approvvigionamento, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, verifica dei processi (plano analisi e gestione non conformità); produzione, confezionamento, distribuzione dei pasti; attività di pulizia e sanificazione dei locali cucina e refettorio messi a disposizione, specificando i prodotti utilizzati; modalità di gestione delle emergenze e tempistiche di intervento.	12		00'6	08'0	8'0	0,65	0,75
2. Diete speciali	4		4,00	1,00	-		1,00
Organizzazione del Personale			0,00	1,00	-	•	1,00
1. Piano organizzativo del personale da impiegare: Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto ad esclusione di quanto previsito per legge in materia di sicurezza. Il numero e relative qualifiche professionali degli operatori del centro di cottura, le ore di servizio previste per ogruno, le mansioni e l'assegnazione di riferimento ai propri compiti, i corsi previsti per l'aggiornamento del personale, le ore, le materie d'aggiornamento, etc.; eventuali migliorie volte ad implementare la prestazione offerta in termini di personale;	£		7,00	0,65	0,63	0.63	0,64
 Tempistiche di sostituzione del personale assente. Il tempo con cui verrà sostituito il personale in caso di assenza. 	n		2,00	0,70	99'0	0,65	79'0
Menù ed educazione Alimentare							
1. Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento rivolta agli studenti, insegnanti, genitori, attraverso brochure informative ed iniziative. Le attività di educazione alimentare da svolgersi presso le locali scuole e un piano della comunicazione retativo al servizio di ristorazione scolastica rivolto a tutti gli attori coinvolti circa le tematiche inerenti ad alimentazione, iniziative e laboratori scolastici alimentari per l'alimentazione;	ø		9,00	1,00	-		1,00
2. Progetti di riduzione dello spreco alimentare e recupero dei generi alimentari non consumati in refettorio con scopi sociali, anche mediante fornitura di verntuali attrazzature necessaria quali abbattiore, contentiori termici. Iniziative volte alla riduzione degli sprechi ed ambiente. Il piano dovrà essere attuato con modalità che prevedano il coinvolgimento attivo degli utenti. Dovrà indicare chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, gli edentuali supporti utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione egli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.	ω		6,00	1,00	-		7,00
Sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e della gestione dei pagamenti. Valutazione del Sistema di rilevazione delle presenteze e riscossione dei pagamenti. Radittà di utilitzze e presentazione del sistema informatizzato che verra utilizzato per la prenotazione dei pasti (anche tramite APP), gestione pagamenti, riscossione, numero telefonico e/o ufficio dedicato alta gestione del sistema ad al rapporto con gli utenti, etc. (per la gestione contabile del servizio mensa del Comune di Domo ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Elica Soluzioni S. r.1, società certificata ISO27001 e ISO22001. Si domanda di valutare la possibilità di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole. Si chiede, in ogni caso, di recuperare e mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti e le passavord per accedere al portale internet al fine di verificare la propria situazione contabile).	LO		6,00	,00	-		1,00
FORNITURE PRODOTTI Miglioramento delle percentuali minime indicate nei CAM - D.M. 1003/2020. (Q)							
 Miglioramento della percentuale di peso di pelati, polpa e passata di pomodori BIO rispetto al valore minimo del 33% del totale utilizzato (Q) 	7		2,00	1,00	-		1,00
2.Miglioramento della percentuale di peso della frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO, rispetto al valore minimo del 50% del totale utilizzato (Q)	7		2,00	1,00	-	1	1,00
Migliorie. Miglioramento sulla sostituzione dei filtri delle cappe di spirazione	y		9'00	1,00	-		1,00
Certificazioni							
Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000,2005, Trattasi di certificazione relativa al Sistema di Sicurezza Alimentare con scopo affine al servizio in appalto (servizio di mensa scolastica fristorazione collettiva con preparazione, trasporto, distribuzione pasti)	7		2,00	1,00	-		1,00
Possesso della Certificazione SA8000.2014. Trattasi di certificazione relativa al Responsabilità Sociale d'impresa	7		2,00	1,00	-		1,00
Esoneri. Proposta di eventuali esoneri a persone svantaggiate	4		2,00	0,50	0,5	9,5	0,50
Rispetto della L. n. 68/1999. Aver rispettato, nell'ultimo triennio, le disposizioni di cui alla L. n. 68/1999 TOTAI F	4 5		4	1,00	-	1	-

Dorno, 09.06.2025







Comuni Associati

COMUNE DI GARLASCO, Comune di Dorno, Comune di San Martino Siccomario, A.S.M.V. – Azienda Speciale Multiservizi Vigevano, Comune di Gaggiano, Comune di Landriano, Comune di Mede, Comune di Villanova d'Ardenghi, Comune di Zinasco, CUC - Centrale di Committenza, Comune di Tromello

Sede: Piazza Repubblica, 11 - 27026 - GARLASCO (PV) https://www.comune.garlasco.pv.it/it/page/centrale-di-committenza - pec: protocollo@pec.comune.garlasco.pv.it

VERBALE DI GARA N. 4

Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36

Valutazione Offerta Economica – proposta di aggiudicazione

SEDUTA PUBBLICA

Oggetto	Procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione e servizio mensa scuole locali per gli anni scolastici dal 2025/2026 al 2027/2028 ed eventuale proroga per un ulteriore biennio del Comune di Dorno
CIG	B68DF65D5F
Importo a base d'asta	€ 5,01
Scelta del contraente	Procedura Aperta
Struttura proponente	Comune di Dorno
Modalità	TELEMATICA

L'anno 2025 il giorno 13 del mese di giugno, la commissione giudicatrice, nominata con Determina n. 369 del 05.06.2025 ai sensi dell' art. n. 93 D.Lgs. n. 36/2023, composta da:

- Dott.ssa Maria Lucia Laura PORTA Presidente;
- Dott. Ercole MAGNANI Componente;
- Dott.ssa Lucrezia RADAELLI Componente;

alle ore 10:00, si è riunita presso Garlasco presso la sede della CdC, alla presenza del RUP di gara, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo, di seguito Seggio di gara.

PREMESSO

- Che con verbale n. 1 in data 26.05.2025 qui interamente richiamato, si è proceduto all'apertura della documentazione amministrativa (BUSTA A) per l'ammissibilità del concorrente;
- Che con verbale n. 2 in data 06.06.2025 il Seggio di gara ha proceduto alla verifica dell'integrità della documentazione tecnica (BUSTA B);
- che con verbale n. 3 in data 09.06.2025, qui interamente richiamato, in seduta riservata, la Commissione giudicatrice ha esaminato l'offerta tecnica relativa alla partecipante;



CIO' PREMESSO

la Commissione, vista la nota prot. n. 12623 del 12.06.2025, con la quale è stato comunicato alla partecipante ed ammessa la data in cui si sarebbe tenuta la seduta pubblica per l'apertura della busta "C" - Offerta Economica - quantitativa, si riunisce in seduta pubblica per proseguire nelle operazioni di gara ed il Presidente dà lettura del punteggio dell'offerta tecnica attribuito al concorrente in seduta riservata, come da verbale n. 3 del 09.06.2025:

Concorrente	Punteggio
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	60.0

Si verifica la presenza della busta contenente l'offerta economica rilevando la seguente situazione:

Partecipante	Data e ora di arrivo	Protocollo
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	22/05/2025 12:19	n.11038 del 22/05/2025

Si procede all'apertura della busta "C" contenente l'offerta economica, verificandone che il contenuto sia conforme con il risultato che segue.

Concorrente	Ribasso Economico Offerto (%)	
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	1.0	

Si procede all'attribuzione del punteggio il cui risultato si riporta nella tabella che segue:

Concorrente	Punteggio Offerta Economica	
SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	30.0	

Il punteggio complessivo risulta essere di punti 90/100 e ai sensi del disciplinare di gara l'offerta non è anomala ed i costi del personale sono congrui.

Pertanto, la Commissione

PROPONE

aggiudicataria provvisoria dell'appalto sopra indicato la ditta SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. con sede in Azzano San Paolo (BG) in Via Roma n. 29, C.F. e P.IVA 00748940160 che ha offerto il ribasso del 1,0000% uno,zerozerozerozero)% sull'importo di € 5,00 a pasto corrispondente ad € 4,95 a pasto a cui vanno aggiunti € 0,008 per costi della sicurezza da interferenza (non soggetti a ribasso).

A

B

Jer Jer

Jo lin



L'offerta complessiva del buono pasto ammonta ad € 4,958.

L'importo complessivo offerto su base triennale è pari ad € 398.310,84., comprensivo dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso di € 642,69.

LA COMMISSIONE RIMETTE

il presente verbale ed il verbale delle sedute precedenti, unitamente a tutti gli atti di gara, alla Stazione Appaltante, per il tramite del RUP di gara, ai fini della conseguente aggiudicazione definitiva, previo espletamento di tutte le verifiche da effettuarsi sull'affidatario provvisorio a norma di legge e di bando.

La seduta si chiude alle ore 10:45.

Letto, confermato e sottoscritto.

II Presidente
Dott.ssa Maria Lucia Laura PORTA

/ II/Componente

II Componente
Dott.ssa Lucrezia RADAELLI

II RUP di gara

Dott. Fabio Mario SCEVOLA

L'Assistente al RUP di gara

Dott. Carlo AMODEO

