

## CENTRALE DI COMMITTENZA PRESSO IL COMUNE DI GARLASCO

### 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

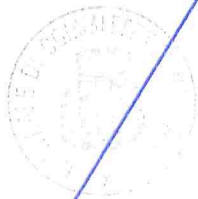
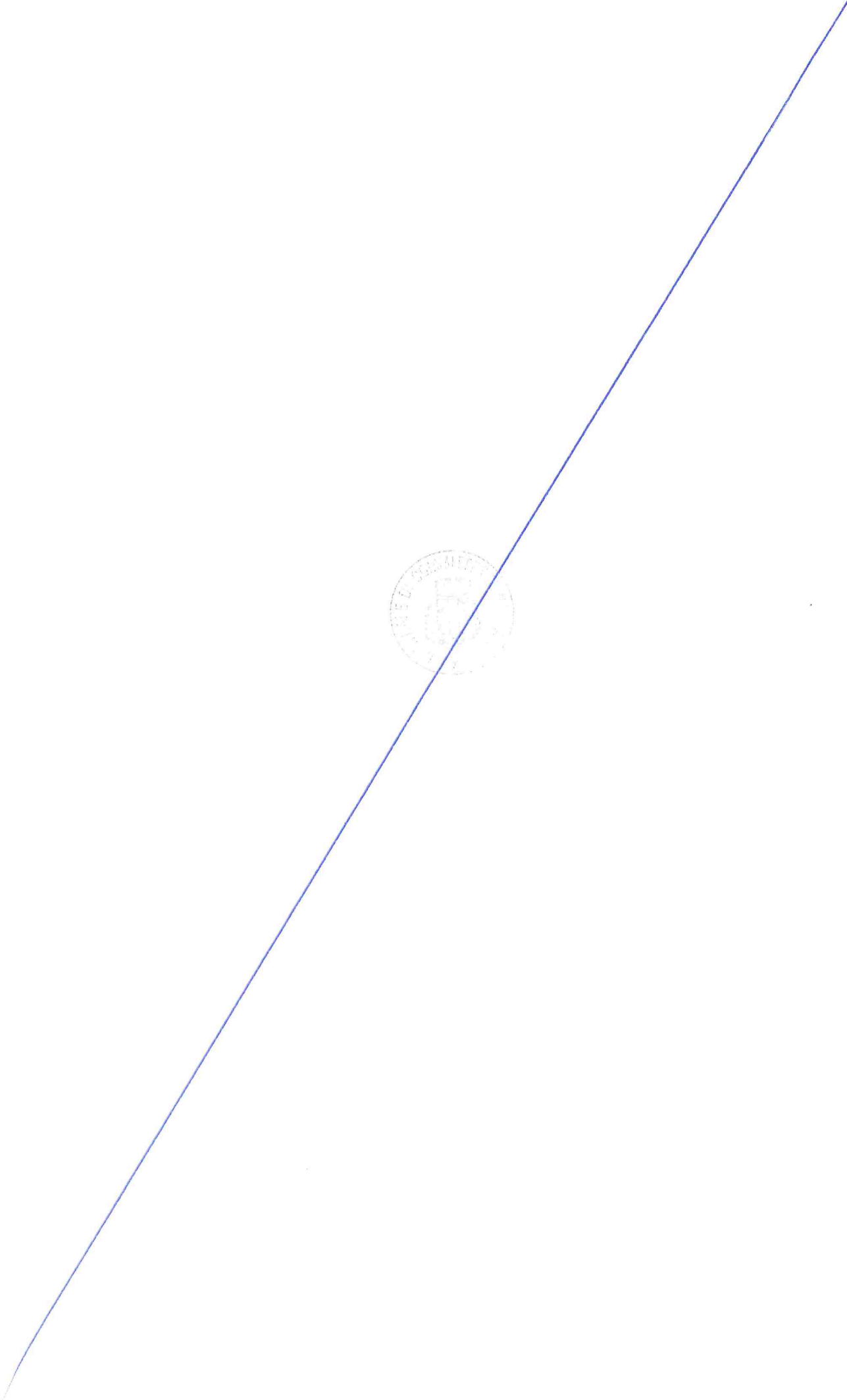
Valutazione Documentazione Amministrativa

### SEDUTA PUBBLICA

<b>Oggetto</b>	Servizio di ristorazione in favore dell'utenza scolastica e dei dipendenti del comune di Gaggiano, servizio di assistenza mensa e servizio di pre e post scuola presso la scuola primaria
<b>CIG</b>	B893D3ACB5
<b>Valore totale stimato</b>	€ 5.057.415,00
<b>Importo di gara</b>	6,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Comune di Gaggiano
<b>Modalità</b>	TELEMATICA

### PREMESSO E CONSIDERATO

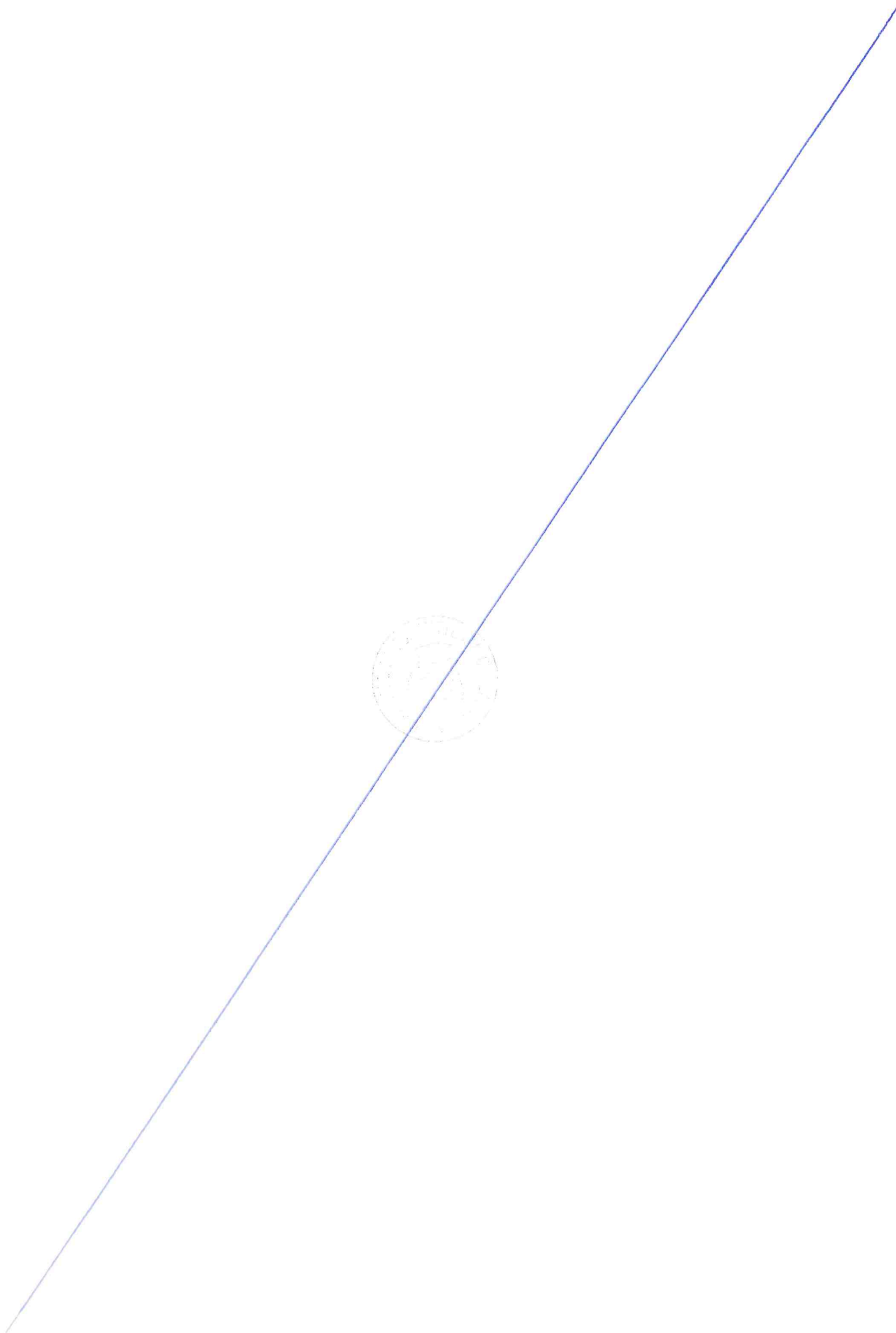
- che con determinazione a contrarre del Responsabile Unico del Progetto del Comune di Gaggiano n.478 del 07.10.2025, per l'affidamento dei servizi in questione, è stata indetta la Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36;
- che con determinazione del Responsabile della Centrale di Committenza Garlasco n. 662 del 09.10.2025 è stata avviata la Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, per l'affidamento dei servizi in questione, e nominato il RUP di gara;
- che nel bando/disciplinare è stato indicato il termine delle ore 12:00 del giorno 17.11.2025 per la presentazione delle buste contenenti la documentazione amministrativa, quella tecnica ed economica;
- che entro il termine stabilito risultano pervenute n. 6 buste amministrative:





Partecipante	Data e ora di arrivo	Protocollo
Sodexo Italia SpA  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	13/11/2025 17:18	n.23834 del 13/11/2025
Cirfood s.c  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	15/11/2025 11:05	n.23921 del 15/11/2025
ELIOR RISTORAZIONE SpA  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	15/11/2025 14:17	n.23924 del 15/11/2025
SARCA-GMA SRL  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	16/11/2025 23:30	n.23928 del 16/11/2025
VOLPI PIETRO SRL  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	17/11/2025 09:30	n.23959 del 17/11/2025
DUSSMANN SERVICE 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	17/11/2025 09:52	n.23967 del 17/11/2025

- che con nota di protocollo n. 24045, in data 17.11.2025, è stata comunicata ai concorrenti data ed ora della seduta pubblica di apertura della busta A amministrativa.





**QUANTO SOPRA, PREMESSO E CONSIDERATO:**

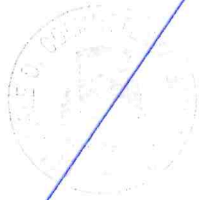
L'anno 2025 il giorno 18 del mese di novembre alle ore 10:00, in seduta pubblica mediante videoconferenza, presso la sede della Centrale di Committenza Garlasco, il RUP di gara, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo, dà atto dei concorrenti presenti/assenti:

Concorrente	Presente
Sodexo Italia SpA - P.IVA:00805980158 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
Cirfood s.c - P.IVA:00464110352 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	NO
ELIOR RISTORAZIONE SpA - P.IVA:08746440018 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
SARCA-GMA SRL - P.IVA:03588030175 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
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA:01939920185 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	NO
DUSSMANN SERVICE S.R.L. - P.IVA:00124140211 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

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

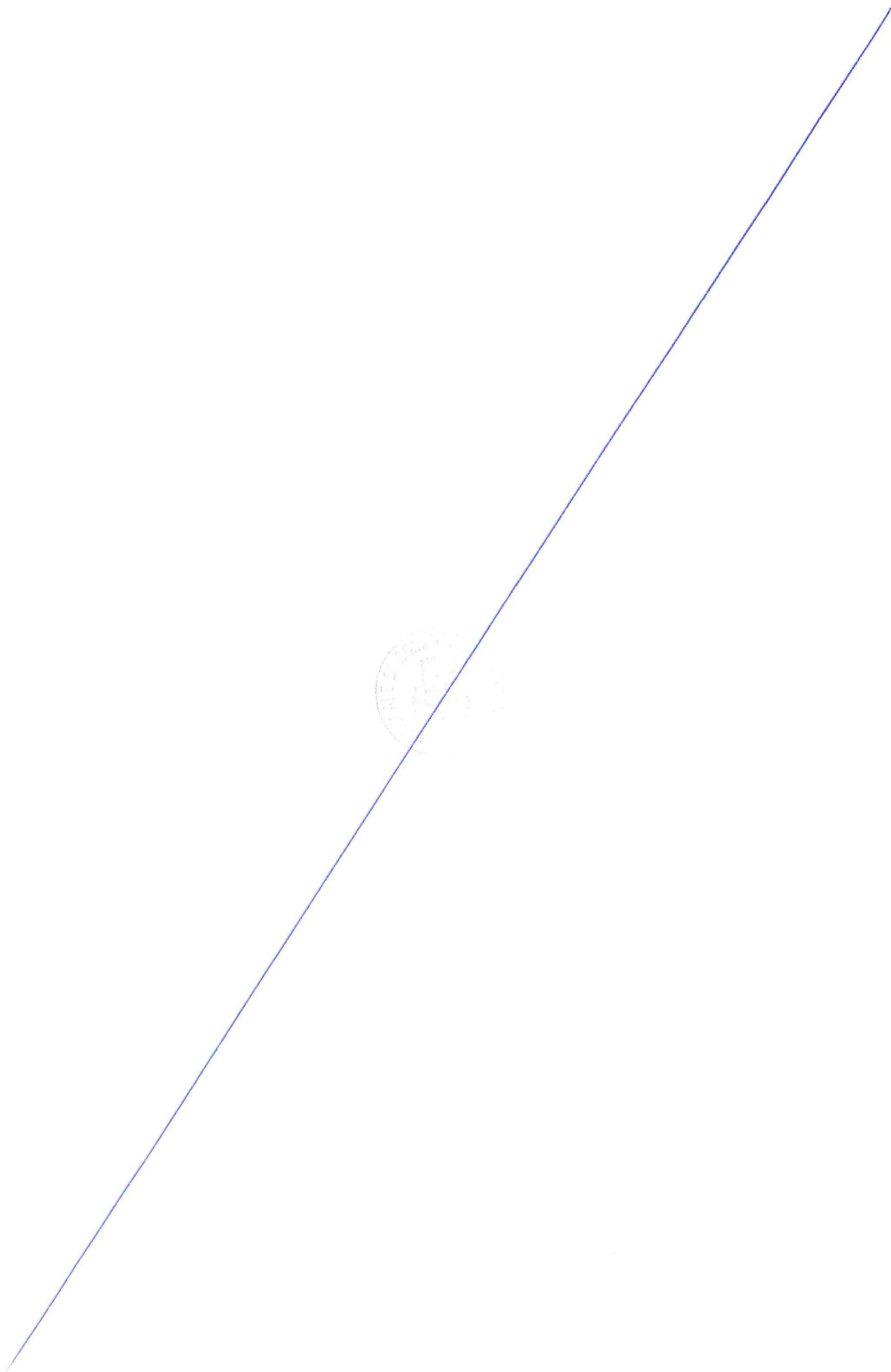
La seduta pubblica termina alle ore 10:15 e si prosegue con più sedute riservate, nei giorni 18/19/20 – novembre 2025, alla verifica circa il possesso dei requisiti generali e speciali dei concorrenti al fine della loro ammissione alla gara, sulla base delle dichiarazioni dagli stessi presentate, delle certificazioni dagli stessi prodotte, con il seguente esito:

Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Offerta
Sodexo Italia SpA - P.IVA:00805980158 Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche	Nome file: Busta Amministrativa.zip.p7m Dimensione file: 18.06 MB Impronta MD5: 4c0dc4ce5cb474f5d5eac81e3c599b2b	AMMESSA  La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara e le giustificazioni addotte in merito





artigiani, e le società, anche cooperative		ad alcune problematiche segnalate risultano coerenti
Cirfood s.c - P.IVA:00464110352  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA p7m.zip.p7m  Dimensione file: 7.93 MB  Impronta MD5: fd8d82c33b3adccd331c751b4ff8bdc8	AMMESSA  La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara e le giustificazioni addotte in merito ad alcune problematiche segnalate risultano coerenti
ELIOR RISTORAZIONE SpA - P.IVA:08746440018  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: Documentazione amministrativa.zip.p7m  Dimensione file: 4.04 MB  Impronta MD5: 184e2e55daa2ba1e706000888aa12ca9	AMMESSA  La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara e le giustificazioni addotte in merito ad alcune problematiche segnalate risultano coerenti
SARCA-GMA SRL - P.IVA:03588030175  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA SARCAGMA.zip.p7m  Dimensione file: 7.86 MB  Impronta MD5: c060ccc81247bcb506517ebd723aa481	AMMESSA  La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara e le giustificazioni addotte in merito ad alcune problematiche segnalate risultano coerenti
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA:01939920185  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA.zip.p7m  Dimensione file: 9.52 MB  Impronta MD5: 1a7411393f20c76296eea7ec369398b9	AMMESSA  La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara

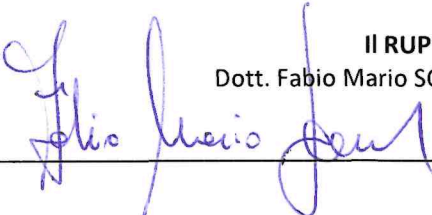


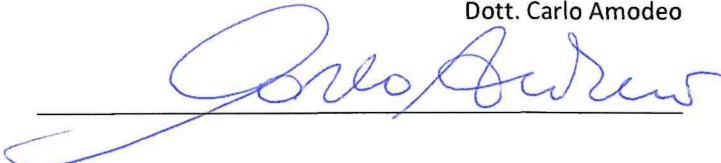


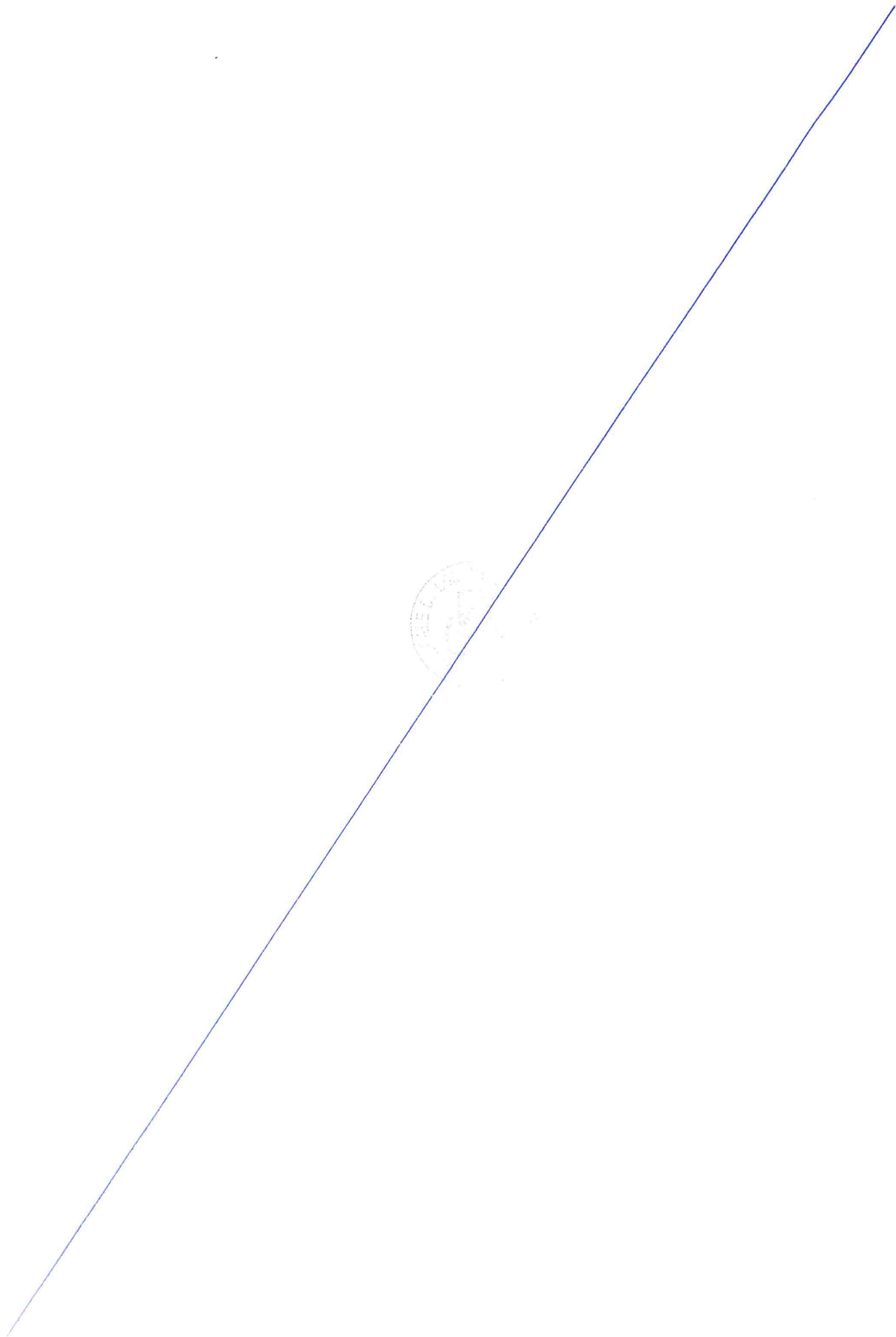
<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L. -</b> <b>P.IVA:00124140211</b>  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA.zip.p7m  Dimensione file: 7.29 MB  Impronta MD5: 4ad48ac0c0e27a82925b92a875038 054	<b>AMMESSA</b>  La documentazione amministrativa presentata è conforme a quanto richiesto dal disciplinare di gara e le giustificazioni addotte in merito ad alcune problematiche segnalate risultano coerenti
---	---	--

Alle ore 12:20 del 20.11.2025 la seduta riservata viene chiusa, e si dispone di inviare regolare comunicazione a tutti i partecipanti per l'apertura della Busta "B" – Offerta tecnica.

Letto, confermato e sottoscritto.

  
\_\_\_\_\_  
**Il RUP di gara**  
Dott. Fabio Mario SCEVOLA

  
\_\_\_\_\_  
**L'Assistente al RUP di gara**  
Dott. Carlo Amodeo





## **CENTRALE DI COMMITTENZA PRESSO IL COMUNE DI GARLASCO**

### **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**

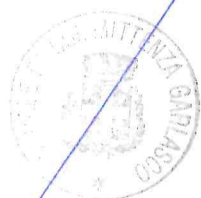
### **Apertura Offerta Tecnica**

### **SEDUTA PUBBLICA**

<b>Oggetto</b>	Servizio di ristorazione in favore dell'utenza scolastica e dei dipendenti del comune di Gaggiano, servizio di assistenza mensa e servizio di pre e post scuola presso la scuola primaria
<b>CIG</b>	B893D3ACB5
<b>Valore totale stimato</b>	€ 5.057.415,00
<b>Importo di gara</b>	€ 6,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Comune di Gaggiano
<b>Modalità</b>	TELEMATICA

### **PREMESSO**

Che, con verbale n.1 in data 20.11.2025 qui interamente richiamato, Il RUP di gara Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo, in seduta pubblica del 18.11.2025, ha proceduto all'apertura delle buste amministrative e successivamente, in più sedute riservate, alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo, verificando la seguente situazione:





Partecipante	Informazioni busta amministrativa	Offerta
Sodexo Italia SpA - P.IVA:00805980158	Nome file: Busta Amministrativa.zip.p7m  Dimensione file: 18.06 MB  Impronta MD5: 4c0dc4ce5cb474f5d5eac81e3c599b2b	AMMESSA
Cirfood s.c - P.IVA:00464110352	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA p7m.zip.p7m  Dimensione file: 7.93 MB  Impronta MD5: fd8d82c33b3adccd331c751b4ff8bdc8	AMMESSA
ELIOR RISTORAZIONE SpA - P.IVA:08746440018	Nome file: Documentazione amministrativa.zip.p7m  Dimensione file: 4.04 MB  Impronta MD5: 184e2e55daa2ba1e706000888aa12ca9	AMMESSA
SARCA-GMA SRL - P.IVA:03588030175	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA SARCAGMA.zip.p7m  Dimensione file: 7.86 MB  Impronta MD5: c060ccc81247bcb506517ebd723aa481	AMMESSA
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA:01939920185	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA.zip.p7m  Dimensione file: 9.52 MB  Impronta MD5: 1a7411393f20c76296eea7ec369398b9	AMMESSA
DUSSMANN SERVICE S.R.L. - P.IVA:00124140211	Nome file: BUSTA AMMINISTRATIVA.zip.p7m  Dimensione file: 7.29 MB  Impronta MD5: 4ad48ac0c0e27a82925b92a875038054	AMMESSA





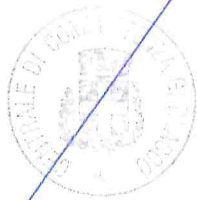
### CIO' PREMESSO

L'anno 2025 il giorno 24 del mese di novembre alle ore 11:00, in seduta pubblica mediante videoconferenza, presso la sede della Centrale di Committenza Garlasco, il RUP di gara, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo, dà atto dei concorrenti presenti/assenti:

Concorrente	Presente
Sodexo Italia SpA 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
Cirfood s.c Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	NO
ELIOR RISTORAZIONE SpA Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	NO
SARCA-GMA SRL 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
VOLPI PIETRO SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	NO
DUSSMANN SERVICE 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	NO

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
Sodexo Italia SpA Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: Busta Tecnica.zip.p7m Dimensione file: 56.84 MB Impronta MD5: 688cdbb9c2b78d6e8381425b0ca754a8	Ammessa al prosieguo





<b>Cirfood s.c</b>  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA TECNICA p7m.zip.p7m  Dimensione file: 24.18 MB  Impronta MD5: 692fe0dad983364e415f43d98062769c	Ammessa al prosieguo
<b>ELIOR RISTORAZIONE SpA</b>  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: Offerta tecnica.zip.p7m  Dimensione file: 13.51 MB  Impronta MD5: af122f5df95fcff10b19895cddadbcee	Ammessa al prosieguo
<b>SARCA-GMA SRL</b>  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA TECNICA.zip.p7m  Dimensione file: 16.91 MB  Impronta MD5: a77cfb926c8f011213d8ec56a39da3ac	Ammessa al prosieguo
<b>VOLPI PIETRO SRL</b>  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: BUSTA TECNICA.zip.p7m  Dimensione file: 2.81 MB  Impronta MD5: af51bd49ba748af85d123689d2afe8aa	Ammessa al prosieguo
<b>DUSSMANN SERVICE S.R.L.</b>  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Nome file: Offerta tecnica Gaggiano.zip.p7m  Dimensione file: 16.44 MB  Impronta MD5: cfb1c3faecdd7e03cff15abcd00d97de	Ammessa al prosieguo

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 i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

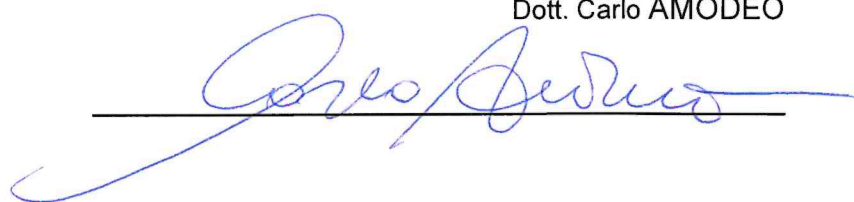
Alle ore 11:12 del 24.11.2025 il RUP di gara dichiara chiusa la seduta pubblica.

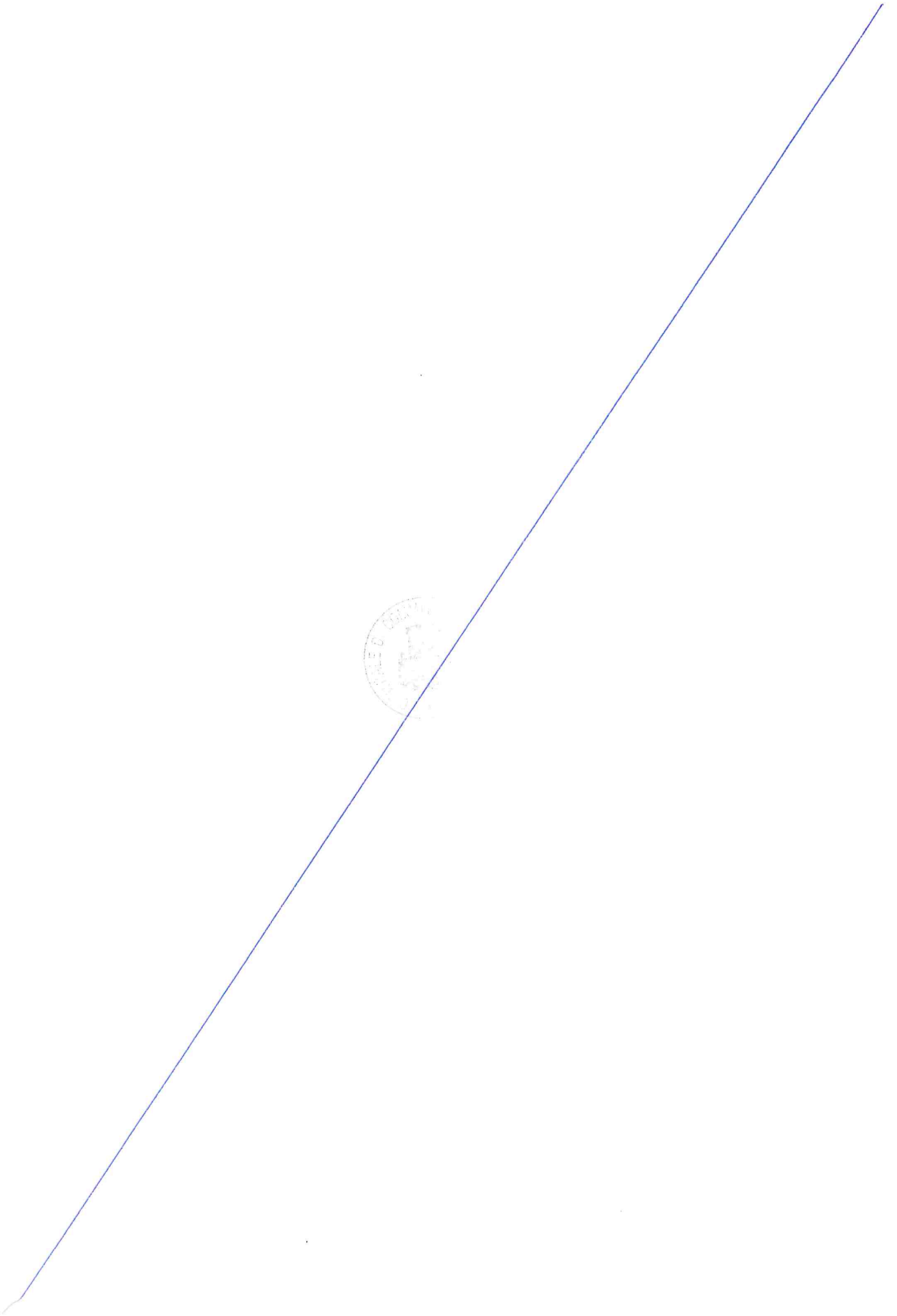
Letto, confermato e sottoscritto.





  
Il RUP di gara  
Dott. Fabio Mario SCEVOLA

L'Assistente al RUP di gara  
Dott. Carlo AMODEO  






## **CENTRALE DI COMMITTENZA PRESSO IL COMUNE DI GARLASCO**

### **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**

<b>Oggetto</b>	Servizio di ristorazione in favore dell'utenza scolastica e dei dipendenti del comune di Gaggiano, servizio di assistenza mensa e servizio di pre e post scuola presso la scuola primaria
<b>CIG</b>	B893D3ACB5
<b>Importo di gara</b>	€ 6,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Comune di Gaggiano
<b>Modalità</b>	TELEMATICA

#### **PREMESSO**

Che con determinazione del Responsabile della Centrale di Committenza Garlasco R.G. n. 785 del 18.11.2025 è stata nominata la Commissione di gara nelle persone di:

Dott.ssa Simona Laura Pedretti, Presidente;

Dott. Paolo Eligio Meda, Commissario;

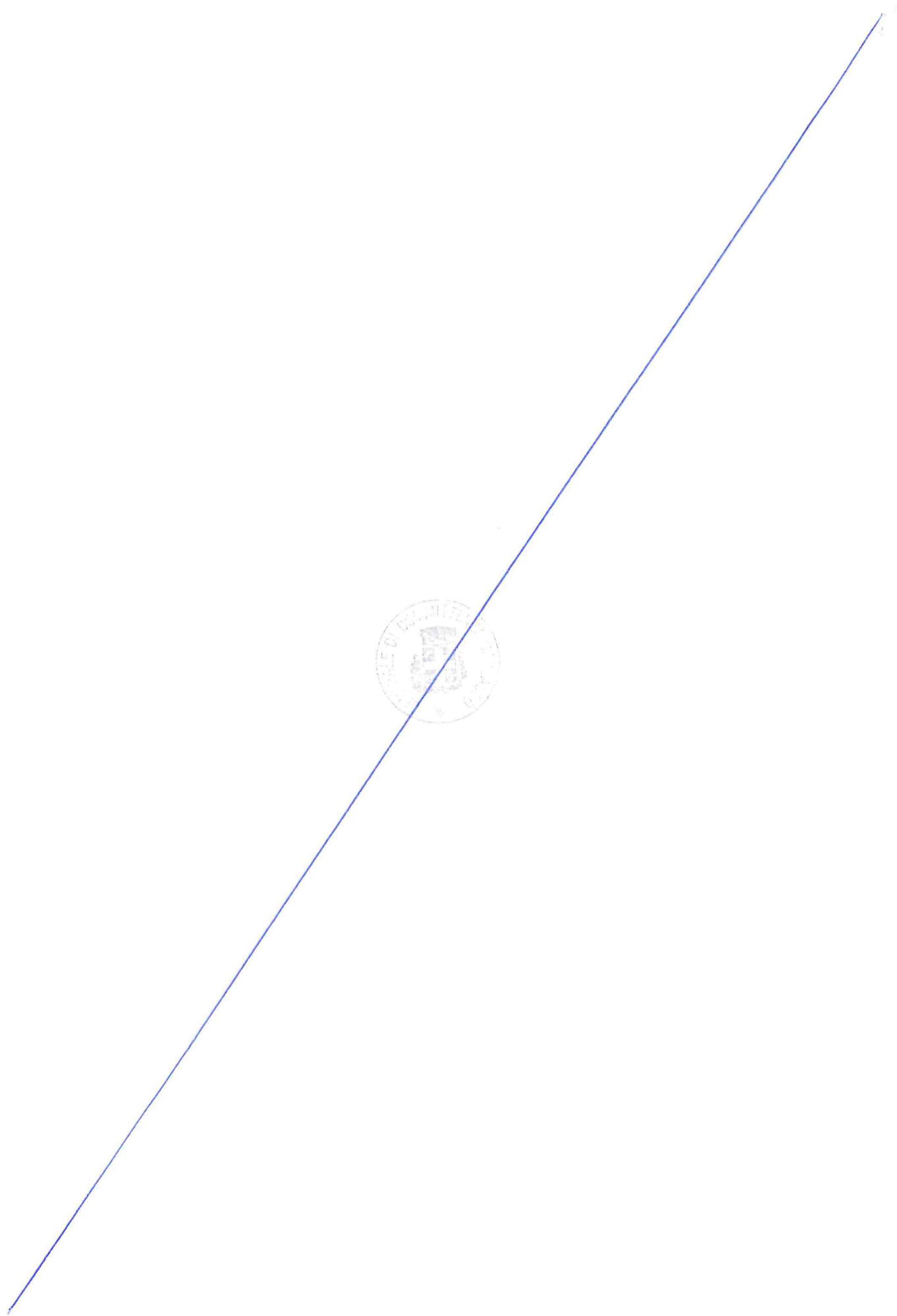
Dott. Adamo Guicciardini, Commissario

Che, con verbale n. 1 in data 20.11.2025 qui interamente richiamato, il RUP di gara dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal dott. Carlo Amodeo, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte dei concorrenti dei requisiti di ordine soggettivo, verificando la seguente situazione:





Partecipante	Protocollo	Offerta
Sodexo Italia SpA - P.IVA:00805980158  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	n.23834 del 13/11/2025	AMMESSA
Cirfood s.c - P.IVA:00464110352  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	n.23921 del 15/11/2025	AMMESSA
ELIOR RISTORAZIONE SpA - P.IVA:08746440018  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	n.23924 del 15/11/2025	AMMESSA
SARCA-GMA SRL - P.IVA:03588030175  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	n.23928 del 16/11/2025	AMMESSA
VOLPI PIETRO SRL - P.IVA:01939920185  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	n.23959 del 17/11/2025	AMMESSA
DUSSMANN SERVICE S.R.L. - P.IVA:00124140211  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	n.23967 del 17/11/2025	AMMESSA





Che con successivo verbale n. 2 in data 24.11.2025, qui interamente richiamato, il RUP di gara dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal dott. Carlo Amodeo, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dalle candidate ammesse, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
Sodexo Italia SpA  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo
Cirfood s.c  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo
ELIOR RISTORAZIONE SpA  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo
SARCA-GMA SRL  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo
VOLPI PIETRO SRL  Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo
DUSSMANN SERVICE 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	Ammessa al prosieguo

#### CIO' PREMESSO

In data 24.11.2025 alle ore 14:30 il Presidente della Commissione Giudicatrice dava inizio alla seduta riservata, presso la sede della Centrale di Committenza Garlasco, per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" dei concorrenti.

Si procedeva con l'esame dei progetti tecnici in ordine cronologico di arrivo, pertanto, si iniziava con l'esame dell'offerta tecnica di Sodexo Italia SpA attribuendo i relativi punteggi per ogni singolo criterio, ai sensi dell'art. 24.5 del disciplinare di gara, e successivamente si procedeva alla valutazione dell'offerta tecnica del concorrente Cirfood s.c attribuendo i relativi punteggi.

La prima seduta riservata si chiudeva alle ore 16:30.

La Commissione giudicatrice si riuniva successivamente online in data 28.11.2025 dalle ore 16,30 alle ore 18,30 esaminando il progetto dei concorrenti ELIOR RISTORAZIONE SpA e SARCA-GMA SRL attribuendone i relativi punteggi. Si dava atto che il concorrente SARCA-GMA SRL ha inserito la corretta documentazione relativa all'avvalimento premiale di Italia Chef S.r.l. nella busta tecnica.



La Commissione giudicatrice si riunisce online in data 01.12.2025 dalle ore 14:30 per l'esame gli ultimi due progetti presentati dai concorrenti VOLPI PIETRO SRL e DUSSMANN SERVICE S.R.L. attribuendone i relativi punteggi e successivamente proceduto alla riparametrazione dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica dei concorrenti per ogni singolo criterio di valutazione come previsto dal disciplinare di gara all'art. 24.5.

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione dei punteggi, **che si allegano al presente verbale**, si è ottenuto il punteggio complessivo per ogni singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

Concorrente	Punteggio
Sodexo Italia SpA	79.35
Cirfood s.c	76.46
ELIOR RISTORAZIONE SpA	74.34
SARCA-GMA SRL	71.44
VOLPI PIETRO SRL	69.73
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	74.6

Concluse le operazioni sopra riportate il Presidente rimetti gli atti al RUP di gara per gli adempimenti di competenza anche al fine di comunicare ai concorrenti la data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 17:37 del 01.12.2025 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Il Presidente**

Dott.ssa Simona Laura PEDRETTI

**Il Componente**

Dott. Paolo Eligio MEDA

**Il Componente**

Dott. Adamo GUICCIARDINI

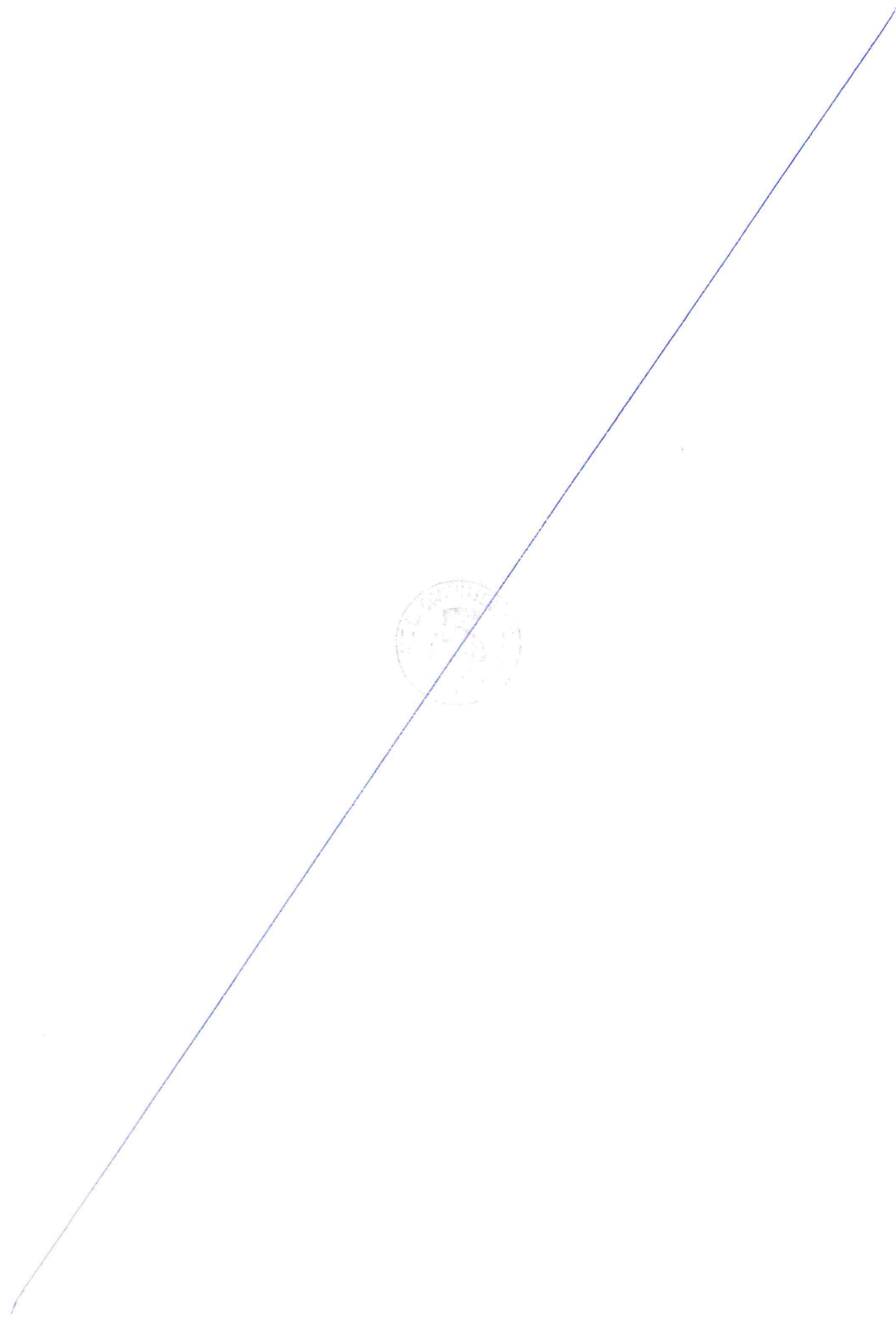
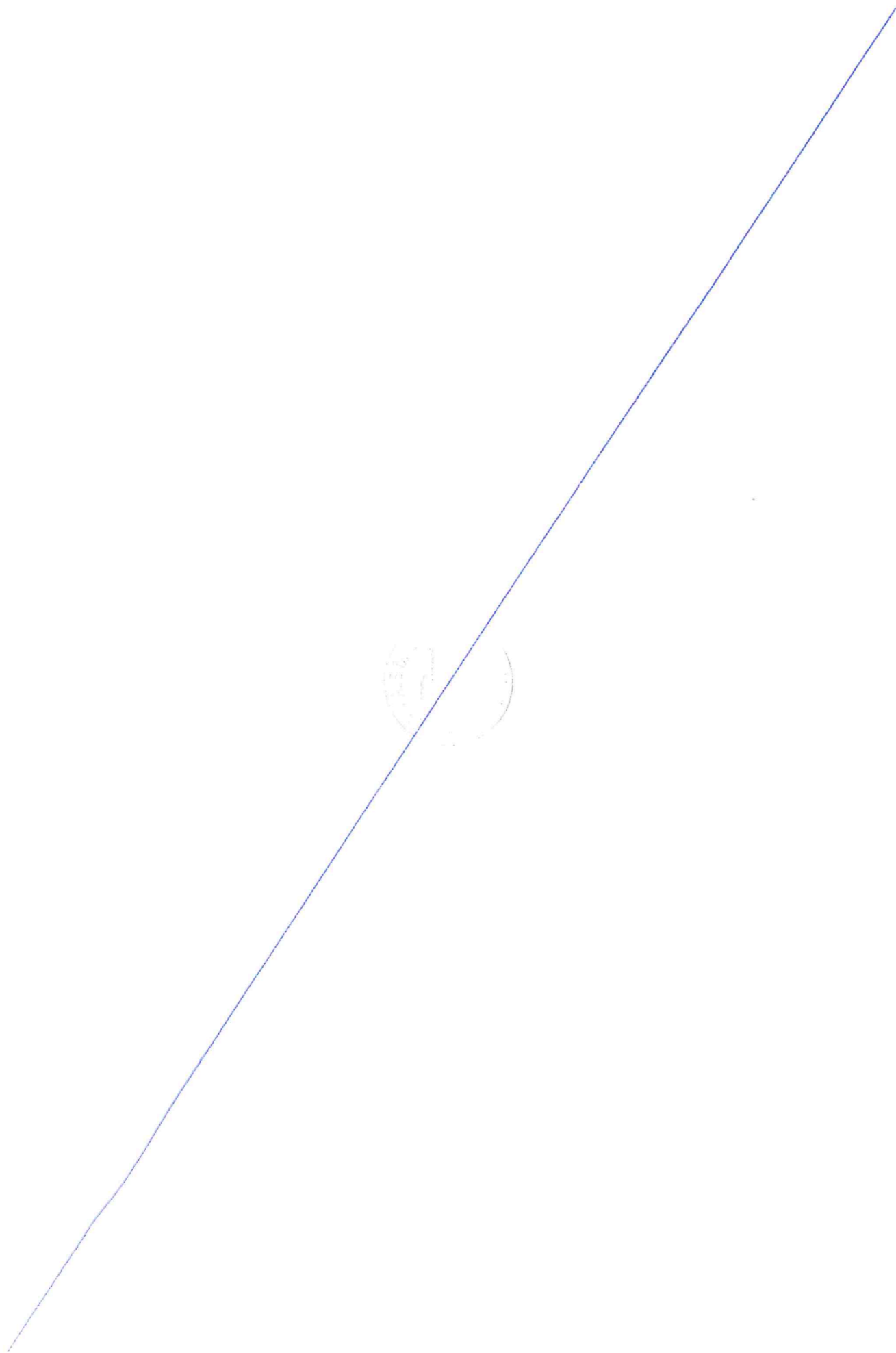


		SODEXO	Q	D	T	Q	punteggi commissari			MEDIA	PUNTEGGIO PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE	
							Dcom1	Dcom2	Dcom3	MEDIA	PER EVENTUALE ANOMALIA	Q /T
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura		3			0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	
		Monte ore settimanale di presenza in loco del direttore/dietista da 1 a 10 ore punti 1 - da 10 a 20 ore punti 2 da 20 ore a 30 ore punti 3 (verranno considerate le ore di effettiva presenza in loco dichiarate in sede di offerta di una delle due figure, sommando l'orario di una e dell'altra)	3									3
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)		2			0,70	0,80	0,70	0,73	1,47	
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione		2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA E DI ASSISTENZA MENSA	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio di pre e post scuola e di assistenza mensa; personale impiegato, organizzazione delle attività, gestione degli ingressi e delle uscite		5			0,90	0,80	0,90	0,87
MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori		2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura		2			0,80	0,90	0,80	0,83	1,67	
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori		2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici		2			0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL PASTO PER LE VARIE UTENZE E DELLE FASI DI SOMMINISTRAZIONE	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le diverse utenze e dell'organizzazione delle fasi di somministrazione a partire dalla raccolta e gestione delle prenotazioni		6			0,90	0,90	0,80	0,87	5,20	
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali		3			0,90	0,70	0,80	0,80	2,40	
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali		3			0,90	0,70	0,80	0,80	2,40	
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e contenitori		6			0,80	0,70	0,80	0,77	4,60	
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI FOCALIZZATO IN MODO PRINCIPALE SULLA SCUOLA PRIMARIA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla riduzione dello spreco del cibo nelle diverse fasi (conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e consumazione del pasto), con particolare attenzione alla fase di consumo del pasto presso la scuola primaria		5			0,80	0,70	0,80	0,77	3,83	
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI SOLUZIONI FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti solidi urbani prodotti presso il centro cottura e i luoghi di somministrazione		5			0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PROPOSTE	5	Varrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di eventuali eccedenze alimentari		5			0,80	0,70	0,8	0,75	3,75	
PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAI CAM FORNITURA DEL 100% DI PRODOTTO BIOLOGICO	12	Olio extra vergine di oliva			2							2
Verrà assegnato il punteggio solo a chi garantirà il 100% di prodotto biologico. In caso di offerta di percentuale differente il punteggio sarà pari a 0		Pasta			2							2
		Riso			2							2
		Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro nazionali			2							2
		Mozzarella biologica			2							2
In caso di presenza del doppio fornitore per tutti i prodotti i prodotti biologici verrà assegnato il punteggio. In caso contrario il punteggio sarà pari a 0.		Presenza di doppio fornitore per i prodotti biologici			2						2	
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza		5			0,90	0,80	0,80	0,83	4,17	
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti, attrezzature, impianti	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare miglioramenti agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, garantendo risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Resta inteso che restano esclusi interventi qualificabili come lavori pubblici.		3			0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	
Possesso di certificazione UNI/PdR 125:2022 di cui all'art. 108, comma 7, D.Lgs. 36/2023	2				2							2
Dichiarazione che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, il concorrente NON risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151;	2				2							2
TOTALE	80		3	61	16						48,82	19

TOTALE

67,82



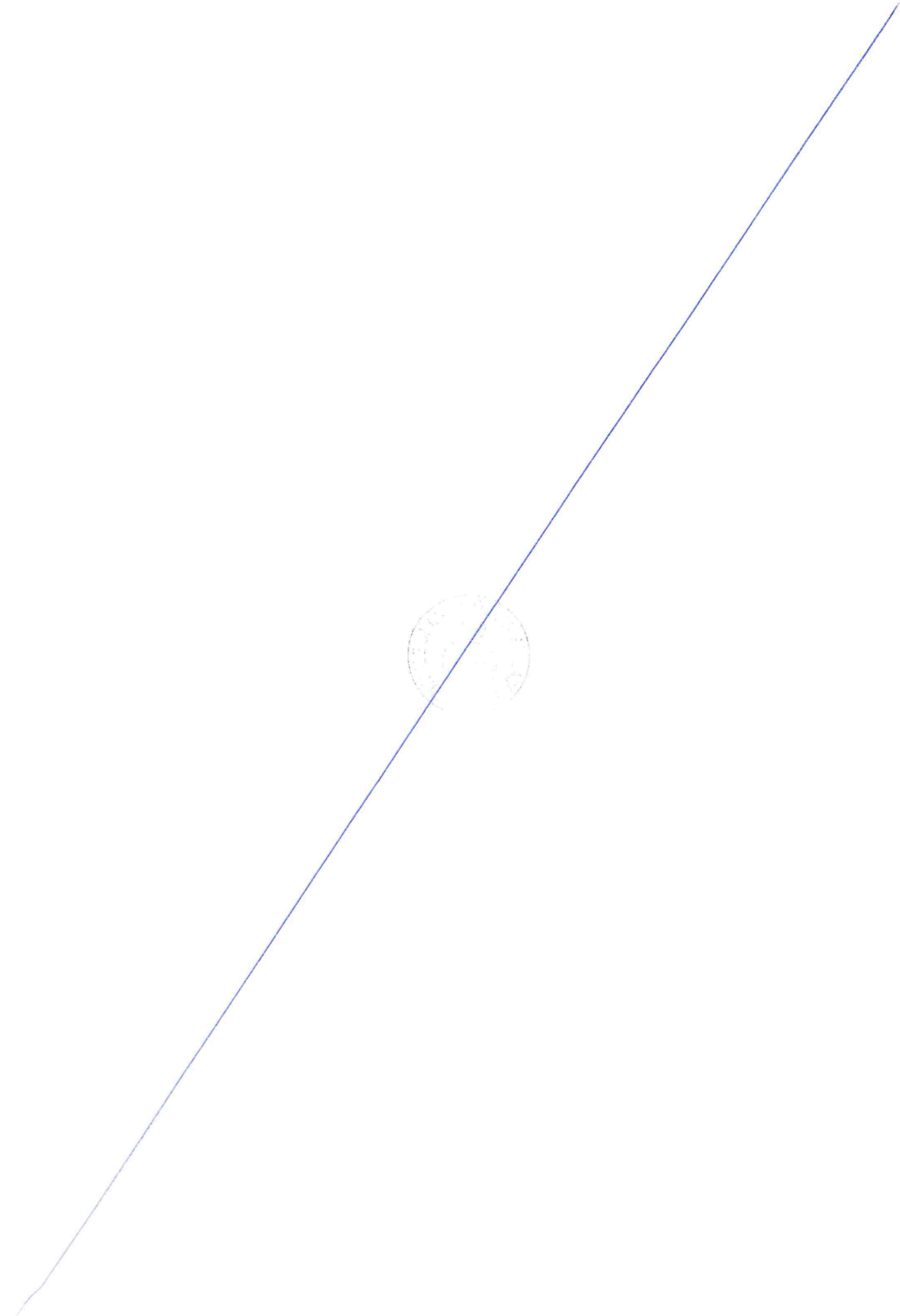
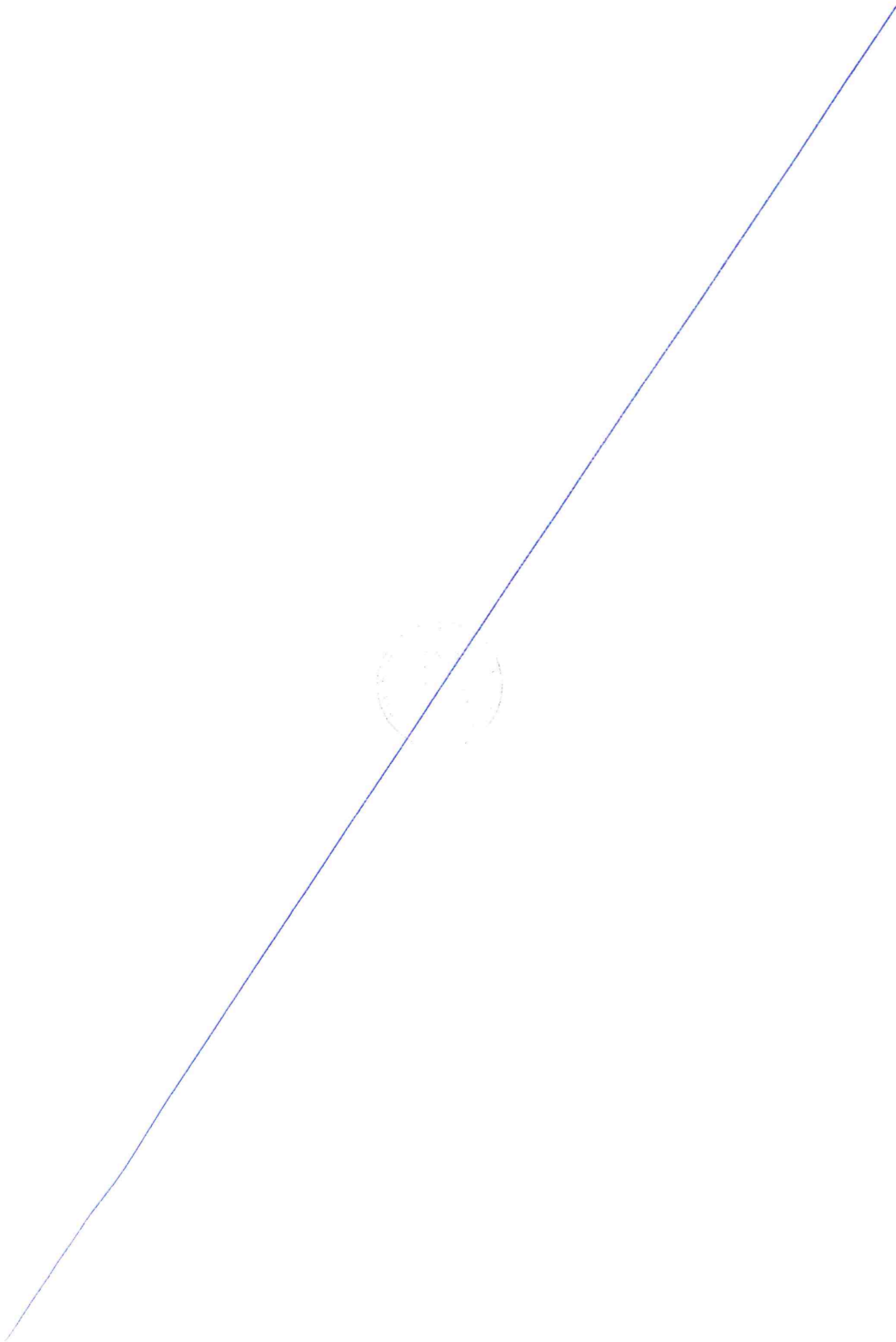


CIRFOOD							punteggi commissari			MEDIA	PUNTEGGIO PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE	
			Q	D	T	Q	Dcom1	Dcom2	Dcom3	MEDIA	PER EVENTUALE ANOMALIA	Q /T
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura		3			0,80	0,70	0,70	0,73	2,20	
		Monte ore settimanale di presenza in loco del direttore/dietista da 1 a 10 ore punti 1 - da 10 a 20 ore punti 2 da 20 ore a 30 ore punti 3 (verranno considerate le ore di effettiva presenza in loco dichiarate in sede di offerta di una delle due figure, sommando l'orario di una e dell'altra)	3									3
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)		2			0,80	0,80	0,70	0,77	1,53	
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione		2			0,70	0,80	0,80	0,77	1,53	
		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA E DI ASSISTENZA MENSA	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio di pre e post scuola e di assistenza mensa; personale impiegato, organizzazione delle attività, gestione degli ingressi e delle uscite		5			0,80	0,70	0,70	0,73
MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori		2			0,80	0,90	0,80	0,83	1,67	
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura		2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori		2			0,70	0,90	0,80	0,80	1,60	
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici		2			0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL PASTO PER LE VARIE UTENZE E DELLE FASI DI SOMMINISTRAZIONE	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le diverse utenze e dell'organizzazione delle fasi di somministrazione a partire dalla raccolta e gestione delle prenotazioni		6			0,70	0,80	0,80	0,77	4,60	
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali		3			0,80	0,70	0,80	0,77	2,30	
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali		3			0,80	0,70	0,80	0,77	2,30	
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e contenitori		6			0,70	0,70	0,70	0,70	4,20	
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI FOCALIZZATO IN MODO PRINCIPALE SULLA SCUOLA PRIMARIA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla riduzione dello spreco del cibo nelle diverse fasi (conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e consumazione del pasto), con particolare attenzione alla fase di consumo del pasto presso la scuola primaria		5			0,70	0,80	0,70	0,73	3,67	
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI SOLUZIONI FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti solidi urbani prodotti presso il centro cottura e i luoghi di somministrazione		5			0,70	0,80	0,70	0,73	3,67	
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PROPOSTE	5	Varrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di eventuali eccedenze alimentari		5			0,80	0,80	0,70	0,77	3,83	
PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAI CAM FORNITURA DEL 100% DI PRODOTTO BIOLOGICO	12	Olio extra vergine di oliva			2							2
Verrà assegnato il punteggio solo a chi garantirà il 100% di prodotto biologico. In caso di offerta di percentuale differente il punteggio sarà pari a 0		Pasta			2							2
		Riso			2							2
		Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro nazionali			2							2
		Mozzarella biologica			2							2
In caso di presenza del doppio fornitore per tutti i prodotti i prodotti biologici verrà assegnato il punteggio. In caso contrario il punteggio sarà pari a 0.		Presenza di doppio fornitore per i prodotti biologici			2						2	
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza		5			0,80	0,90	0,80	0,83	4,17	
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti, attrezzature, impianti	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare miglioramenti agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, garantendo risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Resta inteso che restano esclusi interventi qualificabili come lavori pubblici.		3			0,90	0,80	0,80	0,83	2,50	
Possesso di certificazione UNI/PdR 125:2022 di cui all'art. 108, comma 7, D.Lgs. 36/2023	2				2							2
Dichiarazione che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, il concorrente NON risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151;	2				2							2
TOTALE	80		3	61	16						46,43	19,00

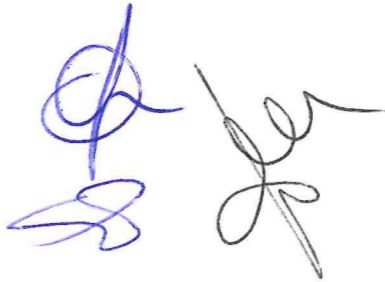


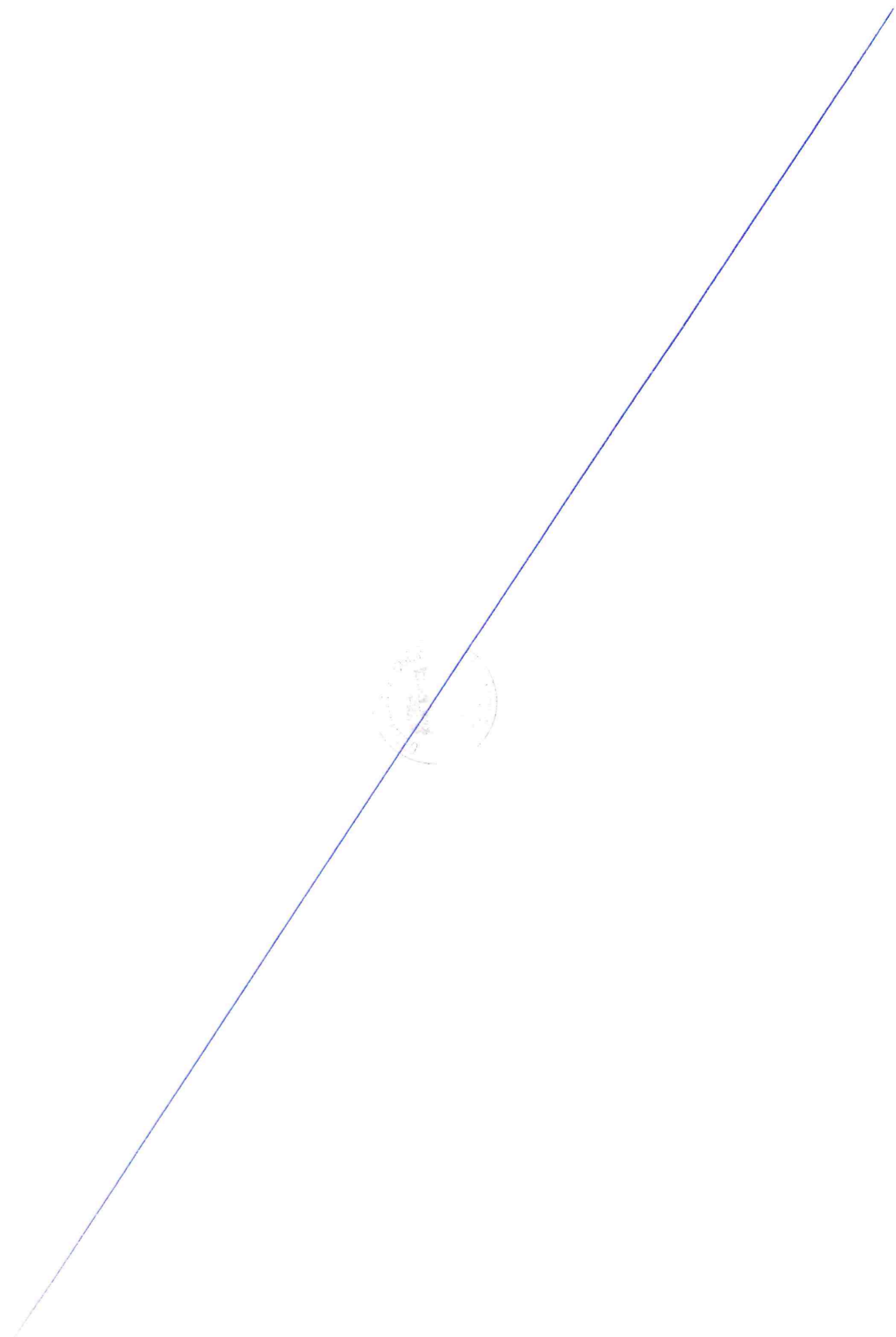
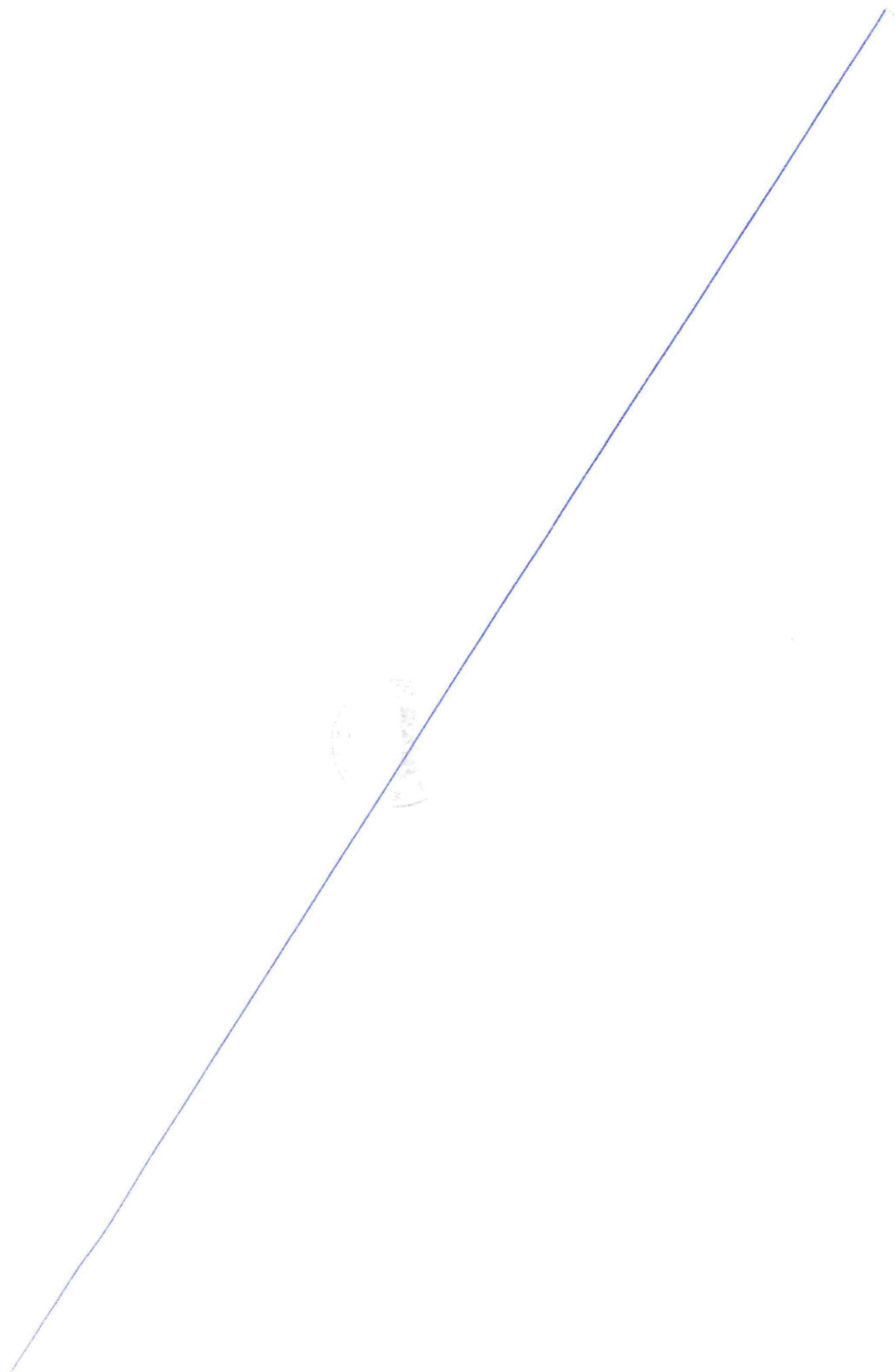






		ELIOR					punteggi commissari			MEDIA	PUNTEGGIO PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE	
			Q	D	T	Q	Dcom1	Dcom2	Dcom3	MEDIA	PER EVENTUALE ANOMALIA	Q/T
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura		3			0,70	0,80	0,70	0,73	2,20	
		Monte ore settimanale di presenza in loco del direttore/dietista da 1 a 10 ore punti 1 - da 10 a 20 ore punti 2 da 20 ore a 30 ore punti 3 (verranno considerate le ore di effettiva presenza in loco dichiarate in sede di offerta di una delle due figure, sommando l'orario di una e dell'altra)	3									3
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)		2			0,80	0,80	0,70	0,77	1,53	
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione		2			0,70	0,80	0,70	0,73	1,47	
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA E DI ASSISTENZA MENSA	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio di pre e post scuola e di assistenza mensa; personale impiegato, organizzazione delle attività, gestione degli ingressi e delle uscite		5			0,80	0,60	0,70	0,70	3,50	
MODALITA' DI APPROVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori		2			0,80	0,70	0,80	0,77	1,53	
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura		2			0,80	0,70	0,80	0,77	1,53	
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori		2			0,70	0,80	0,70	0,73	1,47	
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici		2			0,70	0,80	0,70	0,73	1,47	
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL PASTO PER LE VARIE UTENZE E DELLE FASI DI SOMMINISTRAZIONE	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le diverse utenze e dell'organizzazione delle fasi di somministrazione a partire dalla raccolta e gestione delle prenotazioni		6			0,80	0,80	0,70	0,77	4,60	
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali		3			0,80	0,70	0,70	0,73	2,20	
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali		3			0,80	0,70	0,70	0,73	2,20	
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e		6			0,70	0,80	0,80	0,77	4,60	
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI FOCALIZZATO IN MODO PRINCIPALE SULLA SCUOLA PRIMARIA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla riduzione dello spreco del cibo nelle diverse fasi (conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e consumazione del pasto), con particolare attenzione alla fase di consumo del pasto presso la scuola primaria		5			0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI SOLUZIONI FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti solidi urbani prodotti presso il centro cottura e i luoghi di somministrazione		5			0,60	0,70	0,60	0,63	3,17	
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PROPOSTE	5	Varrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di eventuali eccedenze alimentari		5			0,80	0,70	0,80	0,77	3,83	
PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAI CAM FORNITURA DEL 100% DI PRODOTTO BIOLOGICO	12	Olio extra vergine di oliva			2							2
Verrà assegnato il punteggio solo a chi garantirà il 100% di prodotto biologico. In caso di offerta di percentuale differente il punteggio sarà pari a 0		Pasta			2							2
		Riso			2							2
		Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro nazionali			2							2
		Mozzarella biologica			2							2
In caso di presenza del doppio fornitore per tutti i prodotti i prodotti biologici verrà assegnato il punteggio. In caso contrario il punteggio sarà pari a 0.				2							2	
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza		5			0,80	0,70	0,70	0,73	3,67	
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti, attrezzature, impianti	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare miglioramenti agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, garantendo risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Resta inteso che restano esclusi interventi qualificabili come lavori pubblici.		3			0,80	0,70	0,70	0,73	2,20	
Possesso di certificazione UNI/PdR 125:2022 di cui all'art. 108, comma 7, D.Lgs. 36/2023	2				2							2
Dichiarazione che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, il concorrente NON risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151;	2				2							2
TOTALE	80		3	61	16						44,67	19
TOTALE												63,67

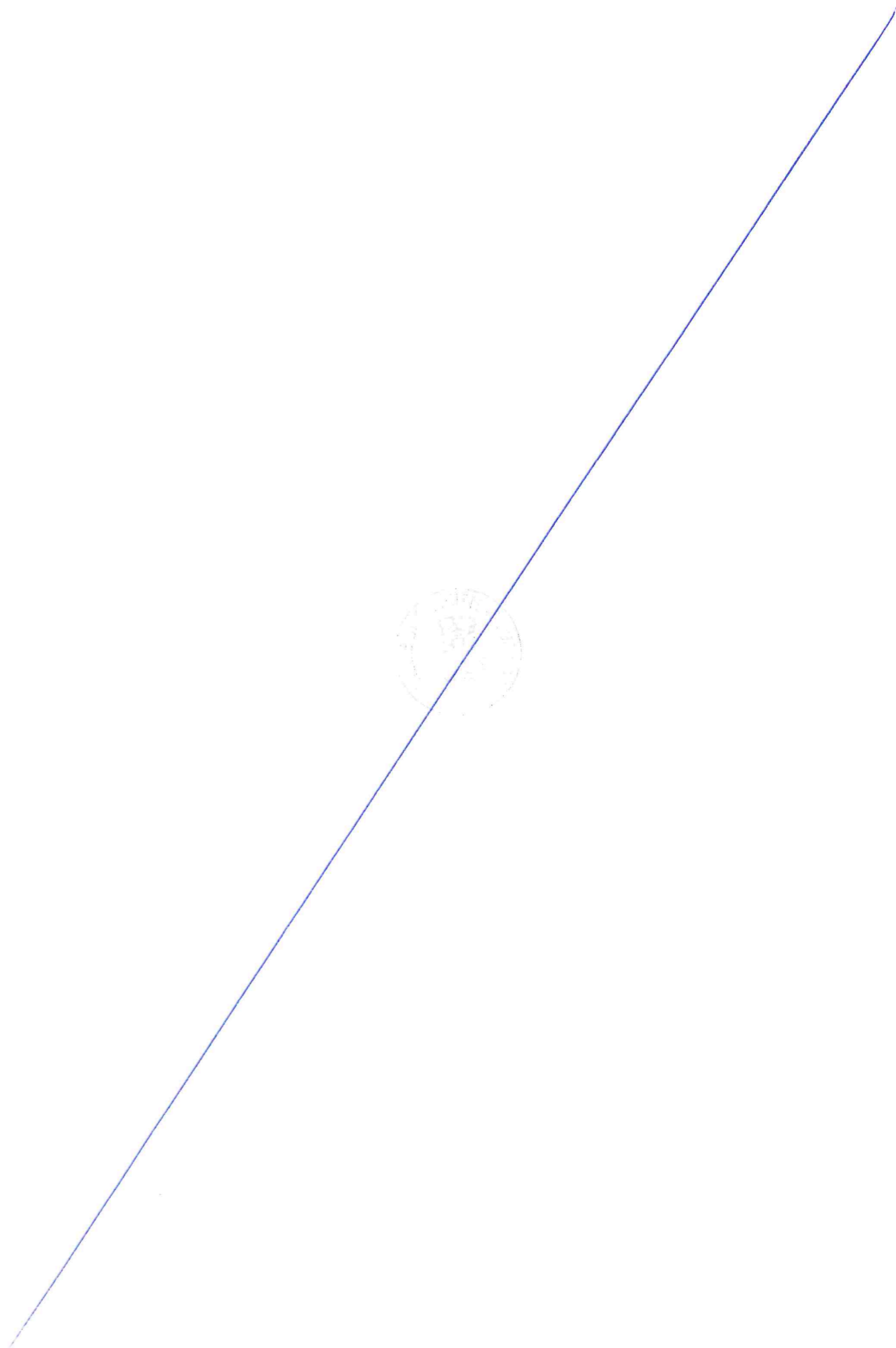
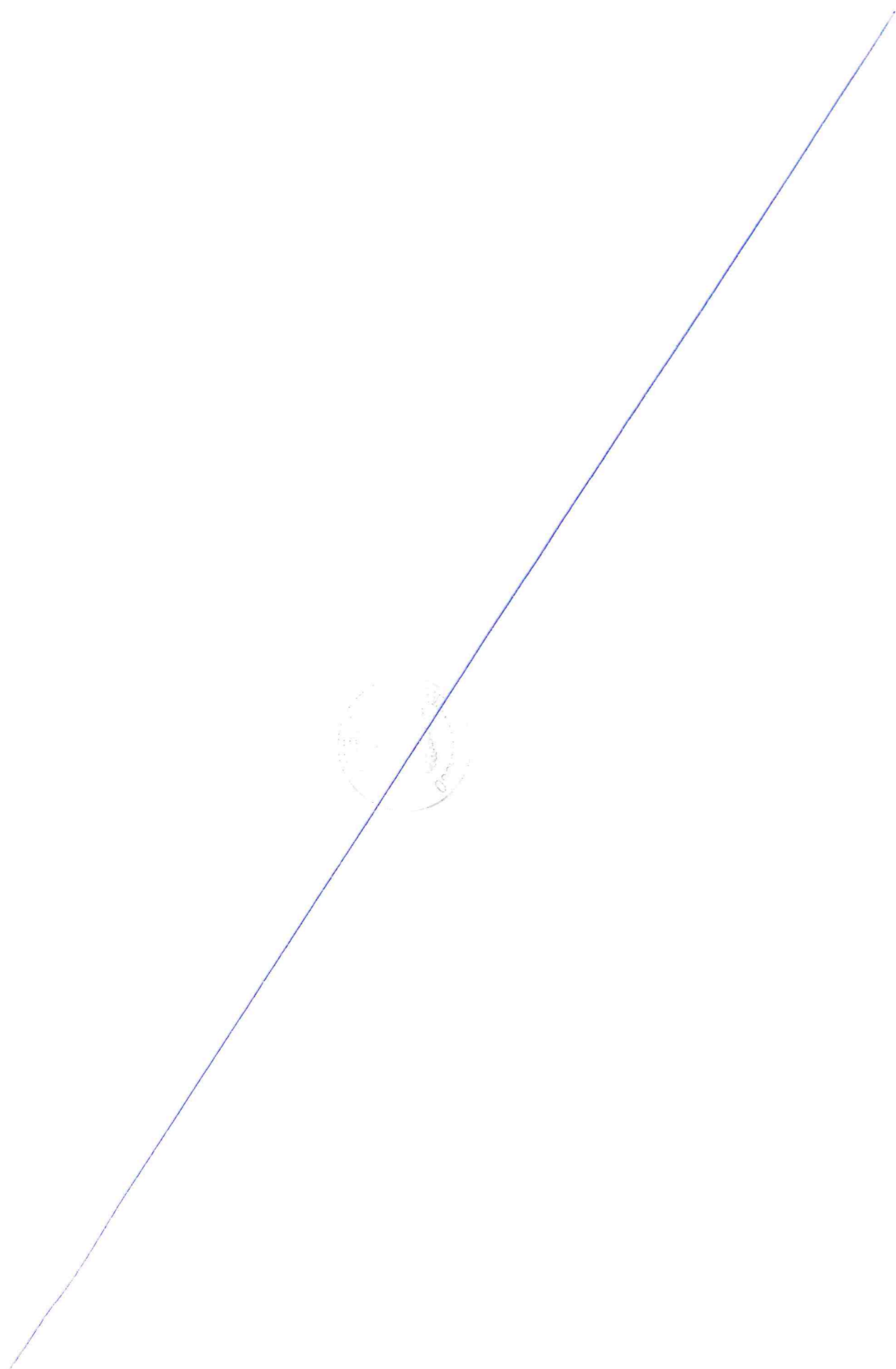




ARCA						punteggi commissari			MEDIA	PUNTEGGIO PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE		Q / T	
			Q	D	T	Q	Dcom1	Dcom2	Dcom3	MEDIA	PER EVENTUALE ANOMALIA	Q / T	
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura		3			0,70	0,60	0,60	0,63	1,90		
		Monte ore settimanale di presenza in loco del direttore/dietista da 1 a 10 ore punti 1 - da 10 a 20 ore punti 2 da 20 ore a 30 ore punti 3 (verranno considerate le ore di effettiva presenza in loco dichiarate in sede di offerta di una delle due figure, sommando l'orario di una e dell'altra)	3									3	
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)		2			0,80	0,70	0,60	0,70	1,40		
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione		2			0,70	0,60	0,70	0,67	1,33		
		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA E DI ASSISTENZA MENSA	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio di pre e post scuola e di assistenza mensa; personale impiegato, organizzazione delle attività, gestione degli ingressi e delle uscite		5		0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	
MODALITA' DI APPROVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori		2			0,80	0,70	0,80	0,77	1,53		
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura		2			0,60	0,60	0,60	0,60	1,20		
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori		2			0,70	0,60	0,70	0,67	1,33		
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici		2			0,60	0,70	0,60	0,63	1,27		
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL PASTO PER LE VARIE UTENZE E DELLE FASI DI SOMMINISTRAZIONE	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le diverse utenze e dell'organizzazione delle fasi di somministrazione a partire dalla raccolta e gestione delle prenotazioni		6			0,70	0,70	0,70	0,70	4,20		
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali		3			0,80	0,60	0,70	0,70	2,10		
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali		3			0,80	0,60	0,70	0,70	2,10		
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e		6			0,80	0,70	0,80	0,77	4,60		
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI FOCALIZZATO IN MODO PRINCIPALE SULLA SCUOLA PRIMARIA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla riduzione dello spreco del cibo nelle diverse fasi (conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e consumazione del pasto), con particolare attenzione alla fase di consumo del pasto presso la scuola primaria		5			0,70	0,70	0,60	0,67	3,33		
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI SOLUZIONI FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti solidi urbani prodotti presso il centro cottura e i luoghi di somministrazione		5			0,60	0,70	0,60	0,63	3,17		
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PROPOSTE	5	Varrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di eventuali eccedenze alimentari		5			0,60	0,60	0,60	0,60	3,00		
PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAI CAM FORNITURA DEL 100% DI PRODOTTO BIOLOGICO	12	Olio extra vergine di oliva			2							2	
Verrà assegnato il punteggio solo a chi garantirà il 100% di prodotto biologico. In caso di offerta di percentuale differente il punteggio sarà pari a 0		Pasta			2							2	
		Riso			2							2	
		Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro nazionali			2							2	
		Mozzarella biologica			2							2	
In caso di presenza del doppio fornitore per tutti i prodotti i prodotti biologici verrà assegnato il punteggio. In caso contrario il punteggio sarà pari a 0.		Presenza di doppio fornitore per i prodotti biologici			2						2		
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza		5			0,80	0,70	0,80	0,77	3,83		
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti, attrezzature, impianti	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare miglioramenti agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, garantendo risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Resta inteso che restano esclusi interventi qualificabili come lavori pubblici.		3			0,70	0,70	0,70	0,70	2,10		
Possesso di certificazione UNI/PdR 125:2022 di cui all'art. 108, comma 7, D.Lgs. 36/2023	2				2							2	
Dichiarazione che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, il concorrente NON risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151;	2				2								
TOTALE	80		3	61	16						42,40	19	TOTALE 61,4

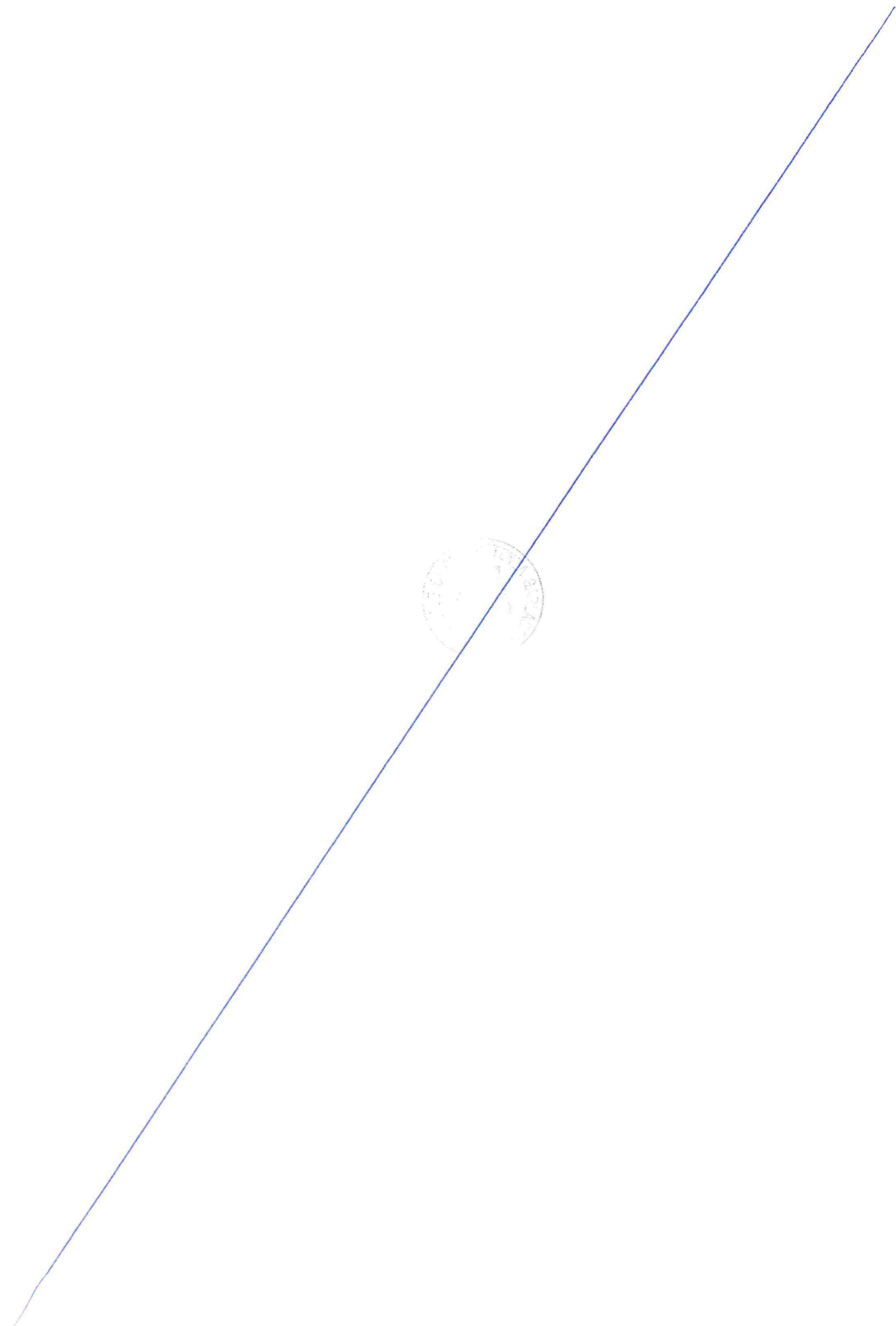
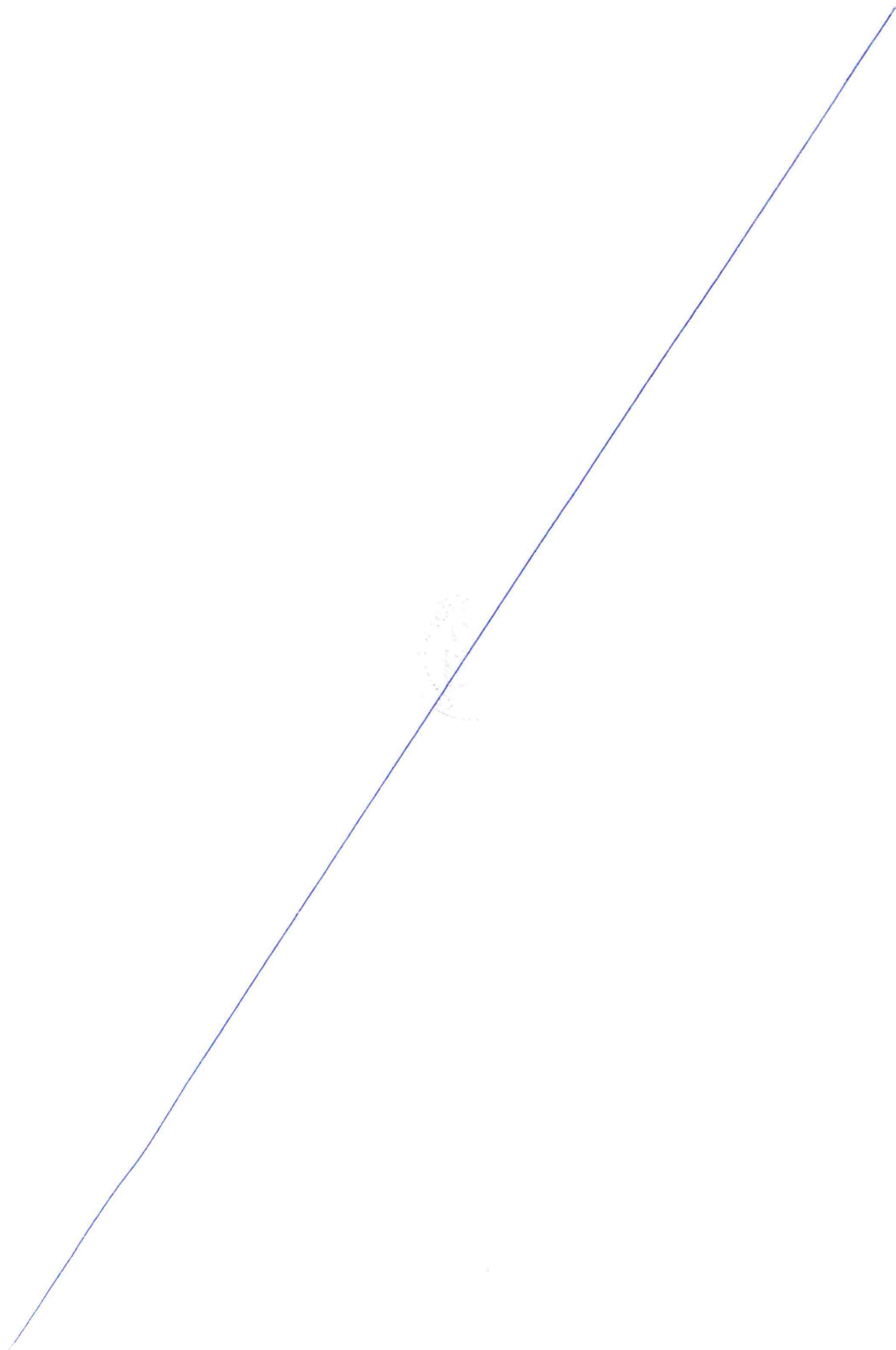


		VOLPI				punteggi commissari			MEDIA	PUNTEGGIO PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE			
			Q	D	T	Q	Dcom1	Dcom2	Dcom3	MEDIA	PER EVENTUALE ANOMALIA	Q / T	
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura		3			0,70	0,70	0,80	0,73	2,20		
		Monte ore settimanale di presenza in loco del direttore/dietista da 1 a 10 ore punti 1 - da 10 a 20 ore punti 2 da 20 ore a 30 ore punti 3 (verranno considerate le ore di effettiva presenza in loco dichiarate in sede di offerta di una delle due figure, sommando l'orario di una e dell'altra)	3									3	
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)		2			0,60	0,70	0,70	0,67	1,33		
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione		2			0,60	0,60	0,70	0,63	1,27		
		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA E DI ASSISTENZA MENSA	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio di pre e post scuola e di assistenza mensa; personale impiegato, organizzazione delle attività, gestione degli ingressi e delle uscite		5			0,60	0,60	0,60	0,60	3,00
MODALITA' DI APPROVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori		2			0,80	0,80	0,80	0,80	1,60		
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura		2			0,60	0,50	0,50	0,53	1,07		
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori		2			0,70	0,70	0,70	0,70	1,40		
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici		2			0,60	0,60	0,50	0,57	1,13		
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL PASTO PER LE VARIE UTENZE E DELLE FASI DI SOMMINISTRAZIONE	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le diverse utenze e dell'organizzazione delle fasi di somministrazione a partire dalla raccolta e gestione delle prenotazioni		6			0,70	0,70	0,70	0,70	4,20		
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali		3			0,80	0,70	0,80	0,77	2,30		
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali		3			0,80	0,80	0,80	0,80	2,40		
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e		6			0,70	0,70	0,70	0,70	4,20		
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI FOCALIZZATO IN MODO PRINCIPALE SULLA SCUOLA PRIMARIA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla riduzione dello spreco del cibo nelle diverse fasi (conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e consumazione del pasto), con particolare attenzione alla fase di consumo del pasto presso la scuola primaria		5			0,70	0,7	0,70	0,70	3,50		
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI SOLUZIONI FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti solidi urbani prodotti presso il centro cottura e i luoghi di somministrazione		5			0,60	0,60	0,60	0,60	3,00		
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PROPOSTE	5	Varrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di eventuali eccedenze alimentari		5			0,70	0,70	0,70	0,70	3,50		
PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAI CAM FORNITURA DEL 100% DI PRODOTTO BIOLOGICO	12	Olio extra vergine di oliva			2							2	
Verrà assegnato il punteggio solo a chi garantirà il 100% di prodotto biologico. In caso di offerta di percentuale differente il punteggio sarà pari a 0		Pasta			2							2	
		Riso			2							2	
		Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro nazionali			2							2	
		Mozzarella biologica			2							2	
		Presenza di doppio fornitore per i prodotti biologici			2							2	
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza		5			0,60	0,60	0,60	0,60	3,00		
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti, attrezzature, impianti	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare miglioramenti agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, garantendo risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Resta inteso che restano esclusi interventi qualificabili come lavori pubblici.		3			0,60	0,60	0,60	0,60	1,80		
Possesso di certificazione UNI/PdR 125:2022 di cui all'art. 108, comma 7, D.Lgs. 36/2023	2				2							2	
Dichiarazione che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, il concorrente NON risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151;	2				2							2	
TOTALE	80		3	61	16						40,90	19	59,9



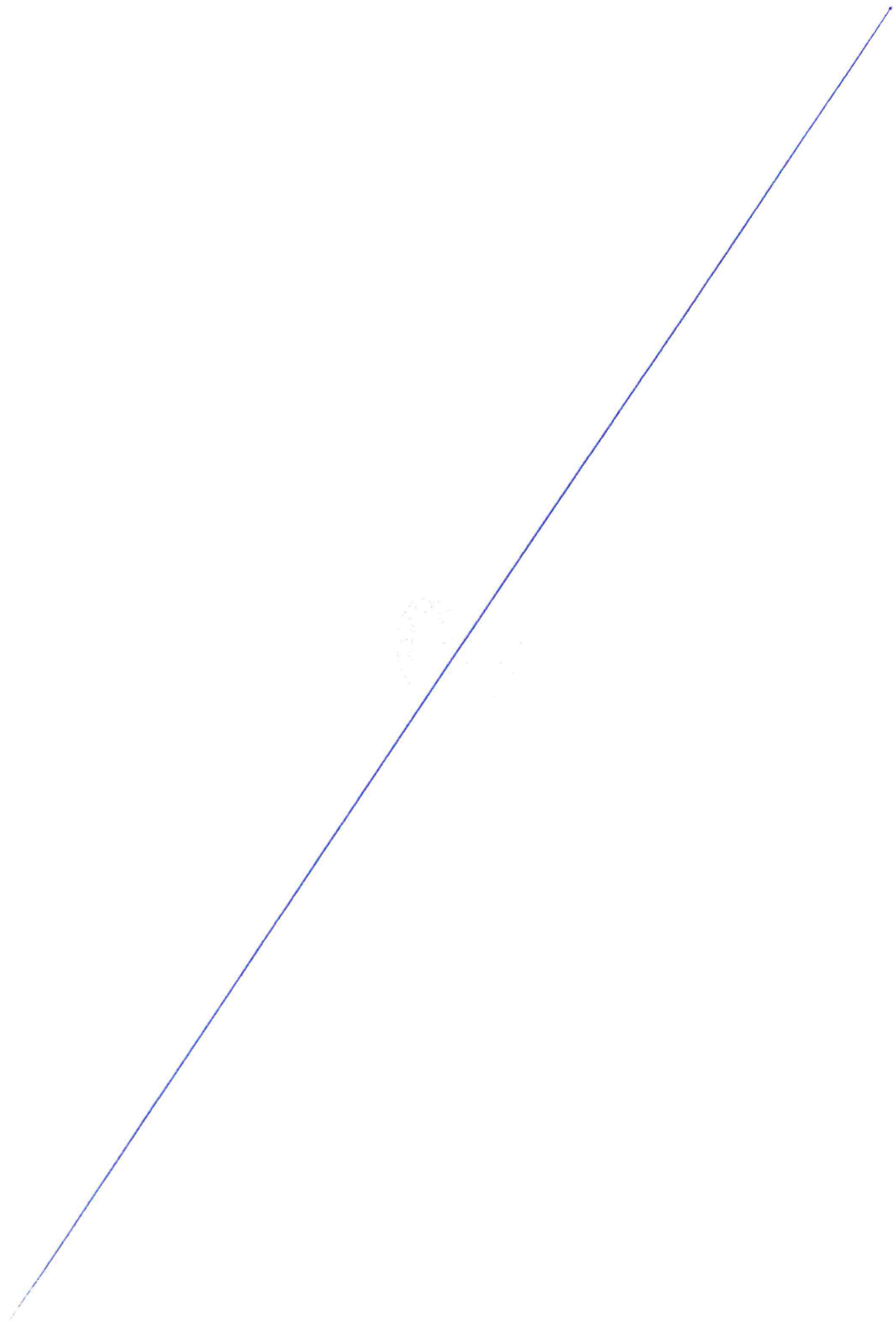
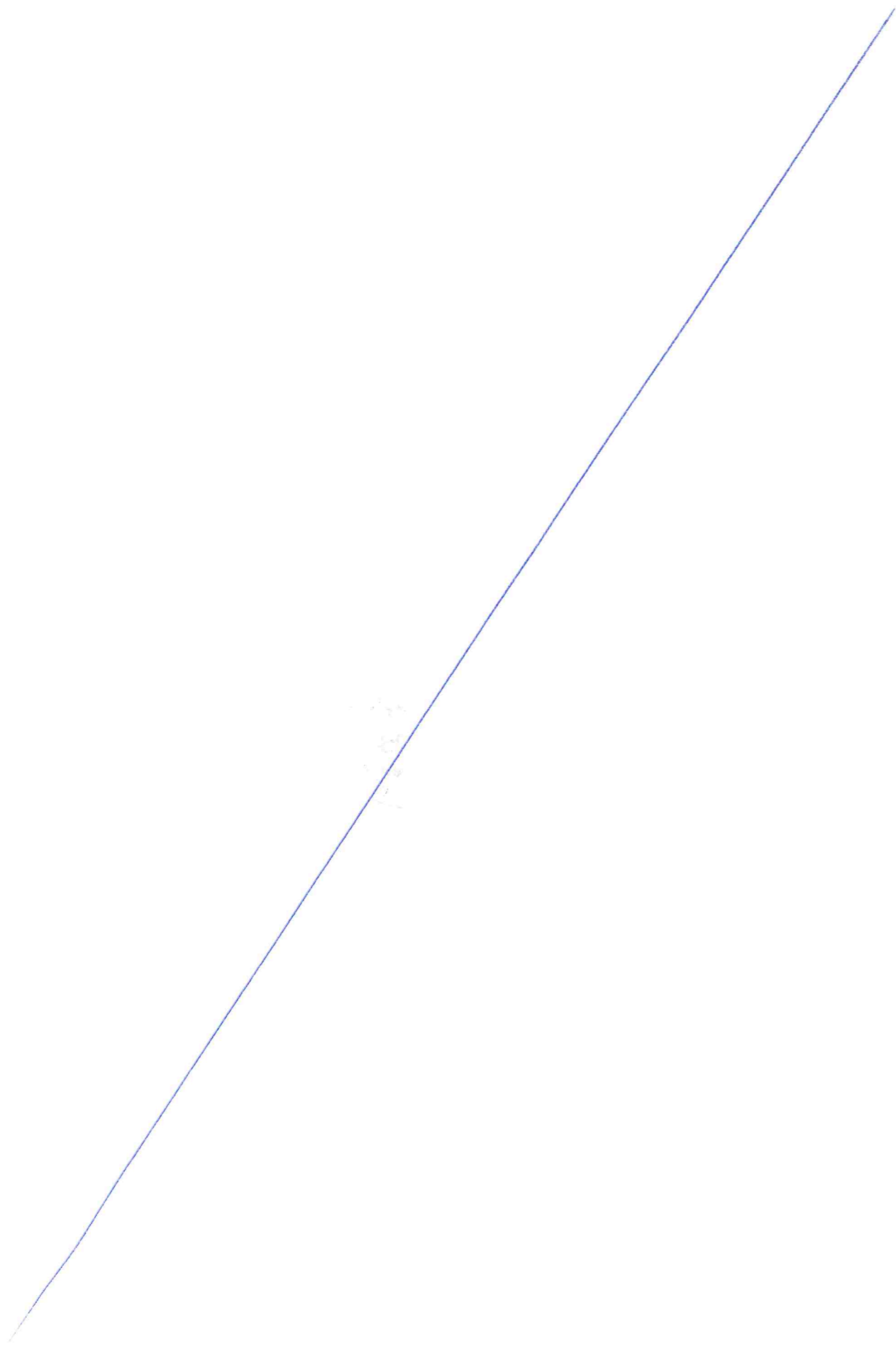


		DUSSMANN					punteggi commissari			MEDIA	PUNTEGGIO PRIMA DELLA RIPARAMETRAZIONE	
			Q	D	T	Q	Dcom1	Dcom2	Dcom3	MEDIA	PER EVENTUALE ANOMALIA	Q / T
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura		3			0,70	0,80	0,70	0,73	2,20	
		Monte ore settimanale di presenza in loco del direttore/dietista da 1 a 10 ore punti 1 - da 10 a 20 ore punti 2 da 20 ore a 30 ore punti 3 (verranno considerate le ore di effettiva presenza in loco dichiarate in sede di offerta di una delle due figure, sommando l'orario di una e dell'altra)	3									3
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)		2			0,80	0,90	0,70	0,80	1,60	
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione		2			0,80	0,80	0,70	0,77	1,53	
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E POST SCUOLA E DI ASSISTENZA MENSA	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del servizio di pre e post scuola e di assistenza mensa; personale impiegato, organizzazione delle attività, gestione degli ingressi e delle uscite		5			0,80	0,80	0,90	0,83	4,17	
MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori		2			0,80	0,90	0,80	0,83	1,67	
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura		2			0,60	0,60	0,50	0,57	1,13	
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori		2			0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici		2			0,80	0,80	0,70	0,77	1,53	
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL PASTO PER LE VARIE UTENZE E DELLE FASI DI SOMMINISTRAZIONE	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le diverse utenze e dell'organizzazione delle fasi di somministrazione a partire dalla raccolta e gestione delle prenotazioni		6			0,70	0,80	0,80	0,77	4,60	
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali		3			0,70	0,60	0,70	0,67	2,00	
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali		3			0,80	0,70	0,70	0,73	2,20	
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e contenitori		6			0,70	0,80	0,70	0,73	4,40	
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI FOCALIZZATO IN MODO PRINCIPALE SULLA SCUOLA PRIMARIA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla riduzione dello spreco del cibo nelle diverse fasi (conservazione degli alimenti, produzione, somministrazione e consumazione del pasto), con particolare attenzione alla fase di consumo del pasto presso la scuola primaria		5			0,70	0,60	0,70	0,67	3,33	
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI SOLUZIONI FINALIZZATE ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione dell'impatto ambientale dei rifiuti solidi urbani prodotti presso il centro cottura e i luoghi di somministrazione		5			0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI - PROPOSTE	5	Varrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di eventuali eccedenze alimentari		5			0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	
PRODOTTI BIOLOGICI PREVISTI DAI CAM FORNITURA DEL 100% DI PRODOTTO BIOLOGICO	12	Olio extra vergine di oliva			2							2
Verrà assegnato il punteggio solo a chi garantirà il 100% di prodotto biologico. In caso di offerta di percentuale differente il punteggio sarà pari a 0		Pasta			2							2
		Riso			2							2
		Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro nazionali			2							2
		Mozzarella biologica			2							2
In caso di presenza del doppio fornitore per tutti i prodotti i prodotti biologici verrà assegnato il punteggio. In caso contrario il punteggio sarà pari a 0.		Presenza di doppio fornitore per i prodotti biologici			2						2	
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza		5			0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti, attrezzature, impianti	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare miglioramenti agli ambienti, agli impianti, alle attrezzature, garantendo risparmio energetico e riduzione dell'impatto ambientale. Resta inteso che restano esclusi interventi qualificabili come lavori pubblici.		3			0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	
Possesso di certificazione UNI/PdR 125:2022 di cui all'art. 108, comma 7, D.Lgs. 36/2023	2				2							2
Dichiarazione che nei tre anni antecedenti la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, il concorrente NON risulti destinatario di accertamenti relativi ad atti o comportamenti discriminatori ai sensi dell'articolo 44 del testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione di cui al decreto legislativo 25 luglio 1998, n. 286, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 215, dell'articolo 4 del decreto legislativo 9 luglio 2003, n. 216, dell'articolo 3 della legge 1° marzo 2006, n. 67, degli articoli 35 e 55-quinquies del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo n. 198 del 2006, ovvero dell'articolo 54 del testo unico delle disposizioni legislative in materia di tutela e sostegno della maternità e della paternità di cui al decreto legislativo 26 marzo 2001, n. 151;	2				2							2
TOTALE	80		3	61	16						44,97	19

TOTALE

63,97



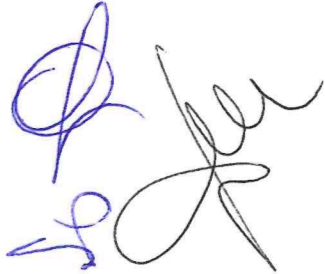


			MEDIA PUNTEGGI							PUNTEGGI DISCREZIONALI RIPARAMETRATI						PUNTEGGIO DISCREZIONALE FINALE					
			D	Sodexo	Cirfood	Elior	Sarca	Volpi	Dussmann	Sodexo	Cirfood	Elior	Sarca	Volpi	Dussmann	Sodexo	Cirfood	Elior	Sarca	Volpi	Dussmann
ORGANIZZAZIONE DI TUTTO IL PERSONALE COINVOLTO NEI SERVIZI (direttore mensa, dietista, addetti alla distribuzione, addetto al servizio di pre e post scuola e assistenza mensa) sia del centro cottura che dei vari plessi	10	Schema organizzativo: verranno valutati livello, qualifica, monte ore giornaliero e settimanale, ripartizione delle attività giornaliere per ogni figura	3	0,80	0,73	0,73	0,63	0,73	0,73	1,00	0,92	0,92	0,79	0,92	0,92	3,00	2,75	2,75	2,38	2,75	2,75
		Formazione del personale (verrà valutato il piano di formazione previsto all'inizio del contratto e durante tutti gli anni di esecuzione, considerando le ore dedicate alla sola formazione. Si precisa che la valutazione sarà discrezionale, avuto riguardo alla coerenza dell'attività formativa rispetto alle attività oggetto dell'appalto, e non basata sul mero numero di ore e/o di corsi)	2	0,73	0,77	0,77	0,70	0,67	0,80	0,92	0,96	0,96	0,88	0,83	1,00	1,83	1,92	1,92	1,75	1,67	2,00
		Gestione delle sostituzioni in emergenza del personale di produzione e distribuzione	2	0,80	0,77	0,73	0,67	0,63	0,77	1,00	0,96	0,92	0,83	0,79	0,96	2,00	1,92	1,83	1,67	1,58	1,92
ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRE E	5	Descrizione delle modalità di organizzazione e gestione del	5	0,87	0,73	0,70	0,80	0,60	0,83	1,00	0,85	0,81	0,92	0,69	0,96	5,00	4,23	4,04	4,62	3,46	4,81
MODALITA' DI APPROVIGIONAMENTO, RICEVIMENTO E GESTIONE DELLE DERRATE	8	Modalità di scelta e selezione dei fornitori	2	0,80	0,83	0,77	0,77	0,80	0,83	0,96	1,00	0,92	0,92	0,96	1,00	1,92	2,00	1,84	1,84	1,92	2,00
		Organizzazione delle consegne dei generi alimentari presso il centro cottura	2	0,83	0,80	0,77	0,60	0,53	0,57	1,00	0,96	0,92	0,72	0,64	0,68	2,00	1,92	1,84	1,44	1,28	1,36
		Gestione delle derrate alimentari presso il centro cottura e i refettori	2	0,80	0,80	0,73	0,67	0,70	0,60	1,00	1,00	0,92	0,83	0,88	0,75	2,00	2,00	1,83	1,67	1,75	1,50
		Soluzioni adottate per evitare la mancata consegna delle derrate in modo particolare dei prodotti biologici	2	0,70	0,70	0,73	0,63	0,57	0,77	0,91	0,91	0,96	0,83	0,74	1,00	1,83	1,83	1,91	1,65	1,48	2,00
ORGANIZZAZIONE DELLA PRODUZIONE DEL	6	Descrizione delle fasi di preparazione del pasto per le	6	0,87	0,77	0,77	0,70	0,70	0,77	1,00	0,88	0,88	0,81	0,81	0,88	6,00	5,31	5,31	4,85	4,85	5,31
DIETE SPECIALI	6	Modalità di preparazione delle diete speciali	3	0,80	0,77	0,73	0,70	0,77	0,67	1,00	0,96	0,92	0,88	0,96	0,83	3,00	2,88	2,75	2,63	2,88	2,50
		Procedure per la somministrazione delle diete speciali	3	0,80	0,77	0,73	0,70	0,80	0,73	1,00	0,96	0,92	0,88	1,00	0,92	3,00	2,88	2,75	2,63	3,00	2,75
ORGANIZZAZIONE DELLA VEICOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DELLA FRUTTA, DEI PASTI E DELLE MERENDE IN TUTTI I PLESSI	6	Organizzazione delle fasi di preparazione e consegna della frutta nei diversi plessi, della consegna dei pasti e delle merende, con attenzione a mezzi di trasporto, orari e contenitori	6	0,77	0,70	0,77	0,77	0,70	0,73	1,00	0,91	1,00	1,00	0,91	0,96	6,00	5,48	6,00	6,00	5,48	5,74
PRESENTAZIONE DI UN PROGETTO PER LA	5	Verrà valutato il progetto del concorrente mirato alla	5	0,77	0,73	0,70	0,67	0,70	0,67	1,00	0,96	0,91	0,87	0,91	0,87	5,00	4,78	4,57	4,35	4,57	4,35
GESTIONE DEI RIFIUTI - PRESENTAZIONE DI	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la riduzione	5	0,80	0,73	0,63	0,63	0,60	0,70	1,00	0,92	0,79	0,79	0,75	0,88	5,00	4,58	3,96	3,96	3,75	4,38
INIZIATIVE VOLTE AL RECUPERO DELLE	5	Verrà valutato il progetto del concorrente per la gestione di	5	0,75	0,77	0,77	0,60	0,70	0,70	0,98	1,00	1,00	0,78	0,91	0,91	4,89	5,00	5,00	3,91	4,57	4,57
PROPOSTE MIGLIORATIVE Verranno valutate proposte migliorative che portino vantaggi qualitativi agli utenti e/o al servizio	5	Verranno valutate soluzioni migliorative che rispettino l'organizzazione dei servizi prevista dal capitolato apportando miglioramenti al servizio e all'utenza	5	0,83	0,83	0,73	0,77	0,60	0,80	1,00	1,00	0,88	0,92	0,72	0,96	5,00	5,00	4,40	4,60	3,60	4,80
PROPOSTE MIGLIORATIVE ad ambienti,	3	Verranno valutate soluzioni che possano portare	3	0,80	0,83	0,73	0,70	0,60	0,80	0,96	1,00	0,88	0,84	0,72	0,96	2,88	3,00	2,64	2,52	2,16	2,88
TOTALE	80		61													60,35	57,46	55,34	52,44	50,73	55,60

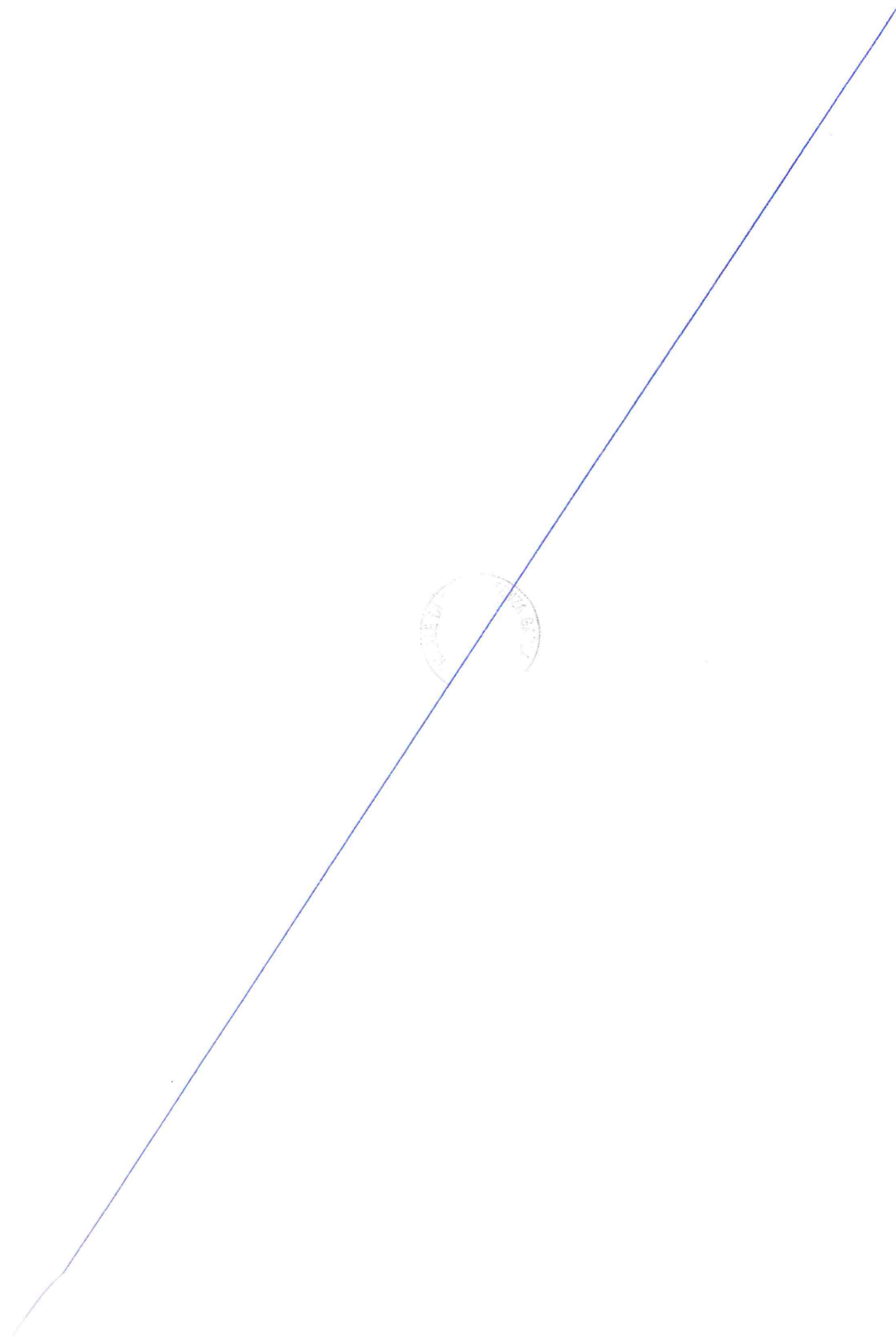
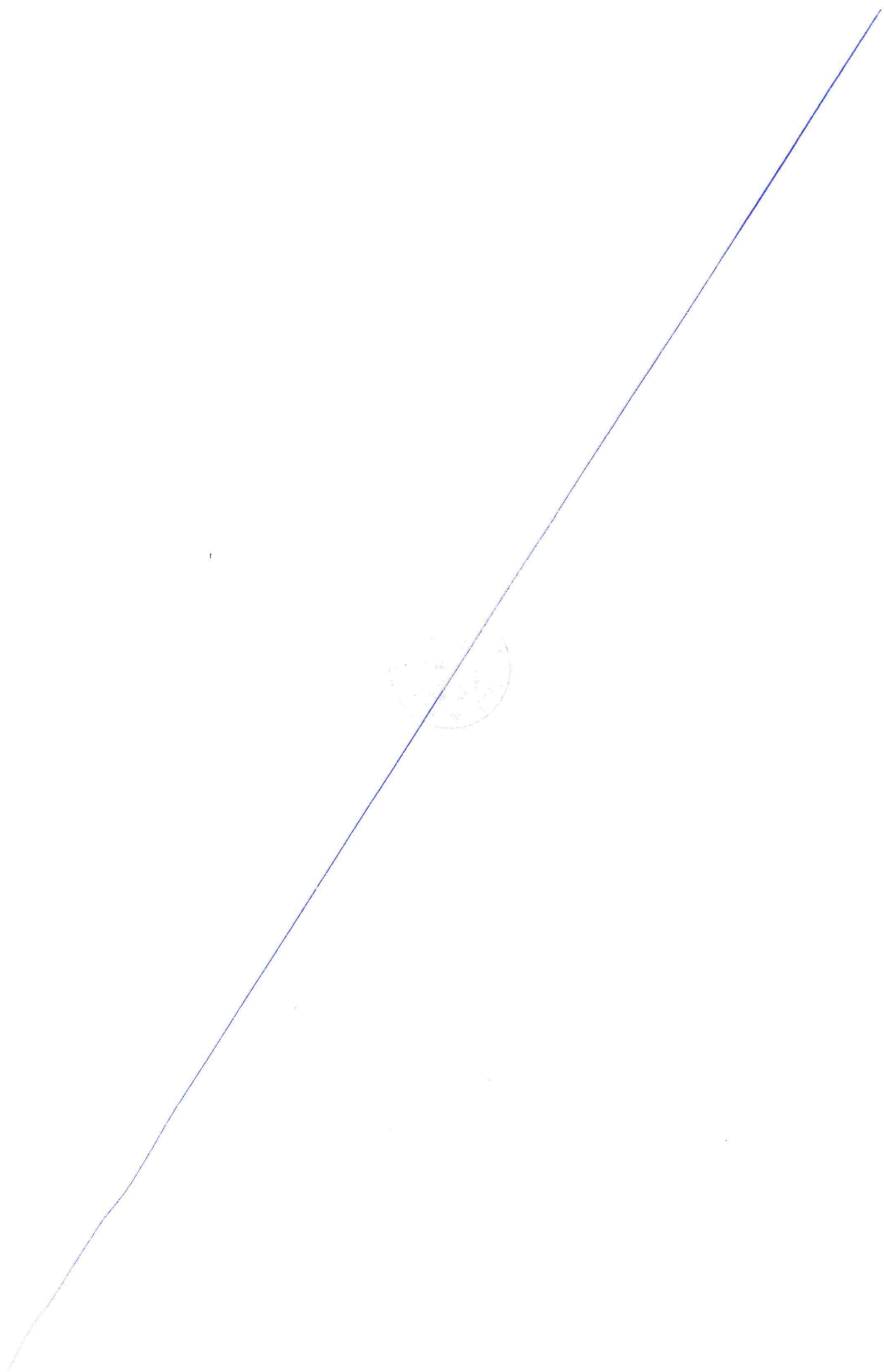
TOTALE PUNTEGGIO QUANTITATIVO  
TOTALE PUNTEGGIO TABELLARE

Q	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
T	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00

TOTALE	79,35	76,46	74,34	71,44	69,73	74,60
--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------









## CENTRALE DI COMMITTENZA PRESSO IL COMUNE DI GARLASCO

### 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

<b>Oggetto</b>	Servizio di ristorazione in favore dell'utenza scolastica e dei dipendenti del comune di Gaggiano, servizio di assistenza mensa e servizio di pre e post scuola presso la scuola primaria
<b>CIG</b>	B893D3ACB5
<b>Importo a base d'asta</b>	€ 6,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Comune di Gaggiano
<b>Modalità</b>	TELEMATICA

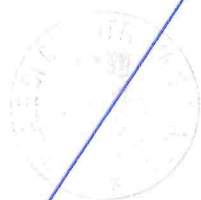
L'anno 2025 il giorno 03 del mese di dicembre, la commissione giudicatrice, nominata con Determinazione del Responsabile della Centrale di Committenza Garlasco n. 785 del 18.11.2025 ai sensi dell'art. n. 93 D.Lgs. n. 36/2023, composta da:

- Dott.ssa Simona Laura PEDRETTI Presidente;
- Dott. Paolo Eligio MEDA Componente;
- Dott. Adamo GUICCIARDINI Componente;

alle ore 11:00, si riuniva in seduta pubblica in Garlasco presso la sede della CdC alla presenza del RUP di gara, Dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal Dott. Carlo Amodeo.

#### PREMESSO

- Che con verbale n. 1 in data 20.11.2025, qui interamente richiamato, si è proceduto all'apertura della documentazione amministrativa (BUSTA A) per l'ammissibilità dei concorrenti;
- Che con successivo verbale n. 2 in data 24.11.2025, qui interamente richiamato, si è provveduto alla verifica della documentazione tecnica (BUSTA B);





- Che con successivo verbale n.3 in data 01.12.2025, qui interamente richiamato, in seduta riservata, la Commissione di gara esaminava le offerte tecniche relative ai concorrenti;
- che al termine di dette operazioni, la Commissione procedeva al calcolo del punteggio complessivo di ogni singolo candidato, con l'applicazione del metodo prescritto negli atti di gara;

#### CIO' PREMESSO

la Commissione giudicatrice, vista la nota prot. n. 25164 del 02.12.2025, con la quale veniva comunicato alle ditte partecipanti ed ammesse la data in cui si sarebbe tenuta la seduta pubblica per l'apertura delle buste "C" - Offerta Economica - quantitativa, si riuniva in seduta pubblica per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per:

- dare lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche;
- procedere all'apertura delle buste "C" (offerta economica – quantitativa), dando lettura dei ribassi di ciascuna di esse;
- determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il Presidente della commissione di gara in oggetto, Dott.ssa Simona Laura Pedretti, alla presenza dei commissari:

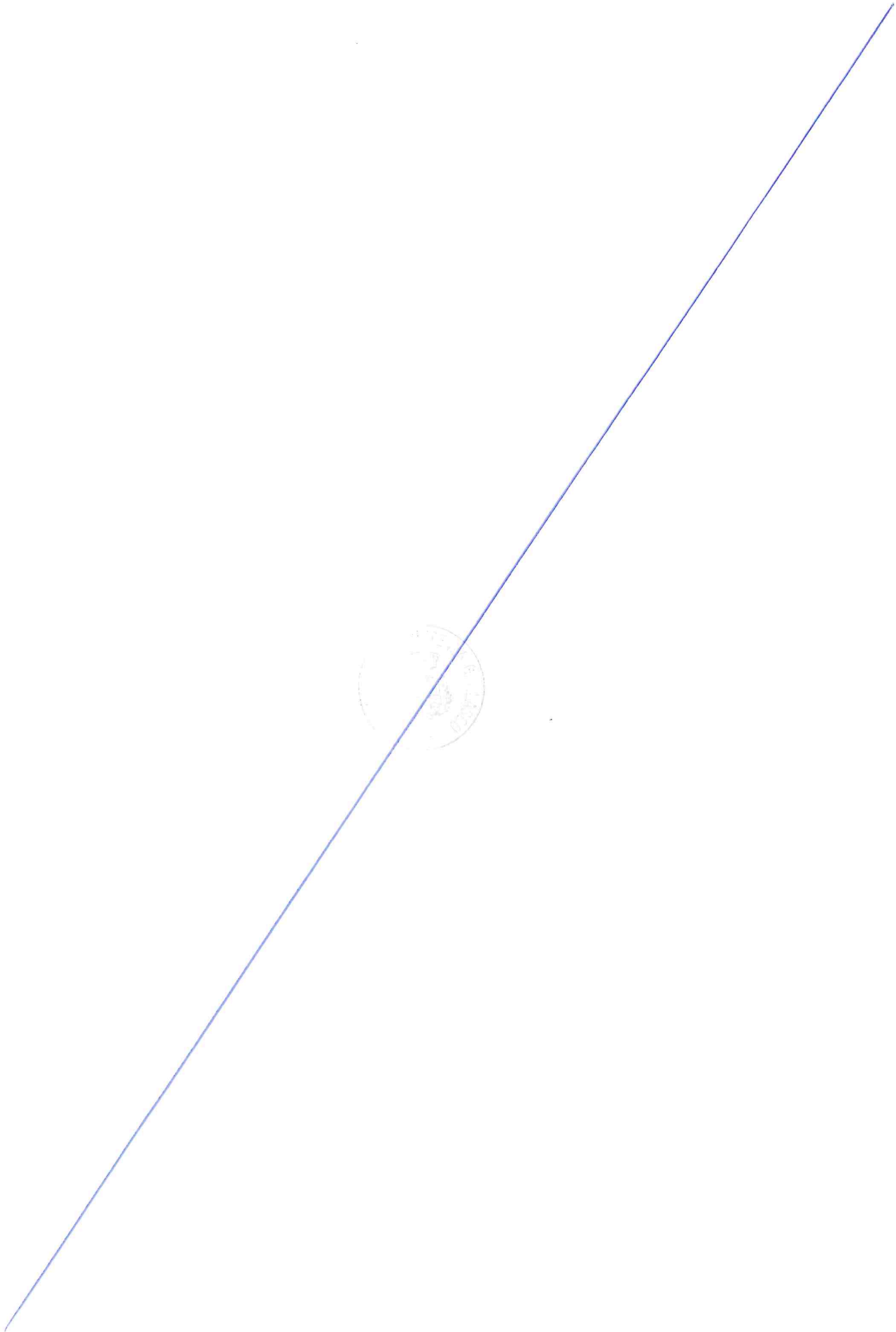
- Dott. Paolo Eligio Meda
- Dott. Adamo Guicciardini

dava atto di quanto segue:

Concorrente	Presente
Sodexo Italia SpA	SI
Cirfood s.c	SI
ELIOR RISTORAZIONE SpA	SI
SARCA-GMA SRL	SI
VOLPI PIETRO SRL	NO
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	SI

Si procedeva a dare lettura ai presenti dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche contenute nella busta "B", come di seguito riportati:

Concorrente	Punteggio
Sodexo Italia SpA	79.35





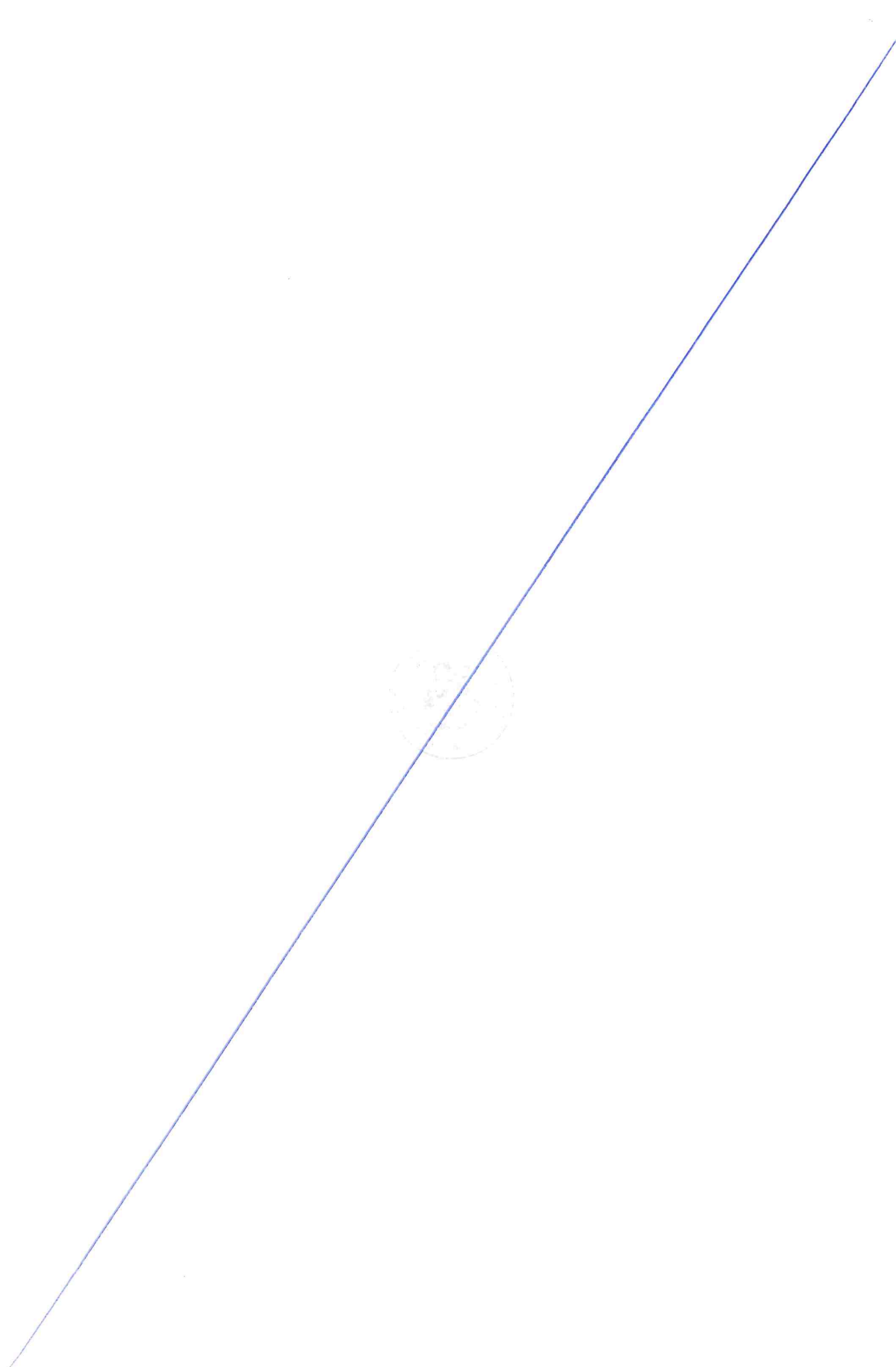
Cirfood s.c	76.46
ELIOR RISTORAZIONE SpA	74.34
SARCA-GMA SRL	71.44
VOLPI PIETRO SRL	69.73
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	74.6

Si verificava la presenza delle buste contenente l'offerta economica rilevando la seguente situazione:

Partecipante	Data e ora di arrivo	Protocollo
Sodexo Italia SpA	13/11/2025 17:18	n.23834 del 13/11/2025
Cirfood s.c	15/11/2025 11:05	n.23921 del 15/11/2025
ELIOR RISTORAZIONE SpA	15/11/2025 14:17	n.23924 del 15/11/2025
SARCA-GMA SRL	16/11/2025 23:30	n.23928 del 16/11/2025
VOLPI PIETRO SRL	17/11/2025 09:30	n.23959 del 17/11/2025
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	17/11/2025 09:52	n.23967 del 17/11/2025

Si proseguiva nelle operazioni di gara con l'apertura delle buste "C". In particolare si procedeva all'apertura delle offerte economiche dei concorrenti, dopo averne verificata l'integrità, con il risultato che segue:

Partecipante	Informazioni busta economica	Ribasso Economico Offerto (%)
Sodexo Italia SpA	Nome file: Busta Economica.zip.p7m Dimensione file: 0.73 MB Impronta MD5: f2a532591fb9f9801102e323fc35eb1 2	15.05
Cirfood s.c	Nome file: BUSTA ECONOMICA p7m.zip.p7m Dimensione file: 0.23 MB Impronta MD5: f3e02fab9a75abb40b888c46f25cbaa b	6.02
ELIOR RISTORAZIONE SpA	Nome file: Offerta Economica.pdf.zip.p7m Dimensione file: 0.48 MB	4.81





	Impronta MD5: 641f5d1d46e610ccb888e6760d2a80 a2	
SARCA-GMA SRL	Nome file: BUSTA ECONOMICA.zip.p7m  Dimensione file: 0.44 MB  Impronta MD5: b8e814f444c4bdb699670fc9a962eb 29	6.66
VOLPI PIETRO SRL	Nome file: BUSTA ECONOMICA.zip.p7m  Dimensione file: 0.27 MB  Impronta MD5: 073e68c03112f06d4e4b9dc5884e80 de	5.0
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	Nome file: Offerta economica Gaggiano.pdf.p7m  Dimensione file: 1.06 MB  Impronta MD5: 0eb86c939cbdde4fc2d5f032dc29b8 40	8.0

Si procedeva all'attribuzione dei punteggi delle ditte concorrenti i cui risultati si riportano nella tabella che segue:

Concorrente	Punteggio Offerta Economica
Sodexo Italia SpA	20.0
Cirfood s.c	16.65
ELIOR RISTORAZIONE SpA	15.92
SARCA-GMA SRL	16.99
VOLPI PIETRO SRL	16.04
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	17.63

Si procedeva al riordino complessivo dei punteggi attribuiti, elencandoli in ordine decrescente nella tabella che segue:



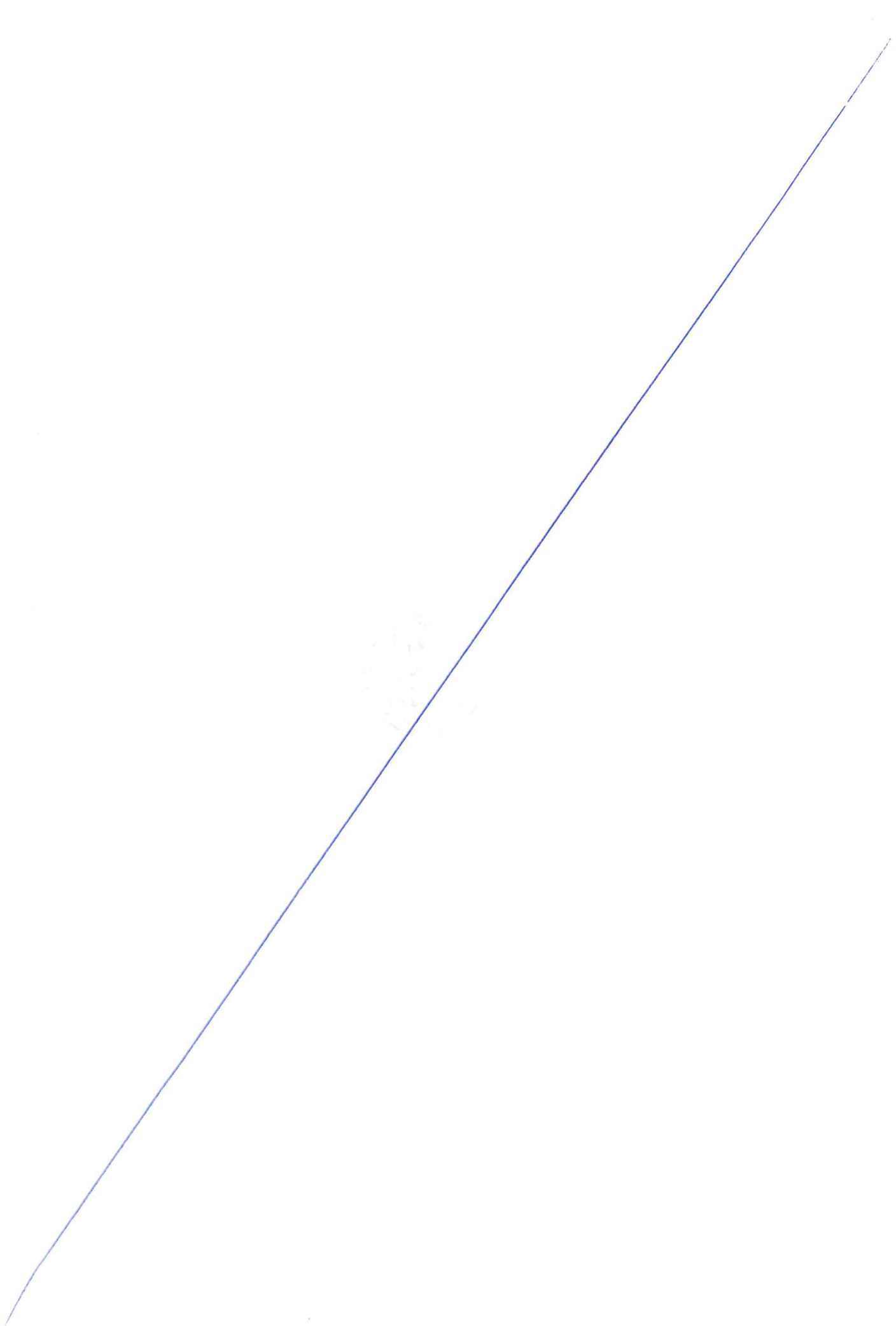


Concorrente	Punteggio		
	Offerta Tecnica	Offerta Economica	Totale
Sodexo Italia SpA	79.35	20.0	99.35
Cirfood s.c	76.46	16.65	93.11
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	74.6	17.63	92.23
ELIOR RISTORAZIONE SpA	74.34	15.92	90.26
SARCA-GMA SRL	71.44	16.99	88.43
VOLPI PIETRO SRL	69.73	16.04	85.77

Dalla verifica di congruità delle offerte, eseguita ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs 36/2023, risulta la seguente situazione:

Concorrente	Offerta Anomala
VOLPI PIETRO SRL	NO
SARCA-GMA SRL	NO
ELIOR RISTORAZIONE SpA	NO
DUSSMANN SERVICE S.R.L.	SI Costo del personale inferiore rispetto a quello stimato dalla Stazione Appaltante
Cirfood s.c	SI Ai sensi dell'art. 27.1 del disciplinare di gara
Sodexo Italia SpA	SI Ai sensi dell'art. 27.1 del disciplinare di gara

Ai sensi dell'articolo 27.1 del disciplinare di gara, l'offerta del concorrente primo in graduatoria, Sodexo Italia SpA, risultava anormalmente bassa avendo ricevuto un punteggio per parte tecnica 67,82, prima della riparametrazione, superiore a 64 punti (4/5 di 80 punti), ed avendo ricevuto un punteggio di punti 20 superiore a punti 16 (4/5 di 20). L'offerta risultava inoltre non congrua in quanto il costo del personale indicato dal concorrente, pari a € 1.362.541,56, è inferiore a quello stimato dalla Stazione Appaltante in € 1.382.360,00.





In relazione alla congruità del costo del personale sia per il concorrente Sodexo Italia SpA che per il concorrente DUSSMANN SERVICE S.R.L. si rileva la presenza della documentazione giustificativa all'interno delle rispettive buste economiche.

Il RUP di gara, con il supporto della Commissione giudicatrice procedeva con la richiesta di prot. 25525, in data 03.12.2025, dei giustificativi relativi all'anomalia dell'offerta del concorrente Sodexo Italia SpA.

Pertanto, ai sensi dell'art 110 commi 2 e 3 del D. Lgs. 36/2023, si richiedevano, con la nota di cui sopra spiegazioni sui prezzi e costi proposti, nonché, eventuali ulteriori giustificazioni relativamente al costo del personale.

Veniva assegnato il termine delle ore 11:00 del giorno 10.12.2025, successivamente prorogato alle ore 12:00 del 12.12.2025, a causa di problemi tecnici informatici segnalati dal concorrente, per la produzione delle giustificazioni richieste.

Il RUP prendeva atto del ricevimento delle giustificazioni richieste nei termini assegnati e le trasmetteva ai componenti della Commissione giudicatrice per una valutazione congiunta.

Il giorno 16.12.2025 alle ore 14:30 presso la sede della CdC Garlasco, Il RUP di gara, dott. Fabio Mario Scevola, assistito dal dott. Carlo Amodeo, in presenza, e i componenti della Commissione giudicatrice, in videoconferenza, avendo esaminato i giustificativi prodotti da Sodexo Italia SpA, danno atto di quanto segue:

In merito alla verifica dei costi della manodopera, si è provveduto a consultare le tabelle del "Ministero del lavoro e delle politiche sociali" (Dipartimento per le politiche del lavoro, previdenziali, assicurative e per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. III) del "Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" partendo dal costo di settembre 2025 e considerando gli adeguamenti previsti negli anni successivi, con riferimento alla sede di Milano. È stata, quindi, presa come riferimento la tabella con gli orari di lavoro previsti per il personale, presentata in sede di gara, verificando la corrispondenza del numero di settimane di lavoro (come precisato dalla stazione appaltante come risposta a un quesito posto in sede di gara) e sono state considerate le precisazioni fornite dalla concorrente in merito alla quota di costo relativa agli "infortuni", alla "previdenza complementare", all'"accantonamento TFR" ecc...

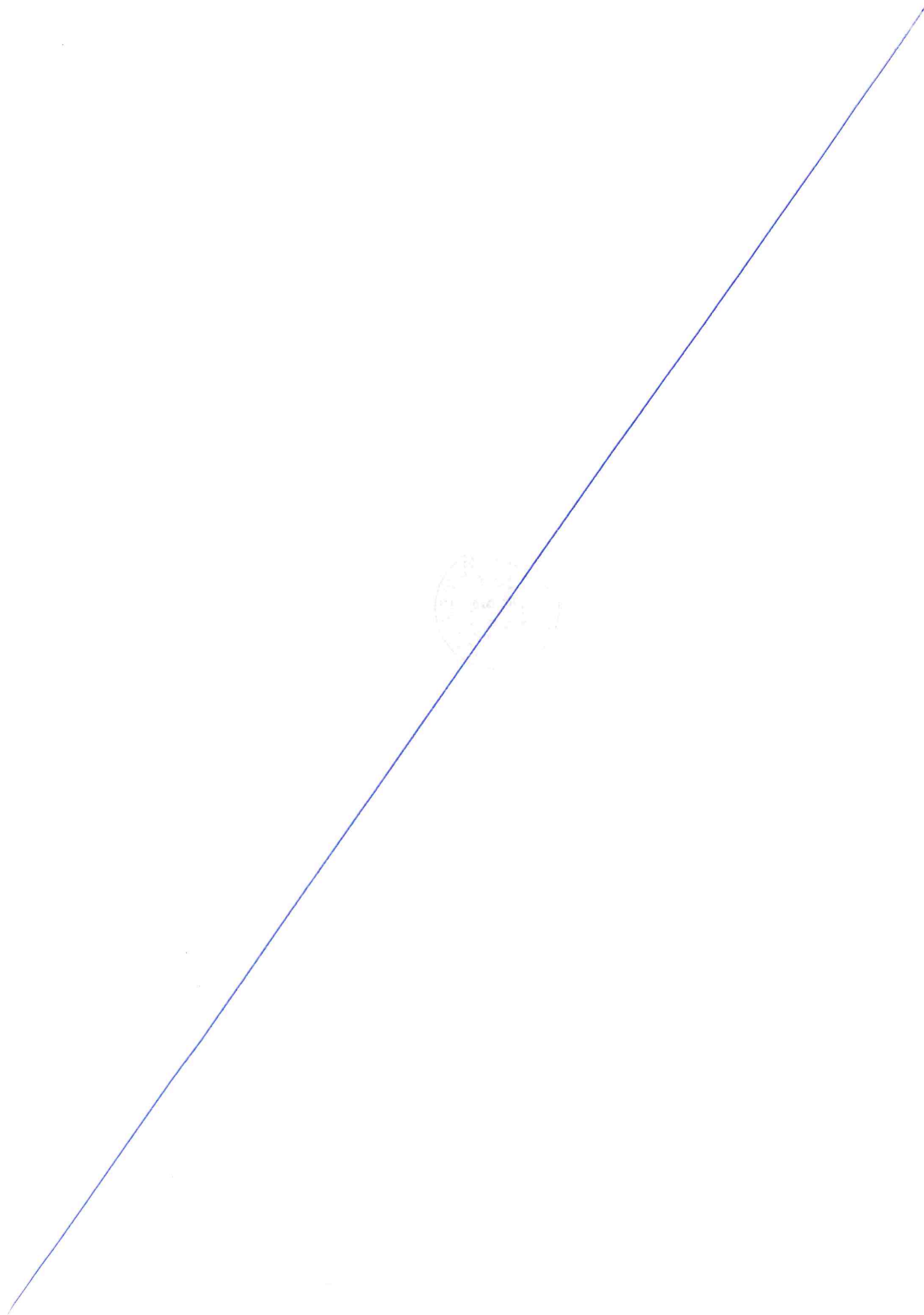
Pertanto, visionate le giustificazioni il RUP e la Commissione ritengono che le precisazioni fornite sulla riduzione dei costi del personale appaiano coerenti e sostenibili; si denota, altresì, che lo scostamento tra il costo indicato dal concorrente in sede di gara e quello indicato dalla stazione appaltante è, comunque, piuttosto contenuto.

Riguardo al costo delle derrate alimentari, si ritengono adeguate le giustificazioni fornite; l'azienda ha una presenza importante nel territorio limitrofo al Comune di Gaggiano, producendo circa 13.000 pasti al giorno e questo consente di avere importanti economie di scala, ottimizzando le forniture. Inoltre, l'utilizzo di specifici supporti informatici consente di ridurre gli sprechi e di calibrare correttamente i quantitativi necessari alla preparazione delle diverse ricette previste. La descrizione dell'organizzazione motiva l'ottimizzazione dei costi.

Sono stati inoltre forniti tutti i dettagli dei costi degli altri servizi effettuati e delle migliorie offerte, oltre all'utile di impresa.

In conclusione, il RUP, unitamente alla commissione di gara, ritiene giustificata l'offerta del concorrente Sodexo Italia SpA e pertanto dichiara che l'offerta economicamente più vantaggiosa e, quindi, provvisoriamente aggiudicataria, risulta essere quella di Sodexo Italia SpA che ha conseguito il punteggio finale pari a 99.35;

Conseguentemente la Commissione di gara



## PROPONE

aggiudicataria dell'appalto sopra indicato la ditta Sodexo Italia SpA con sede in Cinisello Balsamo in Via F.lli Gracchi 36, C.F. e P.IVA 00805980158 che ha offerto il ribasso del 15,05% sull'importo negoziabile di € 5,98 a pasto.

Il costo del singolo pasto ammonta quindi a € 5,08, cui vanno aggiunti € 0,02 per gli oneri di sicurezza (non soggetti a ribasso) corrispondente un costo complessivo pari a € 5,10.

Pertanto, l'importo di aggiudicazione riferito al quinquennio ammonta ad € 2.854.629,80 a cui vanno aggiunti € 11.238,70 per oneri della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso, per totale complessivo di € 2.865.868,50.

Si rileva infine che Sodexo Italia SpA ha dichiarato di non ricorrere all'avvalimento e di voler subappaltare le seguenti prestazioni: analisi microbiologiche degli alimenti, pest control e manutenzione entro i limiti stabiliti dal disciplinare di gara.

## LA COMMISSIONE RIMETTE

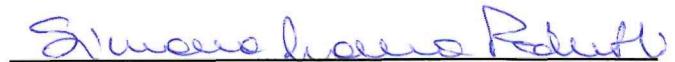
il presente verbale ed il verbale delle sedute precedenti, unitamente a tutti gli atti di gara, alla Stazione Appaltante, per il tramite del Rup di gara, ai fini della conseguente aggiudicazione definitiva, previo espletamento di tutte le verifiche da effettuarsi sull'affidatario provvisorio a norma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

La seduta si chiude alle ore 15.00 del 16.12.2025.

Letto, confermato e sottoscritto.

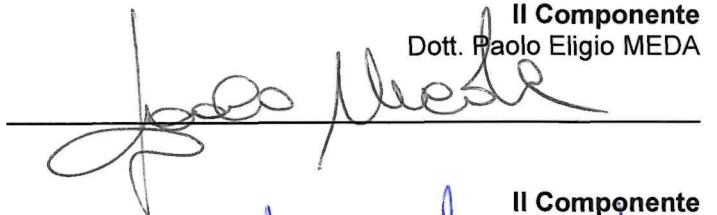
**Il Presidente**

Dott.ssa Simona Laura PEDRETTI



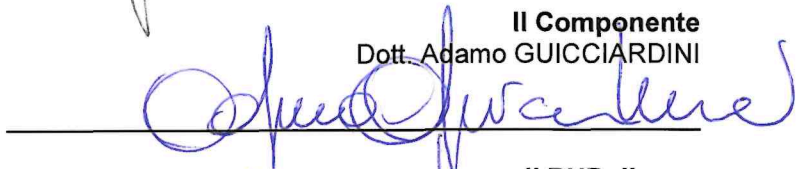
**Il Componente**

Dott. Paolo Eligio MEDA



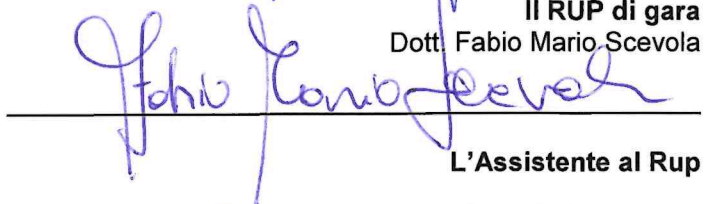
**Il Componente**

Dott. Adamo GUICCIARDINI



**Il RUP di gara**

Dott. Fabio Mario SCEVOLA



**L'Assistente al Rup**

Dott. Carlo AMODEO

