

PROVINCIA DEL VERBANO CUSIO OSSOLA STAZIONE UNICA APPALTANTE

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA, DI REFEZIONE PER IL CENTRO ESTIVO E PER L'ASILO NIDO E DI FORNITURA PASTI PER UTENTI DELL'ASSISTENZA DOMICILIARE IN COMUNE DI GRAVELLONA TOCE PER IL PERIODO DAL 01/01/2022 AL 31/08/2025 CON OPZIONE DI RINNOVO PER IL PERIODO DAL 01/09/2025 AL 31/08/2028 – CIG 893755715C.
VERBALE SEDUTA RISERVATA**

Il giorno 14 dicembre 2021 ha luogo la seduta riservata.

La commissione giudicatrice, nominata con determinazione n. 2078 del 01/12/2021, è composta dalla dott.ssa Sabrina Aresu, in qualità di presidente, dalla dott.ssa Valeria Di Siero, in qualità di commissario, e dal dott. Luca Vergerio, in qualità di commissario.

Segretario verbalizzante è la dott.ssa Cristina Acquotti.

Premesso che:

- a seguito di determinazione a contrarre n. 489 del 28/10/2021 del responsabile dei Servizi alla Persona del Comune di Gravellona Toce è stata avviata la procedura aperta per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028, procedura da svolgersi per il tramite della Stazione Unica Appaltante della Provincia del Verbano Cusio Ossola;

- l'aggiudicazione avverrà mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Richiamati pertanto il bando di gara prot. n. 19794 del 05/11/2021, il disciplinare di gara e tutti i relativi allegati, pubblicati nei modi di legge.

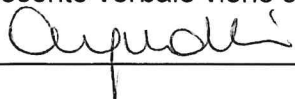
Richiamato il verbale della prima seduta pubblica, tenutasi in data 03/12/2021.

Tutto ciò premesso, alle ore 9:30 si apre la seduta riservata per l'esame delle relazioni descrittive previste dal paragrafo 16., numero 1) del disciplinare di gara presentate dai due concorrenti in gara (ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. e S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.).

In tale seduta i commissari esaminano le relazioni descrittive dei concorrenti con riferimento ai sub-elementi oggetto di assegnazione dei punteggi, terminando la valutazione e chiudendo la seduta alle ore 12:45.

L'attribuzione dei punteggi avviene applicando le formule di calcolo stabilite dal disciplinare di gara, come risulta dall'allegato n. 1 al presente verbale, che costituisce parte integrante e sostanziale dello stesso.

Il presente verbale viene sottoscritto dal segretario verbalizzante.



Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893755715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

A.1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Descrizione del centro cottura utilizzato per la produzione dei pasti per la refezione scolastica, per il centro estivo e pasti a domicilio (ubicazione, lay-out, dimensione produttiva, produttività residua/numero pasti residui oltre a quelli quotidianamente già prodotti) e dei sistemi di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti (rif. artt. 12 e 14.8 del Capitolato Speciale d'Appalto)

Max punti 4

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
	Presidente		Commissionario 1						
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,40	0,50	0,50		0,466666666666667	0,55421686746988	0,55	2,20
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,90	0,80	0,80		0,833333333333333	1	1,00	4,00
Media max: 0,83									

A.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Tempi di trasporto, espressi in minuti, previsti tra l'orario di fine cottura del primo piatto (riferimento primi piatti asciutti) e la distribuzione e porzionatura a caldo dei pasti nel refettorio della scuola primaria (riferimento al primo turno di servizio anche se previsti più turni) (rif. artt. 14.10 e 16 del Capitolato Speciale d'Appalto)

Max punti 4

Progr.	Operatore economico	Tempo di trasporto (minuti)	Coefficiente	Coefficiente troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	30	0,133333333333333	0,13	0,52
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	4	1	1,00	4,00

Tempo più basso: 4

A.3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Organizzazione del servizio di refezione scolastica, refezione centro estivo e produzione pasti per utenti dell'assistenza domiciliare, contenente la descrizione delle attività in aderenza alle prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto

Max punti 4

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
	Presidente		Commissionario 1						
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,30	0,40	0,40		0,366666666666667	0,45	0,45	1,80
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,90	0,70	0,80		0,8	1	1,00	4,00
Media max: 0,80									

Definizione

Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893755715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Sub-elemento A.4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Organizzazione del servizio di produzione pasti per l'Asilo Nido Comunale contenente la descrizione delle attività e in
aderenza alle prescrizioni del Capitolato Speciale d'Appalto
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2^ cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2^ cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,50	0,70	0,60	0,6	0,60	1	1,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,30	0,30	0,30	0,3	0,30	0,5	0,50	1,00
Media max: 0,60									

Sub-elemento A.5 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Monte ore settimanale del personale impiegato presso i centri refezionali per la gestione del servizio (rif. Art. 46)
Capitolato Speciale d'Appalto)
Max punti 5

Progr.	Operatore economico	N. complessivo ore settimanali offerte	Coefficiente	Coefficiente troncato a 2^ cifra decimale	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	95,00	1	1,00	5,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	94,75	0,997368421052632	0,99	4,95
N. complessivo ore settimanali più alto offerto					95,00

Sub-elemento A.6 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Monte ore settimanale del personale impiegato per la preparazione dei pasti presso la cucina dell'asilo nido (rif. Art. 24)
Capitolato Speciale d'Appalto)
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	N. complessivo ore settimanali offerte	Coefficiente	Coefficiente troncato a 2^ cifra decimale	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	32,50	1	1,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	31,00	0,953846153846154	0,95	1,90
N. complessivo ore settimanali più alto offerto					32,50

Capitolato

Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893755715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

A.7 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti (menù standard, diete speciali, pasti per l'utenza a domicilio), con descrizione delle attrezzature impiegate per la movimentazione degli stessi presso il Centro Cottura ed i centri refezionali (rif. art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto). Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione, resistenza all'usura e movimentazione
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,60	0,80	0,70	0,70	0,7	1	1,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,60	0,80	0,70	0,70	0,7	1	1,00	2,00

Media max: 0,70

A.8 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Piano di formazione del personale. Con specifico riferimento all'art. 48 del Capitolato Speciale d'Appalto, che costituisce obbligo contrattuale, vengono richiesti i piani di formazione e di valutazione dell'efficacia degli stessi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria di legge e quella non riferita esplicitamente a personale operante stabilmente presso il Centro Cottura, la cucina dell'asilo nido ed i centri refezionali. Verrà valutato il piano in termini qualitativi, di coinvolgimento del personale e di frequenza degli interventi formativi
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,30	0,40	0,30	0,30	0,3333333333333333	1	1,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,30	0,30	0,30	0,3	0,30	0,909090909090909	0,90	1,80

Media max: 0,33

A.9 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Piano di analisi microbiologiche e chimico-fisiche (impiego di laboratorio accreditato ACCREDIA) per il controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro nel centro cottura e nella cucina dell'Asilo nido, dell'acqua potabile (rif. D.Lgs. n. 31 del 02/02/2001) della cucina dell'asilo nido e di quella distribuita presso i centri refezionali (rif. art. 23 e 30 del Capitolato Speciale d'Appalto). Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi che verranno effettuate
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,40	0,40	0,40	0,40	0,4	1	1,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,40	0,30	0,40	0,3666666666666667	0,36	0,9	0,90	1,80

Media max: 0,40

Caputo

Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893755715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

A.10 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Ulteriori analisi delle caratteristiche dell'acqua di rete e di quella micro filtrata (rif D.Lgs. n. 31 del 02/02/2021) della cucina dell'asilo nido e di quella distribuita presso i centri refezionali rispetto a quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto (rif artt. 23 capitolato speciale d'appalto). Nessuna ulteriore analisi: 0 punti; N.1 analisi presso ciascun refettorio e presso la cucina dell'asilo nido/anno scolastico: 1 punto; N.2 analisi presso ciascun refettorio e presso la cucina dell'asilo nido/anno scolastico: 2 punti

Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	2,00

Sub-elemento A.11 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Programma degli interventi di disinfestazione e derattizzazione (Pest management - rif. Artt. 38 lettera f) e 44.1 del Capitolato Speciale d'Appalto) presso i centri refezionali e la cucina dell'asilo nido. Verrà valutato il piano con riferimento alle caratteristiche qualitative e all'effettuazione di idonei controlli
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2° cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Media valutazione membri Commissione			
		Presidente	Commissario 1	Commissario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,30	0,50	0,50	0,4333333333333333	0,518072289156626	0,51	1,02
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,90	0,80	0,80	0,8333333333333333	1	1,00	2,00

Media max: 0,83

Sub-elemento A.12 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Gestione imprevisti, emergenze e incidenti: piano di intervento e soluzioni volte a garantire la regolarità di tutti i servizi
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2° cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Media valutazione membri Commissione			
		Presidente	Commissario 1	Commissario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,00	0,20	0,10	0,1	0,1111111111111111	0,11	0,22
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	1,00	0,90	0,80	0,9	0,90	1,00	2,00

Media max: 0,90

Appello Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893755715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Sub-elemento A-13 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,60	0,70	0,60	0,6333333333333333	0,63	1	1,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,60	0,70	0,60	0,6333333333333333	0,63	1	1,00	2,00

Media max: 0,63

Sub-elemento B.1 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Modalità e soluzioni per la miglior fruizione del servizio nei centri refezionali ove avviene la distribuzione dei pasti: implementazione del comfort per l'utenza e valorizzazione dei locali in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (costi integralmente a carico dell'impresa)
Max punti 3

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,60	0,70	0,60	0,6333333333333333	0,63	1	1,00	3,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,70	0,60	0,60	0,6333333333333333	0,63	1	1,00	3,00

Media max: 0,63

Sub-elemento B.2 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - OFFERTA DEL 100% DI VOLUME DEI SEGUENTI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE BIOLOGICA (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegati nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza in conformità alle disposizioni dell'Allegato 1, lettera C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al Decreto 10 marzo 2020, e agli artt. 14.2 e 14.4 del Capitolato speciale d'appalto e dell'Allegato N. 1 dello stesso documento: olio extra vergine di oliva nazionale: punti 1,5; pasta di semola di grano duro (anche integrale) nazionale: punti 2,5; riso parboiled Ribe/Gladio, nazionale: punti 1,5; pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, nazionali: punti 1,5; legumi nazionali: punti 1; yogurt a km 0: punti 1
Max punti 9

Offerta del 100% di volume dei prodotti alimentari di origine biologica (o altrimenti qualificati, esempio, DOP, SQNPI, etc.) indicati nelle colonne sottostanti									
Progr.	Operatore economico	Olio extra vergine di oliva nazionale (punti 1,5)	Pasta di semola di grano duro (anche integrale) nazionale (punti 2,5)	Riso parboiled Ribe/Gladio, nazionale (punti 1,5)	Pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, nazionali (punti 1,5)	Legumi nazionali (punti 1)	Yogurt a km 0 (punti 1)	Punteggio	
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	1,5	2,5	1,5	1,5	1,0	1,0	9,00	
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	1,5	2,5	1,5	1,5	1,0	1,0	9,00	

Gravellona Toce

Appello Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893755715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Sub-elemento B.3 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Pane fresco, artigianale, prodotto: presso impianto sito ad una distanza, in linea d'aria, inferiore a 10 km dalla sede della Scuola primaria: punti 2; presso impianto sito ad una distanza, in linea d'aria, compresa tra 10 km e 20 km dalla sede della Scuola primaria: punti 0,5; presso impianto sito ad una distanza, in linea d'aria, superiore a 20 km dalla sede della Scuola primaria: punti 0
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	2,00

Sub-elemento B.4 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Progetto di solidarietà per il recupero del cibo non somministrato, con destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini della beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale (rif. art. 14, 19 del Capitolato Speciale d'Appalto). Verrà valutato il progetto con riferimento agli obiettivi di lotta allo spreco, alla previsione di una procedura di monitoraggio standardizzata per la rilevazione delle eccedenze, al coinvolgimento nelle varie attività degli studenti e all'attuazione di tutte le misure igienico sanitarie di recupero e ridistribuzione in sicurezza dei pasti non consumati, nel rispetto delle buone prassi in materia di salute e sicurezza alimentare, garantendo il mantenimento a idonea temperatura fino alla cessione
Max punti 2

Valutazione membri Commissione					
Progr.	Operatore economico	Aresu		Vergerio	
		Presidente	Commissario 1	Commissario 2	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,40	0,60	0,60	0,5333333333333333
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,90	0,80	0,80	0,8333333333333333
Media max:					0,83

Sub-elemento B.5 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Elaborazione di progetto GREEN in collaborazione con le scuole per la tutela dell'ambiente, lotta ai cambiamenti climatici, riduzione rifiuti e mitigazione impatto antropico
Max punti 1

Valutazione membri Commissione					
Progr.	Operatore economico	Aresu		Vergerio	
		Presidente	Commissario 1	Commissario 2	Punteggio
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,20	0,40	0,30	0,3
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,80	0,60	0,70	0,7
Media max:					0,70

Gravellona

Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893765715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Sub-elemento B.6 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Progetti includenti giornate di animazione nelle scuole, tese a favorire corrette abitudini alimentari e aumentare il consumo di frutta e verdure
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
		Presidente	Commissionario 1		Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,30	0,50	0,40	0,4	0,40	0,481927710843373	0,48	0,96
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,90	0,80	0,80	0,8333333333333333	0,83	1	1,00	2,00
Media max: 0,83									

Sub-elemento B.7 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Soluzioni per la migliore gestione delle situazioni di emergenza sanitaria/pandemia presenti o future. Verrà valutata la proposta di riorganizzazione generale del servizio senza aggravio di costi per il Comune
Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
		Presidente	Commissionario 1		Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,40	0,50	0,50	0,4666666666666667	0,46	0,605263157894737	0,60	1,20
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,90	0,70	0,70	0,7666666666666667	0,76	1	1,00	2,00
Media max: 0,76									

Sub-elemento B.8 MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti
Max punti 1

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione				Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio	Commissionario 2				
		Presidente	Commissionario 1		Commissionario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,70	0,80	0,70	0,7333333333333333	0,73	1	1,00	1,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,50	0,60	0,50	0,5333333333333333	0,53	0,726027397260274	0,72	0,72
Media max: 0,73									

Definire

Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893765715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Sub-elemento C.1 SISTEMA INFORMATICO - Organizzazione del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e le procedure di pagamento, tenendo conto delle indicazioni di cui all'art. 35 del Capitolato Speciale d'Appalto

Max punti 5

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione			Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio				
	Presidente		Commissario 1	Commissario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,70	0,70	0,70	0,7	0,70	1	5,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,70	0,70	0,70	0,7	0,70	1	5,00

Media max: 0,70

Sub-elemento C.2 SISTEMA INFORMATICO - Soluzioni per il contenimento ed il controllo delle morosità

Max punti 3

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione			Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio				
	Presidente		Commissario 1	Commissario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,70	0,70	0,70	0,7	0,70	1	3,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,70	0,70	0,70	0,7	0,70	1	3,00

Media max: 0,70

Sub-elemento C.3 SISTEMA INFORMATICO - Metodologia/strumenti per garantire il migliore flusso di informazioni tra Comune, utenza e impresa aggiudicataria

Max punti 2

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissione			Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Coefficiente definitivo troncato a 2 ^a cifra decimale	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio				
	Presidente		Commissario 1	Commissario 2				
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,70	0,70	0,70	0,7	0,70	1	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,70	0,70	0,70	0,7	0,70	1	2,00

Media max: 0,70

Supad

Appalto Servizi di refezione scolastica, di refezione per il centro estivo e per l'asilo nido e di fornitura pasti per utenti dell'assistenza domiciliare in Comune di Gravellona Toce per il periodo dal 01/01/2022 al 31/08/2025 con opzione di rinnovo per il periodo dal 01/09/2025 al 31/08/2028
CIG 893765715C

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Sub-elemento informativo - Programma di formazione e assistenza per il personale comunale addetto ai servizi scolastici e per gli utenti della mensa sul funzionamento del sistema informativo informatizzato
Max punti 3

Progr.	Operatore economico	Valutazione membri Commissions			Media valutazione membri Commissione troncata a 2 ^a cifra decimale	Coefficiente definitivo	Punteggio
		Aresu	Di Siero	Vergerio			
		Presidente	Commissario 1	Commissario 2			
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	0,70	0,70	0,70	0,7	1	3,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,70	0,70	0,70	0,7	1	3,00

Media max: 0,70

Riepilogo valutazione Offerte TECNICHE
Max punti 70

Progr.	Operatore economico	Valutazione parziale per sub-elementi			
		A.1 max 4	A.2 max 4	A.3 max 4	A.4 max 2
		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Descrizione del centro cottura scolastica, per il centro estivo e pasti a domicilio (ristorazione, lay-out, dimensione produttiva, struttura, attrezzature, organizzazione, gestione quotidiana, preparazione e cottura degli alimenti - (rif. art. 12 e 14.8 del Capitolato Speciale d'Appalto)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Descrizione del servizio di pulizia, (rif. art. 14.10 e 16 del Capitolato Speciale d'Appalto)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti (menu standard, diete speciali, pasti per allergia a domicilio), con descrizione delle stesse presso il Centro Cotture (rif. art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto). Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione, resistenza all'usura e movimentazione	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Piano di formazione del personale. Con specifico riferimento all'art. 48 del Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere obbligatoriamente prevista la formazione obbligatoria di valutazione dell'efficacia degli stessi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria di legge e quella non riferita esplicitamente a personale operante stabilmente presso il Centro Cotture, la cucina dell'asilo nido ed i centri refezionali. Verrà valutato il piano in termini qualitativi, di coinvolgimento del personale e di frequenza degli interventi formativi
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	2,20	0,52	1,80	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	4,00	4,00	4,00	1,00

Progr.	Operatore economico	Valutazione parziale per sub-elementi			
		A.5 max 5	A.6 max 2	A.7 max 2	A.8 max 2
		ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Montaggio e smontaggio del personale impiegato presso i centri refezionali per la gestione del servizio (rif. Art. 48 Capitolato Speciale d'Appalto)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Montaggio e smontaggio del personale impiegato per la movimentazione degli stessi presso il Centro Cotture (rif. art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto)	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori impiegati per la veicolazione di pasti (menu standard, diete speciali, pasti per allergia a domicilio), con descrizione delle stesse presso il Centro Cotture (rif. art. 15 del Capitolato Speciale d'Appalto). Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, facilità di sanificazione, resistenza all'usura e movimentazione	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E GESTIONE DEL PERSONALE - Piano di formazione del personale. Con specifico riferimento all'art. 48 del Capitolato Speciale d'Appalto, dovrà essere obbligatoriamente prevista la formazione obbligatoria di valutazione dell'efficacia degli stessi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria di legge e quella non riferita esplicitamente a personale operante stabilmente presso il Centro Cotture, la cucina dell'asilo nido ed i centri refezionali. Verrà valutato il piano in termini qualitativi, di coinvolgimento del personale e di frequenza degli interventi formativi
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	5,00	2,00	2,00	2,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	4,95	1,90	2,00	1,80

Duplice

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Valutazione parziale per sub-elementi				
Progr.	Operatore economico	A.9 max 2	A.10 max 2	A.11 max 2
		A.12 max 2		
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	2,00	2,00	1,02
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	1,80	2,00	2,00

Valutazione parziale per sub-elementi				
Progr.	Operatore economico	A.13 max 2	B.1 max 3	B.2 max 9
		B.3 max 2		
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	2,00	3,00	9,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	2,00	3,00	9,00

Valutazione parziale per sub-elementi				
Progr.	Operatore economico	B.4 max 2	B.5 max 1	B.6 max 2
		B.7 max 2		
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	1,26	0,42	0,96
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	2,00	1,00	2,00

Originale

Valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa
allegato n. 1 al verbale di seduta tecnica riservata

Valutazione parziale per sub-elementi				
Progr.	Operatore economico	B.8 max 1	C.1 max 5	C.2 max 3
		MIGLIORIE E INNOVAZIONI DEL SERVIZIO - Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	SISTEMA INFORMATICO - Organizzazione del sistema informatizzato per la prenotazione dei pasti e le procedure di pagamento, tenendo conto delle indicazioni di cui all'art. 35 del Capitolato Speciale d'Appalto	SISTEMA INFORMATICO - Soluzioni per il contenimento ed il controllo delle morosità
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	1,00	5,00	3,00
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	0,72	5,00	3,00
				2,00
				2,00

Valutazione parziale per sub-elementi	
Progr.	C.4 max 3
	SISTEMA INFORMATICO - Programma di formazione e sviluppo del personale, con riferimento ai servizi scolastici e per gli utenti della comunità, per il funzionamento del sistema informatizzato
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.

Progr.	Operatore economico	Punteggio totale offerta tecnica
1	ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.	56,60
2	S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	68,17

Capitale