



CITTÀ DI SESTO SAN GIOVANNI

MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE

Servizio Gare e Contratti

PROCEDURA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PRESSO GLI ASILI NIDO, MENSA DIPENDENTI, FORNITURA PASTI A DOMICILIO (id. SinTel n. 180582392)

Codice CIG n. B0B9BBBB20

RISPOSTE A RICHIESTE DI CHIARIMENTO

Domanda n. 1

Con la presente si chiede cortesemente di precisare:

1.1 Quali scuole adottano il doppio turno di refezione, al fine di poter rendere in sede di offerta tecnica un piano dei trasporti realistico;

1.2 L'attuale elenco degli indirizzi degli utenti aventi diritto al pasto a domicilio e di precisare il numero di utenti per via, al fine di poter rendere in sede di offerta tecnica un'organizzazione realistica delle consegne;

1.3 In relazione al criterio di valutazione D.2 si chiede di confermare che per raggiungere il massimo punteggio di 2 punti (cumulabili e tabellari) sia sufficiente offrire un prodotto interamente biologico per ogni categoria merceologica indicata e non sia necessario offrire l'intera categoria merceologica, ad es.:

1) Prodotto n. 1: Zucchine offerte al 100% BIO ogniqualvolta presenti in menù (categoria: frutta, ortaggi, legumi, cereali) = punteggio attribuito 0,4 punti

2) Prodotto n. 2: Petto di pollo offerto al 100% BIO ogniqualvolta presente in menù (categoria: carne suina e avicola) = punteggio attribuito 0,6 punti;

1.4 La capacità produttiva complessiva stimata del centro di produzione pasti e il volume di pasti per utenze terze attualmente prodotti e autorizzati;

1.5 Il totale ammontare delle spese contrattuali e di pubblicazione;

1.6 Il valore economico delle utenze e della TARI per l'anno 2023.

Risposta n. 1

1.1 Nell'anno scolastico in corso il doppio turno è adottato nelle seguenti scuole:

- scuola primaria Dante
- scuola primaria Galli
- scuola primaria XXV aprile
- scuola primaria Pascoli (solo plesso B*)

* la scuola Pascoli è divisa in plesso A e plesso B

1.2

UTENTE	INDIRIZZO
1	P.ZA DEL LAVORO, 45
2	P.ZA DEL LAVORO, 45
3	P.ZA IV NOVEMBRE, 29
4	PIAZZA HIROSCIMA 101/108
5	PIAZZA HIROSCIMA 101/108
6	PIAZZA MARINAI, 15
7	PIAZZA MARINAI, 15
8	PIAZZA MARINAI, 15
9	Via Alfieri, 48
10	VIA ALFIERI, 60
11	VIA ALFIERI, 60
12	VIA BELLINI, 463
13	VIA BERGOMI, 8

14	VIA BOCCACCIO, 7
15	VIA CADORE 36
16	VIA CAIROLI, 53
17	VIA CAMPESTRE 250/C
18	VIA CAMPESTRE 250/C
19	VIA CESARE BATTISTI, 170
20	VIA CESARE BATTISTI, 78
21	VIA DEL RICCIO 6
22	VIA F.LLI BANDIERA, 194
23	VIA FRATELLI DI DIO 254
24	VIA GENERAL CANTORE 142
25	VIA GENERAL CANTORE, 126
26	VIA GENERAL CANTORE, 126
27	VIA GIOBERTI, 26
28	VIA GIOBERTI, 33
29	VIA GORIZIA 42
30	VIA LACERRA, 104/A
31	VIA LACERRA, 104/E
32	VIA LEONARDO DA VINCI, 5
33	VIA LEOPARDI, 161
34	VIA LEOPARDI, 241
35	VIA LIVORNO 276
36	VIA LIVORNO 276
37	VIA LIVORNO 276
38	VIA LIVORNO 276
39	VIA LIVORNO 545
40	VIA MAFFI 100
41	VIA MAGENTA, 115/A
42	VIA MARCONI, 11
43	VIA MARELLI 56
44	VIA MARIE CURIE65
45	VIA MARIE CURIE65
46	VIA MODENA 30
47	VIA MONTI, 38
48	VIA NIEVO, 13
49	VIA OSLAVIA 113
50	VIA PETRARCA, 160
51	VIA PISA 54 CIT.20
52	VIA RISORGIMENTO, 300
53	VIA ROVANI, 311
54	VIA SACCHETTI 50
55	VIA TIMAVO, 175/E
56	VIA TONALE 22
57	VIA VOLONTARI DEL SANGUE 171
58	VIA VOLONTARI DEL SANGUE 171
59	VIA VOLONTARI DEL SANGUE 171
60	VIA VOLONTARI DEL SANGUE 202
61	VIALE EDISON, 458
62	VIALE EDISON, 458
63	VIALE GRAMSCI, 463
64	VIALE GRAMSCI, 463
65	VIALE ITALIA, 227/C
66	VIALE MATTEOTTI, 396

67	VIALE MATTEOTTI, 397
68	VIALE MATTEOTTI, 275
69	VIALE ZARA, 13

1.3 In relazione al criterio di valutazione D.2 si precisa che per prodotto si intende l'intera categoria merceologica, pertanto per ottenere il punteggio massimo:

- tutta la frutta, gli ortaggi, i legumi ed i cereali offerti devono essere biologici;
- tutta la carne suina ed avicola offerta deve essere biologica;
- tutta la carne bovina offerta deve essere biologica;
- tutto l'olio extravergine di oliva offerto deve essere biologico;
- tutti i pelati, polpa e passata di pomodoro offerti devono essere biologici.

1.4 Attualmente non vengono prodotti pasti per utenze esterne.

In passato sono stati prodotti fino a 1.100 pasti circa per utenze esterne.

1.5 A partire dal 1° gennaio 2024 le stazioni appaltanti e gli enti concedenti soddisfano gli obblighi di pubblicità a livello europeo dei bandi e degli avvisi relativi ad affidamenti di importo pari o superiore alla soglia di rilevanza europea con la trasmissione alla BDNCP degli atti redatti secondo i modelli di formulari approvati con Regolamento di esecuzione UE 2019/1780 della Commissione, come modificato dal Regolamento di esecuzione UE 2022/2023 della Commissione.

Tale modalità di pubblicità non ha costi per la stazione appaltante o l'ente concedente; pertanto non sono previste spese di pubblicazione a carico dell'aggiudicatario.

Le spese contrattuali, per la stipulazione di un atto pubblico amministrativo, ammontano a circa Euro 35.000,00. L'indicazione di tale importo potrà subire delle variazioni in relazione al ribasso percentuale dell'offerta risultata aggiudicataria.

1.6 Stima costi utenze 2023

Energia elettrica	€65.000
Gas metano	€38.000
Acqua	€7.000
TARI	€50.333
Spese telefoniche	€1.000
Spurghi	€5.000

Domanda n. 2

2.1 In riferimento all'articolo 5.3 del disciplinare che indica quali costi della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso (art. 41, comma 14, D. Lgs. 36/2023) € 5.440 siamo a segnalare che nell'articolo 23 del disciplinare riporta l'importo definito degli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari ad 4.570. Siamo a chiedere di chiarire quale sia l'importo corretto.

2.2 In riferimento all'articolo 16 del Capitolato siamo a chiedere il dato dell'ultimo triennio relativo alle spese per i contratti necessari al regolare funzionamento del Centro Cottura (telefono, gas, elettricità, acqua calda e fredda, riscaldamento/condizionamento, spurghi, assicurazione automezzi, ecc.) ed alla TARI.

2.3 In riferimento all'articolo 6.2 del disciplinare, laddove espresso "la revisione dei prezzi può essere richiesta qualora, nel corso di esecuzione del contratto, si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo. I prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale"

Si chiede di confermare che la percentuale del 5% abbia come periodo di calcolo l'intera durata del rapporto contrattuale e, quindi, ad esempio:

- 1° anno prezzo di aggiudicazione.
- 2° anno inflazione maturata nei primi 12 di servizio 4% = nessuna revisione per il secondo anno
- 3° anno inflazione maturata dal 12° al 24° mese di servizio 3%. Considerato il 4% maturato nei primi 12 mesi di servizio, che si aggiunge al 3% maturato dal 12° al 24° mese, la sommatoria restituisce un indice inflattivo totale pari al 7%. Pertanto verrà riconosciuto all'appaltatore una revisione pari al 2% (nella misura dell'80 % della variazione) con decorrenza dal 25° mese.

2.4 In riferimento all'articolo 23 del disciplinare che prescrive l'inserimento a sistema di un ribasso unico percentuale siamo a segnalare che lo stesso risulta in contraddizione con la tabella di ripartizione riportata al capitolo 26.5 del disciplinare "metodo di attribuzione del punteggio per l'offerta economica". Si chiede conferma che possano essere applicati ribassi diversi per ogni prezzo e l'indicazione di un unico ribasso sia valida solo per inserire l'importo in Sintel.

2.5 Si chiede di indicare gli attuali indirizzi di consegna dei pasti a domicilio.

2.6 Siamo a chiedere se siano a carico dell'operatore economico le spese di pubblicazione della procedura di gara e nel caso il relativo ammontare.

2.7 Siamo a chiedere la stima delle spese contrattuali a carico dell'operatore economico.

2.8 Al fine di stimare il corretto costo del funzionamento dei servizi si chiede di confermare che le settimane di apertura corrispondenti al calendario dei servizi riportato a pagina 12 del capitolato sia corrispondenti a:

- asilo nido 48 settimane annue (240 giorni)
- scuola infanzia 36 settimane annue (180 giorni)
- scuola primaria 34 settimane annue (170 giorni) (così come la secondaria delle quali si considerano due giorni a settimana)
- cre infanzia 9 settimane annue (45 giorni)
- cre primaria 13 settimane annue (65 giorni)
- dipendenti comunali 52 settimane annue (260 giorni annui)
- pasti a domicilio 52 settimane annue (312 annui)

2.9 Siamo a chiedere per i 15.000 pasti stimati presso i cre la suddivisione numerica relativa all'ultimo anno scolastico con il numero di plessi di svolgimento del servizio dettagliando se svolti presso infanzie e primarie.

2.10 In riferimento al numero di pasti annui per tipologie di utenza indicate dall'articolo 9 del capitolato si chiede di precisare per ogni scuola se trattasi di turni singoli o doppi turni ed in caso di doppi turni di specificare la consistenza numerica per singolo turno.

2.11 Siamo che chiedere conferma che per lo sviluppo dei criteri dell'offerta tecnica i servizi di infanzia Monte San Michele, primarie Oriani e Marzabotto e Nido Savona, dovranno essere considerati nel luogo indicato come attuale e non presso le proprie strutture? (es primaria Oriani presso primaria martiri della libertà)

2.12 Si chiede di specificare per ogni plesso se il servizio viene effettuato in classe o nei refettori (in particolare per le scuole Marzabotto , Frank , Oriani e Martiri per le quali si rilevano nell'allegato 3 delle variazioni al menù per il primo piatto)

2.13 In riferimento al criterio di valutazione D.2 siamo a chiedere conferma che in riferimento alle categorie merceologiche indicate il punteggio massimo assegnato sia per l'offerta di numero 1 prodotto per ogni categoria per un totale massimo di numero 5 prodotti corrispondenti a 2 punti.

2.14 In riferimento all'articolo 41 ove precisato che eventuali proposte migliorative di menù dovranno essere presentate in sede di offerta siamo a chiedere conferma che le stesse possano essere presentate quali allegati alla relazione tecnica.

2.15 In riferimento all'art 92 del capitolato siamo a chiedere l'inventario delle attrezzature del centro cottura e dell'utensileria atta alla produzione dei pasti (pentole, gastronom, utensili) e dei contenitori termici per il trasporto dei pasti di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

2.16 In riferimento all'articolo 26 del Capitolato siamo a chiedere se la richiesta di indicare in offerta la consistenza del personale trattasi di refuso in quanto non oggetto di valutazione nell'offerta tecnica.

2.17 In riferimento al criterio di valutazione I1, si chiede conferma che i concorrenti non debbano inserire nessun contenuto in quanto trattasi di una valutazione complessiva dell'offerta presentata, da parte della commissione giudicatrice.

Risposta n. 2

2.1 Per mero errore l'art. 23 del disciplinare di gara riporta un importo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari a Euro 4.570,00. Si conferma quindi che l'importo corretto, come indicato all'art. 5.3 del disciplinare, sul DUVRI nonché sul modello di offerta economica è pari a Euro 5.440,00. Si da' atto peraltro che l'importo corretto è rilevabile come tale nel resto della documentazione di gara a conferma della somma indicata di Euro 5.440,00.

2.2 Vedasi risposta 1.6

2.3 Si conferma, fatte salve eventuali successive interpretazioni di diverso tenore delle autorità competenti.

2.4 Si conferma che gli operatori economici concorrenti potranno offrire ribassi percentuali diversi per ogni prezzo unitario posto a base di gara e che l'indicazione di un unico ribasso, così come indicato al paragrafo 23, punto (E) del disciplinare, sia valida solo per l'inserimento sulla piattaforma Sintel.

2.5 Vedere risposta 1.2

2.6 Vedere risposta 1.5

2.7 Vedere risposta 1.5

2.8 Il calendario di apertura degli asili nidi viene definito annualmente non è possibile indicare le date esatte di apertura e chiusura del servizio, tuttavia tendenzialmente i nidi aprono la prima settimana del mese di settembre e chiudono l'ultima settimana del mese di luglio.

Il calendario scolastico viene definito annualmente da Regione Lombardia, sulla base del Calendario Scolastico Regionale di carattere permanente, approvato con DGR n. 3318 del 18 aprile 2012.

I CRE infanzia tendenzialmente funzionano per 8 settimane all'anno, mentre i CRE primaria tendenzialmente funzionano per 12 settimane all'anno. L'apertura dei servizi in questione è

comunque subordinata al raggiungimento di un numero minimo di iscrizioni.

Il servizio di pasti per i dipendenti comunali è attivo tutto l'anno (5 giorni a settimana, festivi esclusi).

Il servizio di pasti a domicilio è attivo tutto l'anno (6 giorni a settimana, festivi esclusi).

2.9 PASTI CRE INFANZIA 2023 (Scuole Tonale 2 e Vittorino)

	bambini	adulti
luglio	4126	913
agosto	740	213
settembre	43	12
Tot.	4.909	1.138

PASTI CRE PRIMARIA 2023 (Scuole Galli, Pascoli e XXV aprile)

	bambini	adulti
giugno	1439	431
luglio	2227	580
agosto	307	100
settembre	226	81
Tot.	4.199	1.192

2.10 Nell'anno scolastico 2023/2024 è stato effettuati il doppio turno nelle seguenti scuole:

- scuola primaria Dante (media pasti 1° turno 238 – media pasti 2° turno 53)
- scuola primaria Galli (media pasti 1° turno 245 – media pasti 2° turno 243)
- scuola primaria XXV aprile (media pasti 1° turno 94 – media pasti 2° turno 183)
- scuola primaria Pascoli (solo plesso B*) (media pasti 1° turno 159 – media pasti 2° turno 130)

* la scuola Pascoli è divisa in plesso A e plesso B

2.11 Si conferma.

2.12 Nel corrente anno scolastico il servizio è stato svolto in classe nelle seguenti scuole:

- Marzabotto (c/o Calamandrei)
- Martiri
- Oriani (c/o Martiri)
- Frank

Recentemente alla scuola Franck è stato ripristinato il servizio nei refettori.

2.13 Vedasi risposta 1.3.

2.14 Eventuali proposte migliorative di menù potranno essere presentate come allegati alla relazione tecnica come indicato al paragrafo 22, punto (1) – Relazione tecnica del disciplinare di gara.

2.15

CENTRO COTTURA		
SALA CONFEZIONAMENTO DIETE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
MACCHINA SIGILLATRICE AUTOMATICA A NASTRO MARCA CAVECO	1	
FRIGORIFERO ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA CON RIPIANI	2	
SCAFFALE IN ACCIAIO INOX 4 RIPIANI	2	
COMPRESSORE PORTATILE COMPRESO DI TUBO ARIA E PISTOLA	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 180 X70 CM	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 140 X70 CM CON ALZATINA	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 150 X 60 CM	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 200 X70 CM	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 140 X70 CM	1	
ZONA COTTURA DIETE		

DESCRIZIONE	NR	NOTE
SUPPORTO PER FORNO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 200 X 70 CM	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA LUNGHEZZA 200X 70 CM	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 140 X 70 CM CON SPONDINA E CASSETTO	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA LUNGHEZZA 200X 70 CM CON SPONDINA	1	
ABBATTITORE IN ACCIAIO INOX VERTICALE MARCA MANUAL CON 2 RIPIANI	1	
FORNO A GAS MARCA ZANUSSI MOD FCS 10142 5 GN 1/1 ALTEZZA 10 COMPRESO DI ADDOLCITORE ACQUA	1	
LAVELLO ACCIAIO INOX 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO COMPRESO DI GRUPPO RUBINETTERIA	1	
TERMOSIGILLATRICE DA TAVOLO MARCA ITALIAN PACK	1	
ARMADIO FRIGORIFERO NEGATIVO E POSITIVO MARCA ZANUSSI CON RIPIANI	1	
STERILIZZATORE COLTELLI ACCIAIO INOX UV	1	
CUCINA A GAS 4 FUOCHI CON FORNO MARCA ALPENINOX (FORNO NON IN USO)	1	
LAVELLO LAVAMANI A COLONNA IN ACCIAIO INOX CON AZIONAMENTO A PEDALE	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA LUNGHEZZA 160X 70 CM	1	
SALA MACELLERIA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
AFFETTATRICE OBLIQUA MARCA ABM MODELLO UNI 350G	2	
AFFETTATRICE OBLIQUA MARCA NOAW 3405/Q5380	2	
LAVELLO INOX 2 VASCHE DUE GOCCIOLATOI COMPLETO DI GRUPPO RUBINETTERIA	1	
TRITATACARNE MESCOLATORE IN ACCIAIO INOX COMPLETO DI DISCO GRANDE E PICCOLO CON LAMA MARCA MINERVA	1	
POLPETTATRICE HAMBURGATRICE AUTOMATICA MARCA MINERVA COMPLETA DI STAMPI HAMBURGER / POLPETTE	2	
BILANCIA DA TAVOLO IN ACCIAIO INOX MARCA SPES	2	
BILANCIA DA TAVOLO IN ACCIAIO INOX MARCA MACCHI	1	
ARMADIO FRIGORIFERO ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA CON 4 RIPIANI	1	
TAVOLO ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 200 X 70 CM CON ALZATINA	3	
STERILIZZATORE COLTELLI ACCIAIO INOX UV	1	
MIXER DA BANCO MARCA ROBOT COUPE MODELLO R8	1	
LAVELLO LAVAMANI A COLONNA IN ACCIAIO INOX CON AZIONAMENTO A PEDALE	1	
TAVOLO ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 200 X 70 CM	5	

SALA FREDDA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
AFFETTATRICE OBLIQUA MARCA NOAW 3405/Q5380	1	
ARMADIO FRIGORIFERO ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA CON 4 RIPIANI	1	
LAVELLO ACCIAIO INOX 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO COMPRESO DI GRUPPO RUBINETTERIA	1	
STERILIZZATORE COLTELLI ACCIAIO INOX UV	1	
TAVOLO ACCIAIO INOX CM 200 X 70 CON ALZATINA	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 140 X 70 CM	1	
BILANCIA DA TAVOLO IN ACCIAIO INOX MARCA MACCHI	1	
MOTORIDUTTORE CON TRITACARNE E GRATTOGGIA	1	
LAVELLO LAVAMANI A COLONNA IN ACCIAIO INOX CON AZIONAMENTO A PEDALE	1	
SALA CONFEZIONAMENTO ANZIANI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 180 X 70 CM	2	
TERMO SIGILLATRICE DA TAVOLO MARCA ITALIAN PACK MOD POSGA	1	
FRIGORIFERO ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA CON 4 RIPIANI	1	
ARMADIO CALDO SATELLITE IN ACCIAIO INOX	1	
BLOCCO CENTRALE CUCINA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
BOLLITORE A GAS IN ACCIAIO INOX MARCA ANGELO PO	3	
CELLA POSITIVA DI GIORNATA	1	
CUCINA IN ACCIAIO INOX 4 FUOCHI SENZA FORNO	2	
ABBATTITORE NILMA IN ACCIAIO INOX CON APPOSITI CARRELLI	2	
CUOCIPASTA A GAS IN ACCIAIO INOX DOPPIO CESTELLO MARCA FIREX	2	
FORNO COMBINATO ACCIAIO INOX MARCA RATIONAL 10 GN 1/1 ALTEZZA 10 CM	1	
ELEMENTO NEUTRO PER CUCINA IN ACCIAIO INOX	1	
SUPPORTO PER FORNO IN ACCIAIO INOX	1	
LAVELLO LAVAMANI A COLONNA IN ACCIAIO INOX CON AZIONAMENTO A PEDALE	1	
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	
BOLLITORE IN ACCIAIO INOX MARCA MARENO	3	
FORNO A GAS COMBINATO 20 TEGLIE GN 2/1 MARCA ANGELO PO CON APPOSITO CARRELLO	1	
FORNO A GAS COMBINATO IN ACCIAIO INOX MARCA LAINOX 10 GN 1/1 ALTEZZA 10CM CON APPOSITO CARRELLO	2	

FORNO A GAS COMBINATO MARCA RATIONAL 20 GN 1/1 ALTEZZA 10 CM CON APPOSITO CARRELLO	3	
FRY TOP A GAS IN ACCIAIO INOX MARCA MARENO	1	
TURBOMESCOLATORE IN ACCIAIO INOX MARCA NILMA E MARCA AUGUSTONI	2	
AVVOLGICANNA DA MURO CON CANNA	2	
ABBATTITORE A PAVIMENTO IN ACCIAIO INOX CON SUPPORTO CARRELLO MARCA ZANUSSI ACTIVE	1	
BRASIERA A GAS IN ACCIAIO INOX SOLLEVAMENTO AUTOMATICO MARCA MARENO NBR 98GIM	1	
BRASIERA A GAS IN ACCIAIO INOX SOLLEVAMENTO AUTOMATICO MARCA EMMEPI	1	
BRASIERA A GAS IN ACCIAIO INOX SOLLEVAMENTO MANUALE MARCA MARENO	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 200 X 70 CM	2	
TAVOLO ARMADIO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 180 X 70 CM	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 150 X 60 CM	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 200 X 70 CM CON SPONDINA	4	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 180 X 70 CM	1	
APRISCATOLE ELETTRICO MARCA L. TELIER CON APPOSITA CALAMITA	1	
BILANCIA BERKEL A PAVIMENTO (DAVANTI AGLI ASCENSORI)	1	
TAVOLO TAGLIERE IN TEFLON SU RUOTE	1	
TRANSPALLET MANUALE	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA 180 X 200 CM CON 1 RIPIANO	2	
ARMADIO SATELLITE CALDO IN ACCIAIO INOX	5	
BIDONE RIFIUTI GIALLI IN PLASTICA CON AZIONAMENTO A PEDALE	5	
CAPPA ASPIRANTE ACCIAIO INOX CON FILTRI E LAMPADE STAGNE	9	
SALA CONTENITORI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
CONTENITORI ISOTERMICI CON COPERCHIO VARIE MISURE	535	
LAVA CONTENITORI A NASTRO MARCA COMENDA CON CAPPA ASPIRANTE	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX DOPPIA PORTA 180 X 200 CM CON 1 RIPIANO	1	
INIETTORE DI VAPORE CON ACCESSORI E PISTOLA	3	
PEDANE PER CONTENITORI	41	
CONTENITORI AZZURRI PASTI DOMICILIO ANZIANI	120	
ROLL IN ACCIAIO MINOX	87	
VASCHE CARRELLATE PER PASTA	4	
VASCHE CARRELLATE CON BOCHETTONE DI SCARICO ACQUA	6	

VASCHE CARRELLATE CON GRIGLIE FORATE	4	
CARRELLI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX VARIE MISURE E MODELLI	39	
CARRELLI SERVIZIO IN ACCIAIO INOX CON PIANALE BASSO	5	
SALA MENSA E DEPOSITO		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
TAVOLO RETTANGOLARE 4 POSTI	42	
SEDIE	160	
TAVOLO ARMADIO CON ANTE SCORREVOLI DOPPIA ANTA CM 140 X 70	2	
TAVOLO ARMADIO CON ANTE SCORREVOLI DOPPIA ANTA CM 200 X 70	1	
VETRINA FRIGO REFRIGERATA A 2 SCOMPARTI E 3 RIPIANI CM 200 X 90 CON SCORRIVASSOIO	1	
ELEMENTO BAGNO MARIA CON 4 VASCHE PROTEZIONE IN VETRO E SCORRIVASSOIO CM 160 X 90	2	
TAVOLO CON RIPIANO ACCIAIO INOX CM 150 X 60	1	
TAVOLO CON RIPIANO ACCIAIO INOX CM 140 X 70 CON ALZATINA	1	
ELEMENTO NEUTRO PER CASSA CON SCORRIVASSOIO	1	
ELEMENTO BAGNO MARIA CON 2 VASCHE PROTEZIONE IN VETRO E SCORRIVASSOIO CM 80 X 90	1	
FABBRICATORE GHIACCIO MARCA BREMA	1	
TAVOLO CON ALZATA E RIPIANO PER FABBRICATORE GHIACCIO CM 120 X 70	1	
TAVOLO ARMADIO IN LEGNO BILAMINATO PER VASSOI	1	
MOBILE SELF IN LEGNO BILAMINATO E RIPIANI CM 185 X 150	1	
TAVOLO SENZA RIPIANO ACCIAIO INOX CM 180 X 70 LOCALE SELF	1	
TAVOLO SENZA RIPIANO ACCIAIO INOX CM 140 X 70 CON ALZATA LOCALE SELF	1	
VASSOIO IN PLASTICA SELF SERVICE COLORATO	126	
STOCCAGGIO PENTOLE E PLACCHE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
CAPPA ASPIRANTE ACCIAIO INOX CON FILTRI (SOPRA LAVASTOVIGLIE CONTENITORI)	1	
CAPPA ASPIRANTE ACCIAIO INOX CON FILTRI (SOPRA I SUFFLATORI)	1	
VASSOIO IN PLASTICA SELF SERVICE COLORATO (PER FRITTATE)	46	
SCAFFALE ACCIAIO INOX CON 4 RIPIANI INOX PER STOCCAGGIO PLACCHE FORNO VICINO MACELLERIA	2	
SCAFFALE ACCIAIO INOX CON 4 RIPIANI INOX PER STOCCAGGIO PENTOLAME IN CUCINA	3	
SCAFFALE ACCIAIO INOX CON 4 RIPIANI INOX MAGAZZINO MACCHINARI	1	
COPERCHIO ACCIAIO INOX CON GUARNIZIONE GN 1/1	357	

COPERCHI ACCIAIO INOX SENZA GUARNIZIONE	201	
PLACCHE DA FORNO IN ACCIAIO INOX 2/1 65 X 52 ALTEZZA 2 CM	51	
PLACCHE DA FORNO IN ACCIAIO INOX 2-1 65 X 52 ALTEZZA 4 CM	38	
PLACCHE DA FORNO IN ACCIAIO INOX 2-1 65 X 52 ALTEZZA 6 CM	36	
PLACCHE IN ACCIAIO FORATE INOX 2-1 65 X 52 ALTEZZA 6 CM (PER COTTURA A VAPORE)	5	
GASTRONOM IN ACCIAIO INOX GN 1/1 ALTEZZA 4/6 CM	78	
GASTRONOM IN ACCIAIO INOX GN 1/1 ALTEZZA 10 CM	302	
GASTRONOM IN ACCIAIO INOX A1/1 ALTEZZA 15 CM	78	
GASTRONOM IN ACCIAIO INOX A1/1 ALTEZZA 20 CM	255	
GASTRONOM IN ACCIAIO INOX FORATE GN 1/1 ALTEZZA 10 CM	66	
GASTRONOM IN ACCIAIO INOX QUADRATE ALTEZZA 15/20 CON COPERCHIO	55	
LAVAGGIO CUCINA E SELF SERVICE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVAPENTOLE IN ACCIAIO INOX MARCA COMENDA	1	
LAVASTOVIGLIE A CAPOTE PER SELF SERVICE CON APPOGGIO CESTELLO LATERALE	2	
LAVELLO A 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX CON GRUPPO RUBINETTERIA	2	
LAVELLO A 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX CON GRUPPO RUBINETTERIA	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 180 X 70 CM	1	
SCAFFALE ACCIAIO INOX CON 4 RIPIANI INOX PER STOCCAGGIO PENTOLAME	1	
AVVOLGICANNA DA MURO CON CANNA	1	
VASCA AMMOLLO PENTOLE IN ACCIAIO INOX CON RUBINETTERIA	1	
NASTRO TRASPORTATORE CESTELLI LAVASTOVIGLIE A RULLI	1	
CAPPA ASPIRANTE ACCIAIO INOX CON FILTRI (2 AL LAVAGGIO SELF SELF 1 AL LAVAGGIO CUCINA)	3	
VENTILATORE A SOFFITTO	1	
CESTELLI LAVASTOVIGLIE INDUSTRIALE	18	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX LUNGHEZZA 200 X 70 CM CON ALZATINA	1	
SPOGLIATOI E UFFICI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
ARMADIETTO SPOGLIATOIO DOPPIO SCOMPARTO SPOGLIATOIO DONNE	31	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO DOPPIO SCOMPARTO SPOGLIATOIO UOMINI	15	
ARMADIO IN FERRO 180/100 UFFICIO GESTIONE PERSONALE	1	

SCRIVANIA CON SEDIA (UFFICIO DIETISTE)	3	
SCRIVANIA CON SEDIA (UFFICIO PRESENZE)	1	
SCRIVANIA CON SEDIA (UFFICIO GESTIONE PERSONALE)	2	
SCRIVANIA ANGOLARE IN LEGNO CON SEDIA (UFFICIO DIRETTORE)	1	
MOBILE BASSO IN LEGNO (UFFICIO DIRETTORE)	1	
ARMADIO IN FERRO 180/100 (UFFICIO PRESENZE)	1	
ARMADIO CASSETTERIA IN FERRO A 3 CASSETTI UFFICIO PRESENZE	1	
ARMADIO CASSETTERIA IN FERRO A 3 CASSETTI UFFICIO DIETISTE	1	
ARMADIO IN FERRO 180/100 UFFICIO DIETISTE	2	
LOCALI PREPARAZIONE NIDI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVELLO IN ACCIAIO INOX A 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO CON GRUPPO RUBINETTERIA	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX 150 X 60	1	
BILANCIA MARCA ARSA DA 10 KG	1	
BILANCIA MARCA MACCHI DA 15 KG	1	
MAGAZZINO DERRATE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
SCAFFALI IN ALLUMINIO SATINATO A 4 RIPIANI	47	
SCAFFALE IN ALLUMINIO 3 RIPIANI (UFFICIO MAGAZZINIERE)	1	
BILANCIA AUTOMATICA PORTATA KG 800 A PAVIMENTO	1	
CELLE FRIGORIFERE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
CELLE FRIGORIFERE (VERDURE , CARNI , SALUMI / LATTICINI , QUARTA GAMMA ,2 CELLE GIORNATA , N 1 CELLA NEGATIVA)	7	
SCAFFALI ALL'INTERNO DELLE CELLE IN ACCIAIO INOX	14	
SCUOLE		
MATERNA COLLODI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	9	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	

ARMADIETTO SPOGLIATOIO	4	
FORNO A MICROONDE	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	
ARMADIO PER DETERSIVI	2	
MENSOLE IN ACCIAIO INOX	2	
MATERNA CORRIDONI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	6	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	5	
FORNO A MICROONDE	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	4	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
MATERNA FANTE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2	
FORNO A MICROONDE	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
MATERNA SAN MICHELE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	CENTRO COTTURA
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1	SPOSTATO IN MARELLI
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	3	SPOSTATO IN MARELLI
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2	SPOSTATO IN MARELLI

FORNO A MICROONDE	1	SPOSTATO IN MARELLI
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	IN MARTIRI
MENSOLE IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
BOILER ELETTRICO	1	SUL PLESSO
SCUOLA ATTUALMENTE CHIUSA		
MATERNA MARELLI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2+1	1 DELLA SAN MICHELE
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	3+3	3 DELLA SAN MICHELE
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2+2	2 DELLA SAN MICHELE
FORNO A MICROONDE	1+1	1 DELLA SAN MICHELE
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	4	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
MATERNA MARX		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	6	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	4	
FORNO A MICROONDE	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLO SCOLAPIATTI IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	3	
MATERNA RODARI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	

CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	2	
ARMADIO PER DETERSIVI	2	
MATERNA PRIMAVERA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
TAVOLA CALDA 2 ANTE ACCIAIO INOX	1	
MATERNA SAVONA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	6	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
LAVELLO 1 VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
MATERNA TONALE 1		

DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	2	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
MENSOLE IN ACCIAIO INOX	1	
BOILER ELETTRICO	1	

MATERNA TONALE 2

DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
MENSOLE IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	

MATERNA VITTORINO

DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	

MENSOLE IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
PRIMARIA FRANK		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	7	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO BOTTIGLIE ACQUA IN FERRO	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	6	
FORNO A MICROONDE	3	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	5	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
BOILER ELETTRICO	1	
PRIMARIA DANTE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	4	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	9	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	7	
FORNO A MICROONDE	3	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	1	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	2	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
PRIMARIA GALLI + GALLI IN BREDA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	4	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	6	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	11	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	3	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	10	

FORNO A MICROONDE	4	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	4	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	3	
BOILER ELETTRICO	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	2	
MATERNA E PRIMARIA LUINI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	2	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	
BOILER ELETTRICO	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
PRIMARIA MARTIRI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	6 + 2 + 2	2 ORIANI + 2 MARZABOTTO
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	7 + 5	5 DELLA SCUOLA ORIANI
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	2	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	8 + 3	3 DELLA SCUOLA ORIANI
FORNO A MICROONDE	3 + 2	2 DELLA SCUOLA ORIANI
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2 + 2	2 DELLA SCUOLA ORIANI
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	3	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
MENSOLE IN ACCIAIO INOX	1	
PRIMARIA MARZABOTTO		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	*	*
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	5	2 CALAMANDREI + 2 MARTIRI + 1 IN DON MILANI

CARRELLI IN ACCIAIO INOX	8	IN CALAMANDRE
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	CENTRO COTTURA
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	6	IN CALAMANDREI
FORNO A MICROONDE	2	IN CALAMANDREI
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	IN CALAMANDREI
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	2	IN CALAMANDREI
BOILER ELETTRICO	1	SUL PLESSO
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	IN CALAMANDREI
ARMADIO PER DETERSIVI	1	IN CALAMANDREI
SCUOLA ATTUALMENTE CHIUSA		
PRIMARIA ORIANI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	*	*
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	SPOSTATO IN MARTIRI
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	SPOSTATO IN MARTIRI
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	SPOSTATO IN MARTIRI
FORNO A MICROONDE	2	SPOSTATO IN MARTIRI
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	SPOSTATO IN MARTIRI
SCAFFALATURA A 3 RIPIANI IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
BOILER ELETTRICO	2	SUL PLESSO
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	SUL PLESSO
ARMADIO PER DETERSIVI	1	SUL PLESSO
SCUOLA ATTUALMENTE CHIUSA		
PRIMARIA PASCOLI A		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	2	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	
FORNO A MICROONDE	2	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	4	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	

PRIMARIA PASCOLI B		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	4	
FORNO A MICROONDE	3	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	2	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
PRIMARIA ROVANI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	11	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	5	
FORNO A MICROONDE	4	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX (IN CUCINA)	1	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE SCORREVOLI (NEI REFETTORI)	3	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 VANI E 6 ANTE (IN CUCINA)	1	
PRIMARIA XXV APRILE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	3	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	6	
FORNO A MICROONDE	3	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	4	
BOILER ELETTRICO	1	

ARMADIO PER DETERSIVI	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	2	
SECONDARIA DON MILANI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	*	*
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	2 + 1	1 DALLA MARZABOTTO
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	2	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	3	
FORNO A MICROONDE	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE SCORREVOLI 2 LIVELLI	1	
SECONDARIA ITALO CALVINO		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	1	
FORNO A MICROONDE	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
BOILER ELETTRICO	1	
ARMADIO PER DETERSIVI	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO SCOLAPIATTI	1	
SECONDARIA CALAMANDREI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
CARRELLO TERMICO A 3 VASCHE IN ACCIAIO INOX	1 + 2	2 DELLA MARZABOTTO
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	8 + 2	8 DELLA MARZABOTTO
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIETTO SPOGLIATOIO	6 + 2	6 DELLA MARZABOTTO
FORNO A MICROONDE	2 + 1	2 DELLA MARZABOTTO

TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	2 DELLA MARZABOTTO
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX (IN CUCINA)	2 + 1	2 DELLA MARZABOTTO
ARMADIO PER DETERSIVI	1	1 DELLA MARZABOTTO
ARMADIO IN ACCIAIO INOX	1	1 DELLA MARZABOTTO
NIDI		
NIDO CORRIDONI		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
FRIGORIFERO POSITIVO ACCIAIO INOX	1	
CUCINA 6 FUOCHI IN ACCIAIO INOX CON FORNO	1	
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
COMBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1	
BILANCIA DA TAVOLO ACCIAIO INOX	1	
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	8	
CAPPA ACCIAIO INOX	1	
CONGELATORE A POZZETTO	1	
SCAFFALE ALTO IN ACCIAIO INOX CON 4 RIPIANI	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 VANI 3 ANTE	1	
LAVANDINO LAVAMANI	1	
ARMADIO TERMICO CARRELLATO MARCA RIEBER	1	
CARRELLI IN LEGNO	3	
MENSOLE IN ACCIAIO INOX	2	
NIDO CROCE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
FRIGORIFERO POSITIVO ACCIAIO INOX	1	
CUCINA 6 FUOCHI IN ACCIAIO INOX CON FORNO	1	
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
COMBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1	
BILANCIA DA TAVOLO ACCIAIO INOX	1	
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	
SPREMIAGRUMI	1	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	3	

TAVOLO IN ACCIAIO INOX CON CASSETTI	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE SCORREVOLI	2	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
CAPPA ACCIAIO INOX	1	
CONGELATORE A POZZETTO	1	
LAVANDINO LAVAMANI IN CERAMICA	1	
TAVOLO ARMADIATO 2 ANTE SCORREVOLI	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 VANI 6 ANTE	1	
CASSETTIERA IN METALLO	1	
NIDO MARX		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
FRIGORIFERO POSITIVO ACCIAIO INOX	1	
CUCINA 6 FUOCHI IN ACCIAIO INOX CON FORNO	1	
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
COMBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1	
BILANCIA DA TAVOLO ACCIAIO INOX	1	
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	
FRULLATORE CON BICCHIERE	1	
SPREMIAGRUMI	1	
LAVELLO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE	2	
SCAFFALE ACCIAIO INOX CON 4 RIPIANI	3	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	5	
CAPPA ACCIAIO INOX	1	
CONGELATORE A POZZETTO	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 VANI 6 ANTE	1	
NIDO NIEVO		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
FRIGORIFERO POSITIVO ACCIAIO INOX	1	
CUCINA 6 FUOCHI IN ACCIAIO INOX CON FORNO	1	
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	
COMBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1	
BILANCIA DA TAVOLO ACCIAIO INOX	1	
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	
SPREMIAGRUMI	1	

LAVELLO UNA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE	1	
TAVOLO ARMADIATO 3 ANTE	1	
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
CAPPA ACCIAIO INOX	1	
CONGELATORE A POZZETTO	1	
CASSETTIERA ACCIAIO INOX 3 CASSETTI	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 VANI 4 ANTE	1	
NIDO SAVONA		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
FRIGORIFERO POSITIVO ACCIAIO INOX	1	IN GIOCHERIA
CUCINA 6 FUOCHI IN ACCIAIO INOX CON FORNO	1	CENTRO COTTURA
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	CENTRO COTTURA
COMBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1	CENTRO COTTURA
BILANCIA DA TAVOLO ACCIAIO INOX	1	CENTRO COTTURA
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	NIDO CORRIDONI
CARRELLI SERVIZIO IN PLASTICA	2	IN GIOCHERIA
LAVELLO UNA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	2	CENTRO COTTURA
TAVOLO IN ACCIAIO INOX	2	IN GIOCHERIA
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE	1	CENTRO COTTURA
ARMADIO TERMICO CARRELLATO MARCA RIEBER	1	IN GIOCHERIA
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	IN GIOCHERIA
FRULLATORE CON 2 BICCHIERI	1	CENTRO COTTURA
CAPPA ACCIAIO INOX	1	CENTRO COTTURA
CONGELATORE A POZZETTO	1	CENTRO COTTURA
CASSETTIERA ACCIAIO INOX CON 6 CASSETTI	1	CENTRO COTTURA
TAVOLO ARMADIATO 2 ANTE SCORREVOLI	1	CENTRO COTTURA
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE	1	IN GIOCHERIA
CARRELLO A RIPIANI COLORE BLU	3	IN GIOCHERIA
NIDO ATTUALMENTE CHIUSO		
NIDO TONALE		
DESCRIZIONE	NR	NOTE
FRIGORIFERO POSITIVO ACCIAIO INOX	1	
CUCINA 4 FUOCHI IN ACCIAIO INOX CON FORNO	1	
LAVASTOVIGLIE IN ACCIAIO INOX	1	

COMBINATO TRITACARNE GRATTUGIA	1	
BILANCIA DA TAVOLO ACCIAIO INOX	1	
MIXER AD IMMERSIONE MARCA ROBOT COUPE	1	
SPREMIAGRUMI	1	
LAVELLO ARMADIATO DOPPIA VASCA CON GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
LAVELLO ARMADIATO CON 1 ANTA 1 VASCA 1 GOCCIOLATOIO IN ACCIAIO INOX	1	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX	2	
TAVOLO ARMADIATO IN ACCIAIO INOX SU RUOTE	1	
ARMADIO IN ACCIAIO INOX 2 ANTE	1	
SCAFFALE IN ALLUMINIO	1	IN DISPENSA
CARRELLI IN ACCIAIO INOX	4	
CAPPA ACCIAIO INOX	1	
ARMADIO CONGELATORE	1	
PENSILI IN ACCIAIO INOX (1 ANGOLARE)	2	
PENSILE IN ACCIAIO INOX CON SCOLAPIATTI	1	

***le lavastoviglie delle tre scuole attualmente chiuse verranno reintegrate dall'attuale gestore.**

2.16 Si conferma quanto indicato all'articolo 26 del Capitolato. In sede di offerta dovrà pertanto essere esaurientemente indicato l'organico (numero, mansioni e livello, monte ore giornaliero, sede di lavoro) con il quale l'O.E.A. si obbliga alla gestione del servizio.

2.17 Si conferma.

Domanda n. 3

Con la presente si chiede cortesemente di precisare – in relazione all'elenco del personale pubblicato – mansione e sede di lavoro di ogni figura in elenco.

Risposta n. 3

Le mansioni del personale risultano già indicate nell'allegato 9; la sede di lavoro attiene all'organizzazione del gestore uscente.

Domanda n. 4

Con la presente si chiede cortesemente di rendere disponibili le planimetrie in formato DWG.

Risposta n. 4

Le planimetrie in formato DWG non sono allo stato attuale disponibili.

Domanda n. 5

In riferimento al criterio H2 dell'offerta tecnica vi è prescrizione con asterisco di indicare i valori economici per ciascuna miglioria.

In considerazione del divieto di indicare valori economici nell'offerta tecnica come anche prescritto all'articolo 22 del disciplinare, trattasi di refuso ? L'articolo 23 del disciplinare "busta economica", prescrive per tali valori la compilazione del Modello " valori economici offerte migliorative". Tale modello non risulta essere presente nei documenti di gara, sarà una dichiarazione da produrre dal concorrente?

Risposta n. 5

I valori economici delle migliorie eventualmente proposte dagli operatori economici concorrenti di cui ai criteri **H.1 H.2 H.4 e H.5** dovranno essere inseriti nella busta economica, come indicato al paragrafo 23, punto 2) del disciplinare.

A tale scopo questa stazione appaltante non ha previsto alcun modello ma ogni operatore economico concorrente dovrà produrre propria dichiarazione.

Domanda n. 6

6.1 In riferimento all'allegato 9 "elenco del personale" si chiede di confermare che il personale ausiliario dei nidi non dovrà essere assunto dal nuovo gestore dell'appalto in quanto il servizio non è previsto nell'oggetto di gara;

6.2 In riferimento all'allegato 9 "elenco del personale" si richiede di conoscere quali risorse sono

eventualmente impiegate nel trasporto dei pasti.

6.3 Si richiede di sapere se attualmente i servizi di lavaggio e di trasporto sono affidati a terzi (es. subappalto) o se sono gestiti internamente dall'attuale gestore, in caso di servizi affidati in subappalto si richiede di sapere le risorse impiegate per tali attività sono comprese nell'allegato n.9;

6.4 prezzo attuale di gestione;

6.5 l'elenco delle attrezzature di proprietà del gestore uscente;

6.6 suddivisione giornaliera dei pasti all'interno delle settimane, suddiviso per tipologia di utenza: alunni, insegnanti, dipendenti, ecc

6.7 numero turni di servizio per ogni singola scuola;

6.8 In riferimento all'art.5 del capitolato si richiede di conoscere a quanto ammontano le spese degli anni 2021-2022-2023 delle utenze (acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefonia e internet ecc) e la TARI.

6.9 Si chiede di conoscere quali plessi scolastici risiedono nella medesima struttura;

6.10 Si chiede di confermare che il servizio di fornitura pasti a domicilio sia da effettuarsi solo per il pranzo.

6.11 In riferimento all'art. 33 del disciplinare di gara si richiede di conoscere l'importo relativo alle spese di contratto, oneri fiscali (imposte e tasse), spese di registro ed eventuali spese di pubblicazione gara;

6.12 In riferimento ai costi della sicurezza da interferenze indicati all'art. 23 lettera H si richiede di confermare che l'importo di € 4.570 sia un refuso e che l'importo corretto è quello riportato all'art. 5.3 tabella 1 (d), pari ad € 5.440.

Risposta n. 6

6.1 Si conferma.

6.2 Nessuna risorsa.

6.3 Il servizio di trasporto pasti è attualmente affidato subappalto ed il personale della ditta subappaltatrice non è inserito nell'allegato n. 9;

6.4 Costi attuali:

- Pasto utenze scolastiche e centri estivi con acqua in bottiglia €5,19
- Pasto utenze scolastiche e centri estivi con acqua di rete €5,17
- Merende € 0,23
- Pasto utenze Self-Service € 4,94
- Pasto al crudo asili nido bambini € 2,74
- Pasto al crudo asili nido adulti € 2,94
- Pasto a domicilio € 5,63

6.5 Alla precedente risposta n. 2.15 è riportato l'inventario delle attrezzature di proprietà della S.A.

6.6 All'articolo 10 del Capitolato vi sono indicazioni esaurienti – comprese medie giornaliere e divisione alunni/adulti - circa il dimensionamento dell'utenza.

6.7 Vedasi risposta 1.1

6.8 Vedasi risposta 1.6

6.9 Plessi nella stessa struttura:

- Infanzia e Primaria Luini
- Primaria Rovani e Secondaria Forlanini (strutture adiacenti condividono i refettori)
- Primaria Dante e Secondaria Falck
- Primaria Frank e Secondaria Einaudi
- Infanzia Monte San Michele e Primaria Oriani (non attualmente)

6.10 Si conferma.

6.11 Vedasi risposta 1.5

6.12 Vedasi risposta 2.1

Domanda n. 7

7.1 Il modello "Offerta-economica-Ristorazione", non riporta nel campo D1 la formula relativa al costo unitario offerto. Al fine di evitare possibili errori di compilazione, si chiede la pubblicazione del file corretto

7.2 In merito alla tabella n° 1 del punto 5.3 del disciplinare di gara, siamo a chiedere se il costo della manodopera pari a € 9.754.840,00 è comprensivo di tutto il personale riportato nell'Allegato 9 della documentazione di gara (PERSONALE RISTORAZIONE; PERSONALE CUOCHI NIDI; PERSONALE AUSILIARIO NIDI)

Risposta n. 7

7.1 Il file "Offerta economica Ristorazione" è stato sostituito, sulla Piattaforma Sintel nonché sul sito istituzionale dell'Ente, dal file " Offerta economica Ristorazione 2" che riporta la formula mancante. Tale sostituzione è stata effettuata al fine di agevolare i concorrenti nella visione complessiva dell'offerta non comportando l'inserimento della formula nessuna modifica ai parametri di

valutazione della stessa.

7.2 Il personale riportato nell'Allegato 9 è quello operante ad oggi nell'appalto; il costo della manodopera è stato stimato senza considerare il PERSONALE AUSILIARIO NIDI, in quanto il servizio di ausiliari nei nidi non farà più parte dell'appalto.

Domanda n. 8

8.1 In riferimento all'articolo 17 del Capitolato siamo a chiedere conferma che i pacchetti sms richiesti siano compresi nell'importo dei canoni annui indicati per il sistema di rilevazione presenze;

8.2 Siamo a chiedere il numero di diete speciali attualmente erogate con la distinzione del numero di etico religiose e per patologia;

8.3 In riferimento alle richieste del criterio E1, in considerazione dell'elevato numero di strutture, siamo a chiedere se il piano di manutenzione possa essere presentato quale allegato alla relazione tecnica;

8.4 In riferimento al criterio G2 riguardante le alternative interamente vegetali siamo a chiedere se possano essere introdotte preparazioni aggiuntive non presenti nell'allegato 2 "SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E PREPARAZIONI GASTRONOMICHE" quali prodotti surgelati presenti invece nei menù allegati alla gara (es. menù autunno inverno polpette di ceci e hamburger di verdure con legumi).

Risposta n. 8

8.1 Si conferma.

8.2 Diete speciali per patologia n. 220, diete speciali per motivi etico religiosi n. 955.

8.3 Il piano di manutenzione deve essere parte integrante della relazione tecnica (no allegato).

8.4 Si conferma che possono essere proposte preparazioni anche con prodotti non presenti nell'allegato 2

Domanda n. 9

Con riferimento al punto 31, (2) del disciplinare di gara, portiamo alla Vostra attenzione che i criteri indicati con la lettera "D" nella Tabella 5, vengono indicati come criteri tabellari e non discrezionali. Si chiede di chiarire la modalità di assegnazione del punteggio in caso di parità sull'offerta tecnica complessiva.

Risposta n. 9

La lettera D indicata al punto 31.2 fa riferimento al termine "Discrezionale" (per abbreviazione identificato con la lettera D) e non al criterio di cui alla tabella 5.

Per la modalità di assegnazione della posizione in graduatoria in caso di parità si rimanda al paragrafo 31 del disciplinare di gara.

Domanda n. 10

Premesso che:

- l'oggetto della procedura è "servizio di ristorazione scolastica presso gli asili nido, mense dipendenti, fornitura pasti a domicilio"; l'art. 5.1 "OGGETTO DELL'APPALTO" Disciplinare di Gara espressamente prevede: "L'appalto ha per oggetto: a) il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e dei centri estivi (CRE) del Comune di Sesto San Giovanni; b) la produzione e la distribuzione dei pasti presso il Centro Cottura sito in Via Falck n. 160 per i dipendenti comunali; c) la preparazione dei pasti presso i sette asili nido comunali; d) produzione e consegna a domicilio di pasti per utenti assistiti dai servizi sociali." oggetto ribadito anche all'art. 2 "Oggetto dell'appalto" del Capitolato Speciale d'Oneri;

- i CPV indicati sono: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica-prestazione principale/55510000-8 - Servizi di mensa - prestazione secondaria/55521000-8 - Servizi di ristorazione a domicilio - prestazione secondaria;

- l'importo a base di gara ivi indicato è stato considerato ricomprendendo i costi della manodopera stimati in Euro 9.754.840,00;

- l'allegato 9 "Elenco del personale in servizio" - in linea con le previsioni di cui sopra - prevede espressamente che il servizio di ausiliari nei nidi non rientra nell'oggetto dell'appalto e pertanto non rientra nei servizi sopra puntualmente declinati; tuttavia in tale allegato sono presenti 34 persone qualificate come "personale ausiliario nidi". Si chiede di confermare che si tratti di rifiuto e che pertanto tali 34 figure non rientrino nell'elenco del personale con la conseguenza che il costo della manodopera dovrà essere rideterminato.

Risposta n. 10

Vedasi risposta 7.2

I chiarimenti sopra indicati integrano la documentazione di gara.

Sesto San Giovanni, 22.3.2024

IL RUP
Dott. Alberto Ruta
[Firmato digitalmente]