



Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
S2.05 SERVIZIO STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE - SAP

DETERMINAZIONE N. 754 / 2022

OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI ROVELLO PORRO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027. CIG 9062159A2C. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

IL RESPONSABILE

Premesso che con determina a contrarre n. 45/2022 si disponeva di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto indicato per conto del Comune di Rovello Porro, ai sensi della convenzione stipulata ex art. 37 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, stabilendo in particolare che il progetto/contratto:

- è di importo superiore alla soglia comunitaria cui all'art. 35 del D.Lgs 50/2016;
- è di affidamento di servizi di cui all'allegato IX del Codice di contratti;
- verrà indetta procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Codice con rilevanza Comunitaria;
- deve essere aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 3 lettera a) del D.Lgs 50/2016;
- deve prevedere, ai fini dell'aggiudicazione definitiva, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 c. 3 e 5 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii;

Atteso che venivano effettuate le pubblicazioni di legge sulla G.U.U.E. avviso n. 2022/S 025-062326 del 01.02.2022, sulla Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 16 del 07/02/2022, e per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale (riferita al luogo di esecuzione contratto), sul sito dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul sito istituzionale della Provincia di Como;

Precisato che:

- le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 15.00 del giorno 15.03.2022;
- entro il predetto termine sono pervenute le seguenti 2 offerte:

1 **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI

QUARTESOLO (VI) - P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL 1647339684281 del 15.03.2022);

2 **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO-P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1647339253512 del 15.03.2022);

➤ in data **16.03.2022**, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I^a seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici partecipanti.

➤ tale seduta si concludeva con l'ammissione alla successiva fase di gara di entrambi gli operatori economici, avendo riscontrato nella busta amministrativa la presenza e l'idoneità di tutta la documentazione richiesta per la partecipazione;

➤ Nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (*download*) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi. Tale documentazione veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione, da effettuarsi in più sedute riservate successive;

Precisato che il bando stabiliva di aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del decreto legislativo 50/2016 con l'attribuzione di punteggi massimi nella misura di seguito indicata:

OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA	PUNTEGGIO MASSIMO 70
OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO MASSIMO 30
	TOTALE PUNTI 100

e di valutare la parte tecnica secondo criteri e sub criteri di valutazione dettagliati nel Disciplinare di gara che qui si riportano:

Tabella dei criteri e dei sub criteri di valutazione delle offerte tecniche:

A	GESTIONE DEI TRASPORTI	Punti	Max Punti	Criteri
A.1	Tempo di percorrenza (calcolato con il programma disponibile sul sito www.viamichelin.it - Percorso più rapido) della distanza stradale tra il centro di cottura e la scuola primaria di Rovello Porro	8		T
	- da 0 a 10 minuti	8		
	- da 10,1 a 20 minuti	5		

	<p>- da 20,1 a 30 minuti</p> <p>- oltre 30 minuti</p> <p><i>Sarà attribuito il punteggio predeterminato all'operatore economico in base ai tempi di percorrenza facendo riferimento al sito www.viamichelin.it – Percorso più rapido, indicando come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo la scuola primaria di Rovello Porro – Via Carcano n. 4.</i></p>	<p>3</p> <p>0</p>		
A.2	<p>Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili, nonché le operazioni di sanificazione dei mezzi impiegati e la loro frequenza.</p> <p><i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento all'impatto ambientale, nonché le operazioni di sanificazione dei mezzi impiegati e la loro frequenza.</i></p>	4		D
A.3	<p>Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica: deve essere fornita una descrizione dettagliata dei contenitori termici. I contenitori devono avere i requisiti minimi previsti dal capitolato d'appalto e, in particolare, dagli articoli 35, 36 e 38.</p> <p><i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura. Non verranno valutati quali migliorativi i requisiti minimi obbligatori dei contenitori previsti in capitolato.</i></p>	4		D
B	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	Punti	Max Punti	Criteri

			18	
B.1	<p>Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) con particolare attenzione alle diete speciali. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato d'appalto.</p> <p><i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.</i></p>	8		D
B.2	<p>Organigramma e organizzazione del personale con cui l'operatore economico intende assicurare la gestione del servizio, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, distribuzione, sbarazzo, sanificazioni), le modalità e le tempistiche di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio.</p> <p>L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio in aderenza a quanto prescritto dal Capitolato speciale d'appalto ed eventuale miglioramento.</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione il piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione settimanale suddivisa giorno per giorno, del rapporto numero pasti/operatori nel rispetto del rapporto minimo di 1 addetto ogni 40 utenti. Saranno oggetto di valutazione le modalità di</i></p>	8		D

	<i>sostituzione del personale assente per malattia/ferie ed in particolare la tempestività di sostituzione del personale in caso di assenza non pianificata.</i>			
B.3	<p>Piano di formazione del personale: l'operatore economico deve descrivere il piano annuale di formazione/aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi formativi e tempistiche di realizzazione per l'intera durata dell'appalto. Il piano proposto deve rispettare i livelli minimi di qualità richiesti dall'art. 17 del capitolato.</p> <p><i>Nella valutazione verrà valorizzato il piano formativo che prevederà il maggior coinvolgimento del personale e la maggiore frequenza degli interventi formativi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria per legge.</i></p>	2		D
C	PIANO PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEL COSTO DEL PASTO POSTO A CARICO DELLE FAMIGLIE.	Punti	Max Punti 9	Criteri
C.1	<p>Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto posto a carico delle famiglie, che deve essere composto dai seguenti punti:</p> <p>1) Metodi e strumenti per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti;</p> <p>2) Metodi e strumenti per la riscossione diretta;</p> <p>3) Metodi e strumenti per garantire al Comune la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafico;</p> <p>4) Piano di formazione per il personale comunale.</p> <p>Il sistema di rilevazione presenze e di riscossione del costo del pasto dovrà rispettare i requisiti minimi di servizio previsti all'art. 7 del Capitolato d'appalto.</p>	9		D

	<p><i>Saranno oggetto di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza ed efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dei dati; modalità e tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti; modalità di riscossione diretta e tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza; organizzazione dei solleciti.</i></p> <p><i>Verranno altresì valutate le modalità con cui il sistema consente la presentazione delle richieste di iscrizione al servizio da parte degli interessati e l'accettazione informatica delle richieste stesse da parte del Comune.</i></p>			
D	PIANO DELLE SANIFICAZIONI.	Punti	Max Punti 3	Criteri
D.1	<p>Piano delle sanificazioni: deve essere descritta l'organizzazione generale del piano, la frequenza e le procedure che saranno utilizzate nel rispetto dei requisiti minimi previsti dall'art. 44 del capitolato.</p> <p><i>Verranno valutate soluzioni che consentono un migliore e più efficace presidio igienico-sanitario ed una più efficiente gestione delle emergenze.</i></p>	3		D
E	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.	Punti	Max Punti 5	Criteri
E.1	<p>Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza: vanno individuate eventuali situazioni di emergenza (non compresi negli altri criteri) e indicate le modalità di gestione delle stesse, che possono comprendere una riorganizzazione generale del servizio e/o l'implementazione di personale senza oneri per la Stazione Appaltante.</p> <p><i>Saranno valutati piani di gestione delle emergenze che prevedano un maggiore ventaglio di possibili emergenze e soluzioni per la gestione delle stesse, maggiormente efficaci: non devono essere descritte e comunque non</i></p>	5		D

	<i>saranno valutate in questo criterio emergenze già indicate e valutate in relazione ad altri criteri.</i>			
F	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI.	Punti	Max Punti 3	Criteri
F.1	<p>Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi.</p> <p><i>Verranno valutati progetti specifici per il recupero dei cibi non somministrati o in scadenza. Sarano oggetto di valutazione soluzioni maggiormente efficaci ed idonei a monitorare e ridurre gli sprechi alimentari e gli imballaggi.</i></p>	3		D
G	MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.	Punti	Max Punti 6	Criteri
G.1	<p>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria, indicando il numero e la tipologia degli interventi. In particolare per ogni intervento dovranno essere indicati gli obiettivi educativi, le modalità di svolgimento, il numero di ore dedicate, le classi coinvolte.</p> <p><i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari, nonché in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.</i></p> <p><i>Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i></p>	4		D
G.2	Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.	2		D

	<i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Sarano valutati i seguenti aspetti: varietà e tipicità delle preparazioni offerte, prevista gradibilità, tipologia e numero.</i>			
H	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI.	Punti	Max Punti 10	Criteri
H.1	<p>Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti e manutenzione dei locali utilizzati: deve essere presentato il piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, integralmente a carico dell'offerente.</p> <p><i>Saranno valutate proposte di integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o arredi da documentare con foto e schede tecniche ed in generale interventi migliorativi volti a migliorare la distribuzione dei pasti.</i></p>	4		D
H.2	<p>Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: deve essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica al Comune e all'utenza degli esiti di rilevazione.</p> <p><i>Saranno valutate proposte semplici e fruibili dall'utenza. Sarà oggetto di valutazione la periodicità della rilevazione, l'ampiezza dei sondaggi e l'efficacia della reportistica.</i></p>	2		D
H.3	<p>Servizi complementari di catering gratuiti offerti: devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociale, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.</p> <p><i>Sarà valutata la maggior numerosità e qualità dei servizi offerti e il maggior numero di destinatari per cui sono dimensionati i servizi</i></p>	2		D

	<i>gratuiti proposti.</i>			
H.4	<p>Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti: deve essere indicato il numero di pasti aggiuntivi forniti gratuitamente, senza oneri per il Comune né per gli utenti (per esempio, pasti per insegnanti, pasti per casi segnalati dai servizi sociali, ecc.).</p> <p><i>Saranno attribuiti 2 punti all'operatore economico che offre il maggior numero di pasti. I punteggi per gli altri concorrenti saranno calcolati secondo la seguente formula</i></p> <p><i>$\frac{N. \text{ pasti offerti dal concorrente}}{N. \text{ pasti della migliore offerta}} * 2 = \text{punteggio concorrente}$</i></p>	2		Q

Richiamata la determinazione n. 299/2022 pubblicata ai sensi dell'art. 29 del Codice sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente e sul sito dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici, con la quale si nominava, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs 50/2016, la Commissione giudicatrice di gara così costituita:

- **PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi - Presidente della Commissione di Gara
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Loredana Dioguardi - (*Tecnologa Alimentare*);
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca - (*Tecnologa Alimentare*);
- **SEGRETARIO:** Dott.ssa Elisabetta Lontani – Servizio S.A.P. Provincia di Como;

Rilevato che:

la Commissione di gara si riuniva in due sedute collegiali riservate, per l'esame e la valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti verbalizzate come di seguito riepilogato:

- il giorno 20.04.2022 si è tenuta la I^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 2, a cui si rimanda;
- in data 06.05.2022, giusta verbale di gara n. 3 a cui si rinvia, si è tenuta la seduta conclusiva per la comunicazione dei punteggi tecnici assegnati dalla Commissione e per la valutazione delle offerte economiche;
- si è proceduto quindi, nella medesima seduta, all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dai singoli operatori economici nella valutazione tecnica delle offerte come risultanti dai verbali di gara sopra elencati e, seguendo gli step proposti da Sintel, si è eseguita la riparametrazione finale dei punteggi tecnici in conformità a quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara, che si riportano nella seguente tabella:

➤ **Offerta Tecnica**

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta</i>	<i>Punteggio Offerta</i>
----------------------------	--------------------------	--------------------------

	<i>Tecnica</i>	<i>Tecnica riparametrato</i>
EURORISTORAZIONE SRL	58,42	69,74
ELIOR RISTORAZIONE SPA	58,64	70,00

➤ Terminata la fase di valutazione tecnica delle offerte si procedeva con l'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta economica prendendo atto del punteggio ottenuto dagli operatori economici ammessi, che risultava essere il seguente

Offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Prezzo offerto €</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>
EURORISTORAZIONE SRL	€ 4,99	29,70
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 4,94	30,00

➤ Si procedeva quindi alla sommatoria dei punteggi parziali ottenuti da ciascuna offerta ed alla conseguente determinazione del punteggio complessivo delle **offerte Tecnica ed Economica** generato dalla graduatoria provvisoria di gara che di seguito si riporta:

Offerte Tecnica ed Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
EURORISTORAZIONE SRL	69,74	29,70	99,44
ELIOR RISTORAZIONE SPA	70,00	30,00	100

Al termine delle suddette operazioni, il Presidente dava atto che essendo pervenute due offerte non si verifica la condizione di cui all'art. 97 c. 3 del codice e dichiarava contestualmente che l'offerta migliore risultava essere presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO- P.I. 08746440018 e conseguentemente disponeva l'invio di tutti gli atti di gara al RUP per la verifica indicata all'art. 97 comma 5 lettera d) del Codice in relazione ai costi della manodopera indicati dall'operatore economico, subordinando l'aggiudicazione all'esito dell'accertamento predetto e alla comprova dei requisiti di carattere speciali dichiarati in sede di gara.

Verificata altresì l' idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dall'operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SPA** ;

Atteso che il RUP, in data 21/06/2022, prot. n. 7082/2022 ha trasmesso il verbale di verifica tecnica con il quale si attesta la congruità dei costi della manodopera, in data 12/07/2022 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura in favore del medesimo operatore economico

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 7 del 24.03.2022 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2022/2024;
- la deliberazione del Presidente n. 53/2022 del 29.03.2022 di approvazione del PEG per il triennio 2022/2024

DETERMINA

- 1 di approvare** il report di procedura Sintel a cui è attribuito il codice ID 1790917 costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 12/07/2022 ed allegato alla presente determinazione quale parte integrante e sostanziale;
- 2 di approvare** i verbali di gara allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali, di seguito riepilogati:, n. 1 del 16.03.2022, n. 2 del 20.04.2022, n. 3 del 06.05.2022;
- 3 di prendere atto** della dichiarazione di congruità del costo della manodopera trasmesso dal RUP in data 21/06/2022 **e pertanto di aggiudicare** l'appalto avente ad oggetto **"COMUNE DI ROVELLO PORRO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027. CIG 9062159A2C "** all'operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 – al prezzo unitario di € 4,94 per ciascun pasto a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza di € 0,01 e pertanto per il prezzo offerto di € 4,95 (oltre IVA) a pasto che corrisponde all'importo contrattuale presunto di **€ 171.072,00 (oltre IVA)** (ovvero € 4,95* 34.560 pasti), ed alle condizioni tecniche proposte per le quali si rinvia all'offerta in atti.
- 4 di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva diverrà efficace, ai sensi dell'art. 32, del decreto legislativo 50/2016 successivamente alla verifica dei requisiti autocertificati in sede di gara;
- 5 di dare atto** che l'Avviso di avvenuta aggiudicazione sarà pubblicato con le stesse forme e modalità osservate per il Bando di Gara;
- 6 di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Rovello Porro per il perfezionamento della prenotazione o l'assunzione dell'impegno di spesa, per la stipula del contratto nelle forme previste dal vigente regolamento comunale e per le comunicazioni previste dall'art. 1 comma 32 della Legge 190/2012, nonché per le comunicazioni di cui al decreto legislativo 50/2016, da effettuare entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione;

7) di dare atto che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 15/07/2022

IL RESPONSABILE
COSTANZO GABRIELLA
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTAL... n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura	1
Configurazione della Procedura	2
Partecipanti alla Procedura	6
Gara aggregata	7
Riepilogo Offerte	7
Attribuzione dei Punteggi	11
Proposta di Graduatoria	16
Aggiudicazione	16
Registro di controllo	17
Comunicazioni di Procedura	23
Verbali intermedi	33

Documentazione della Procedura

Questo capitolo contiene la documentazione della procedura, gli allegati relativi al bando della procedura e gli atti amministrativi dell'amministrazione aggiudicatrice. Per ogni allegato viene specificato il nome e la descrizione.

Allegato DOCUMENTI TECNICI DI GARA.zip

Documento Pubblicato

Allegato Bando di gara Rovello Porro refezione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Documento Pubblicato

Allegato faq n. 1 MENSA ROVELLO PORRO.pdf

Documento Pubblicato

Allegato DGUE - Dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

Allegato Disciplinare Rovello Porro - Refezione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato elenco personale aggiornato.pdf

Documento Pubblicato

Allegato Patto di integrità contratti e concessioni Provincia di Como.pdf

Documento Pubblicato

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

Id Procedura 150563635

Nome Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027

Codice CIG 9062159A2C

Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura Nessun indicazione aggiuntiva

<i>Num. Protocollo Interno</i>	0392071
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>	Le offerte sopra la base dasta non sono incluse

Delegati alla gestione della Procedura

<i>Nome</i>	Costanzo Gabriella
<i>Login</i>	user_122026
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230272
<i>Nome</i>	Arcidiacono Erminia
<i>Login</i>	user_125903
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230462

Responsabile Unico del Procedimento

<i>Nome</i>	Accardi Matteo
<i>Login</i>	user_64916
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230294

Informazioni sul tipo di Procedura

<i>Tipo di Procedura</i>	Procedura Aperta
<i>Modalità offerta economica?</i>	Valore economico
<i>Valuta di riferimento</i>	EUR

Informazioni sulle tempistiche della Procedura

<i>Data di avvio della Procedura</i>	mercoledì 2 febbraio 2022 10.48.29 CET
<i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>	martedì 15 marzo 2022 15.00.00 CET

Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa

<i>La gestione dell'offerta offline è abilitata ?</i>	No
<i>Giustificativo all'Offerta economica?</i>	No
<i>L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ?</i>	No
<i>La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ?</i>	No
<i>La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ?</i>	No
<i>L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ?</i>	No
<i>Base d'asta</i>	5,05000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	-
<i>Importo negoziabile su cui presentare offerta</i>	5,04000 EUR
<i>Criteri di aggiudicazione</i>	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
<i>Ordine di apertura della busta tecnica ed economica</i>	La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica
<i>Il cripting delle offerte è attivato?</i>	Si
<i>La gestione delle offerte anomale è attivata?</i>	Si
<i>Formula usata per il calcolo dei punteggi</i>	Prezzo minimo
<i>La funzione di Firma delle Offerte è attivata?</i>	Si
<i>I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura</i>	

Tabella 1. Parametri della trattativa

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	Si prega di allegare tutta la documentazione amministrativa richiesta nei documenti di gara. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella .zip NON DEVE essere firmata digitalmente.	Amministrativo	Libero		Allegato	
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni	Il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.	Amministrativo	Vincolato a risposta singola			Dichiaro di accettare termini e condizioni
DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	il concorrente dovrà allegare la dichiarazione, firmata digitalmente, in relazione all'eventuale richiesta di accesso agli atti, secondo le modalità puntualmente definite nel Disci-	Informativo	Libero		Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico	In	Tipologia	Punteggio	Formato	Valori
		formativo			tecnico		
	plinare di gara.						
OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare tutta la documentazione necessaria per illustrare le caratteristiche tecniche dell'offerta, secondo le modalita' descritte nella documentazione di gara. Laddove sia necessario inserire piu' di un file, allegarli in un'unica cartella .zip (o equivalente). I documenti dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip non dovra' essere firmata digitalmente.	Tecnico		Libero	Max: 70,00 Min: 45,00	Allegato	

Partecipanti alla Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sui partecipanti alla procedura.

Tabella 2. Schede dei fornitori che hanno partecipato alla trattativa

<i>Ragione sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	user_46965
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficiogareelior@pcert.postecert.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	08746440018
<i>Indirizzo</i>	via VENEZIA GIULIA 5/A, 20157 MILANO (Italia)

<i>Ragione sociale</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Login</i>	user_58441
<i>Indirizzo e-mail</i>	info.euroristorazione@pec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01998810244
<i>Indirizzo</i>	VIA SAVONA, 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0444580699

Gara aggregata

Questo capitolo contiene l'elenco degli enti aggregati alla procedura.

Questa gara non è di tipo aggregato

Riepilogo Offerte

Questo capitolo contiene i dettagli riguardanti tutte le offerte. Le offerte sono ordinate per data, ad incominciare dalla più recente.

Tabella 3. Riepilogo delle offerte

<i>Id Offerta</i>	1647339684281
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0714283
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 15 marzo 2022 11.21.24 CET
<i>Offerta economica</i>	4,99000 EUR

<i>renti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	
<i>di cui costi del personale</i>	2,33000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	5,00000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 3 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 6fFG+7ZtR8Jlvqe6w7h/6g==
	Hash(SHA-1-Hex): bcbdc82d212c44df3dbb6ea532c4407a41ca2fd1
	Hash(SHA-256-Hex): 3b457af005a07771a7c0ac37e8b491a-5bd22d4d78dc13d183747c0c978f75257
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)	_Allegato 3_ Segretazione Offerta Tecnica.pdf.p7m
	Dimensioni: 444 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): wshvYSltAV8eso4tUgI7Rw==
	Hash(SHA-1-Hex): fa28396c9771753833409fea5aa2d721f8cf2220

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI...

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 4f33060f7594a50a34cee7c769742-8edc2fef2a75a44dd4e0e2fcb9baf3cf0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>OFF. TECNICA.zip</p> <p>Dimensioni: 11 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): Sdzm+qJdLrobLwrPa/RYA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): db5bb3769304c706e9aedbdab44eef68519a2dae</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 797f5c0dbfa661c724a4c32bcb66bd5-cb02cd9c6641f49da1621cc5a74de60bd</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>No</p>
<i>Id Offerta</i>	1647339253512
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0714231
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	martedì 15 marzo 2022 11.14.13 CET

<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,04000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,73000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	4,95000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa_ELIIOR.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): O4qxQFBXidp4fQyLQyMIFw==
	Hash(SHA-1-Hex): 8464c9d5360a354591abca0ed49d53c17bc5e044
	Hash(SHA-256-Hex): d3b014f0db875dc111d47dc4caf91d7-95e2717470be76830304820d7d3c15bab
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazione Secretazione offerta tecnica_ELIIOR.p- df.p7m
	Dimensioni: 1 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Ci0d2gV5BecoU0KN9F75VQ==

	42af08dcc38e8bf233c57865d20816261a06e513
	Hash(SHA-1-Hex): Hash(SHA-256-Hex): cf779724adf9ee8bf0b828c50378e36-8e098aaccacae6777a845e4638452c612
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica_ELIOR.zip
	Dimensioni: 21 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): EtNAAx+ufORmDlu59JAePA==
	Hash(SHA-1-Hex): b5e51047e5bb66fe777594359f9f900dcd57e45d
	Hash(SHA-256-Hex): ac48cb0d352700fc3c33b9f0bdffc88-6e74625c0c6fdafa023a766d4d68db1de
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	No

Attribuzione dei Punteggi

Questo capitolo contiene i dettagli riguardanti i punteggi assegnati alle offerte dei Fornitori. Le offerte sono ordinate dalla più recente alla meno recente.

Tabella 4. Punteggi

<i>Id Offerta</i>	1647339684281
<i>Fornitore</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 15 marzo 2022 11.21.24 CET

<i>Offerta economica</i>	4,99000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	29,70
<i>Punteggio tecnico</i>	58,42
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	69,74
<i>Punteggio totale</i>	99,44
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 3 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 6fFG+7ZtR8Jlvqe6w7h/6g==
	Hash(SHA-1-Hex): bcbdc82d212c44df3dbb6ea532c4407a41ca2fd1
	Hash(SHA-256-Hex): 3b457af005a07771a7c0ac37e8b491a-5bd22d4d78dc13d183747c0c978f75257
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	_Allegato 3_ Segretazione Offerta Tecnica.pdf.p7m
	Dimensioni: 444 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): wshvYSltAV8eso4tUgI7Rw==

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... n. 150756335 effettuata da Provincia di Como

	<p>Hash(SHA-1-Hex): fa28396c9771753833409fea5aa2d721f8cf2220</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): d133d60f177594a5da34cee7c769742-8edc2fef2a75a44dd4e0e2fcb9baf3cf0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i> OFF. TECNICA.zip</p> <p>Dimensioni: 11 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): Sdzm+qJdLrobLwrPa/RYA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): db5bb3769304c706e9aedbdab44eef68519a2dae</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 797f5c0dbfa661c724a4c32bcb66bd5-cb02cd9c6641f49da1621cc5a74de60bd</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Punteggio proposto</i> -</p> <p><i>Punteggio assegnato</i> 58,42</p> <p><i>Punteggio massimo</i> 70,00</p> <p><i>Commento Valutazione</i> si rinvia ai verbali di gara</p> <p><i>Punteggio tecnico</i> 58,42</p> <p><i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i> 69,74</p> <p><i>Punteggio economico</i> 29,70</p>
<i>Id Offerta</i>	1647339253512
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA

<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	martedì 15 marzo 2022 11.14.13 CET
<i>Offerta economica</i>	4,94000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	58,64
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa_ELIIOR.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): O4qxQFBXidp4fQyLQyMIFw==
	Hash(SHA-1-Hex): 8464c9d5360a354591abca0ed49d53c17bc5e044
	Hash(SHA-256-Hex): d3b014f0db875dc111d47dc4caf91d7-95e2717470be76830304820d7d3c15bab
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazione Secretazione offerta tecnica_ELIIOR.p- df.p7m

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): Ci0d2gV5BecoU0KN9F75VQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 42af08dcc38e8bf233c57865d20816261a06e513</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): cf779724adf9ee8bf0b828c50378e36-8e098aaccaae6777a845e4638452c612</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>Offerta tecnica_ELIIOR.zip</p> <p>Dimensioni: 21 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): EtNAAx+ufORmDlu59JAePA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): b5e51047e5bb66fe777594359f9f900dcd57e45d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ac48cb0d352700fc3c33b9f0bdffc88-6e74625c0c6fdafa023a766d4d68db1de</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	58,64
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	58,64
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00

* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

Proposta di Graduatoria

Questo capitolo contiene i dettagli riguardanti la proposta di graduatoria. Le offerte sono ordinate da quella con il punteggio più alto, a quella con un punteggio più basso.

Tabella 5. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Prezzo offerto</i>	4,94000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	69,74
<i>Punteggio economico</i>	29,70
<i>Punteggio totale</i>	99,44
<i>Prezzo offerto</i>	4,99000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No

Aggiudicazione

Questo capitolo contiene i dettagli riguardanti l'aggiudicazione della Procedura.

Tabella 6. Responsabile di procedimento

<i>Nome</i>	Accardi Matteo
-------------	----------------

<i>Login</i>	user_46965
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230294

Tabella 7. Fornitore a cui è stata aggiudicata la procedura.

<i>Nome</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	user_46965
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (08746440018)
<i>Indirizzo email</i>	ufficiogarelior@pcert.postecert.it
<i>Num. telefono</i>	02390391
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	verificata l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di partecipazione, si concludono le operazioni telematiche di gara e si aggiudica la procedura alla migliore offerta.

Registro di controllo

Questo capitolo contiene l'elenco degli eventi riguardanti la Procedura, ordinati per data, dal più recente al meno recente.

Tabella 8. Registro di controllo

Data	Oggetto	Testo
lunedì 11 luglio 2022 12.41.03 CEST	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L'aggiudicazione provvisoria della procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID#150563635) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
	Proposta di Aggiudicazione	

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
martedì 21 giugno 2022 13.23.19 CEST		La fase di valutazione del Mercato S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
venerdì 6 maggio 2022 9.54.19 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata completata.
venerdì 6 maggio 2022 9.54.19 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1647339684281) della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI ID 150563635 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 6 maggio 2022 9.54.19 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1647339253512) della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 6 maggio 2022 9.54.10 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata completata.
venerdì 6 maggio 2022 9.54.10 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1647339684281) della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBI-

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		LITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 6 maggio 2022 9.54.10 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1647339253512) della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 16 marzo 2022 13.20.22 CET	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è iniziata.
mercoledì 16 marzo 2022 13.20.16 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1647339684281) della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		MI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 16 marzo 2022 13.20.16 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1647339253512) della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 16 marzo 2022 12.47.58 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_58441 sulla Procedura con ID 150563635 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 16 marzo 2022 12.47.58 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_46965 sulla Procedura con ID 150563635 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 15 marzo 2022 15.00.07 CET	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBI-

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		LITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635).
martedì 15 marzo 2022 11.21.24 CET	Invio Offerta	L'offerente EURORISTORAZIONE SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635).
martedì 15 marzo 2022 11.14.13 CET	Invio Offerta	L'offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635).
mercoledì 2 febbraio 2022 10.48.29 CET	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 - CON POSSIBI-

Data	Oggetto	Testo
		LITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027 (ID 150563635). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario) sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

Comunicazioni di Procedura

Questo capitolo contiene l'elenco delle comunicazioni della procedura inviate e spedite dall'utente che ha richiesto il report.

Tabella 9. Elenco delle Comunicazioni di Procedura

<i>Id Messaggio</i>	156287016
<i>Data di invio</i>	giovedì 23 giugno 2022 13.34.45 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 23 giugno 2022 14.34.41 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RE: richiesta documenti a comprova dei requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>si intende qualsiasi documento atto a dimostrare il numero dei dipendenti in organico (DM10 - Libro matricola - Libro Unico del Lavoro). ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in riferimento alla Vostra cortese richiesta relativa alle prove, si chiede di specificare cosa si intenda per "certificati per la dimostrazione dell'organico medio annuo". In attesa di un Vostro cortese riscontro, si porgono cordiali saluti. Ufficio Gare ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara come di seguito specificato: REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: - copia iscrizione white list della Prefettura di Milano - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA: requisiti indicati al par. 7.2.2 del Disciplinare - estratti di bilancio del triennio 2018 2019 e 2020, - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' PROFESSIONALE E TECNICA: requisiti indicati al par. 7.2.3 del Disciplinare - certificato relativo al servizio effettuato per il Comune di Arezzo dichiarato nel DGUE - certificati idonei per la dimostrazione dell'organico medio annuo. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" entro il giorno 6.7.2022. Distinti saluti.</p>

<i>Data di invio</i>	giovedì 23 giugno 2022 12.37.29 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 23 giugno 2022 13.46.03 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta documenti a comprova dei requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in riferimento alla Vostra cortese richiesta relativa alle comprome, si chiede di specificare cosa si intenda per "certificati per la dimostrazione dell'organico medio annuo". In attesa di un Vostro cortese riscontro, si porgono cordiali saluti. Ufficio Gare ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara come di seguito specificato: REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: - copia iscrizione white list della Prefettura di Milano - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA: requisiti indicati al par. 7.2.2 del Disciplinare - estratti di bilancio del triennio 2018 2019 e 2020, - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' PROFESSIONALE E TECNICA: requisiti indicati al par. 7.2.3 del Disciplinare - certificato relativo al servizio effettuato per il Comune di Arezzo dichiarato nel DGUE - certificati idonei per la dimostrazione dell'organico medio annuo. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" entro il giorno 6.7.2022. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	156639855
<i>Data di invio</i>	lunedì 4 luglio 2022 17.36.40 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RE: RE: richiesta documenti a comprova dei requisiti di partecipazione

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME

AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... prot. n. 331/2022 del 4 luglio 2022 - Ufficio Gare Buongiorno

	<p>no, in allegato la documentazione a comprova come da Vostra cortese richiesta. Cordialmente Ufficio Gare ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. ----- Testo del messaggio originale: si intende qualsiasi documento atto a dimostrare il numero dei dipendenti in organico (DM10 - Libro matricola - Libro Unico del Lavoro). -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Buongiorno, in riferimento alla Vostra cortese richiesta relativa alle prove, si chiede di specificare cosa si intenda per "certificati per la dimostrazione dell'organico medio annuo". In attesa di un Vostro cortese riscontro, si porgono cordiali saluti. Ufficio Gare ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara come di seguito specificato: REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: - copia iscrizione white list della Prefettura di Milano - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA: requisiti indicati al par. 7.2.2 del Disciplinare - estratti di bilancio del triennio 2018 2019 e 2020, - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' PROFESSIONALE E TECNICA: requisiti indicati al par. 7.2.3 del Disciplinare - certificato relativo al servizio effettuato per il Comune di Arezzo dichiarato nel DGUE - certificati idonei per la dimostrazione dell'organico medio annuo. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" entro il giorno 6.7.2022. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	<p>Comprova Rovello Porro_ELIOR.zip</p> <p>Dimensioni: 10 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): OooJANIfAbz2f4/rkeIFfA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6fb8ea87991ed1fc51e0345f0972dd8c154dfcac</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f1126cdafb992b72199803e3a880aca- aeb9b3bea2b7477642657f4dc8367504b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	156639710
<i>Data di invio</i>	lunedì 4 luglio 2022 17.32.02 CEST

Materie	ELIOR RISTORAZIONE SPA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RE: RE: richiesta documenti a comprova dei requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Prot. n. 331/2022 del 4 luglio 2022 - Ufficio Gare Buongiorno, in allegato la documentazione a comprova richiesta dalla Vostra rispettabile stazione appaltante. Cordialmente Ufficio Gare ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. -----</p> <p>Testo del messaggio originale: si intende qualsiasi documento atto a dimostrare il numero dei dipendenti in organico (DM10 - Libro matricola - Libro Unico del Lavoro). -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Buongiorno, in riferimento alla Vostra cortese richiesta relativa alle prove, si chiede di specificare cosa si intenda per "certificati per la dimostrazione dell'organico medio annuo". In attesa di un Vostro cortese riscontro, si porgono cordiali saluti. Ufficio Gare ELIOR RISTORAZIONE S.p.A. -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara come di seguito specificato: REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: - copia iscrizione white list della Prefettura di Milano - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA: requisiti indicati al par. 7.2.2 del Disciplinare - estratti di bilancio del triennio 2018 2019 e 2020, - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' PROFESSIONALE E TECNICA: requisiti indicati al par. 7.2.3 del Disciplinare - certificato relativo al servizio effettuato per il Comune di Arezzo dichiarato nel DGUE - certificati idonei per la dimostrazione dell'organico medio annuo. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" entro il giorno 6.7.2022. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	Comprova Rovello Porro_ELIOR.zip Dimensioni: 10 MB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): OooJANIfAbz2f4/rkeIFfA== Hash(SHA-1-Hex): 6fb8ea87991ed1fc51e0345f0972dd8c154dfcac

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

	<p>Hash(SHA-256 file): 41260da992b72199803e3a880aca-aeb9b3bea2b7477642657f4dc8367504b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	156175455
<i>Data di invio</i>	martedì 21 giugno 2022 13.40.20 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 21 giugno 2022 16.39.48 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta documenti a comprova dei requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara come di seguito specificato: REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE: - copia iscrizione white list della Prefettura di Milano - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA: requisiti indicati al par. 7.2.2 del Disciplinare - estratti di bilancio del triennio 2018 2019 e 2020, - PER LA DIMOSTRAZIONE DEI REQUISITI DI CAPACITA' PROFESSIONALE E TECNICA: requisiti indicati al par. 7.2.3 del Disciplinare - certificato relativo al servizio effettuato per il Comune di Arezzo dichiarato nel DGUE - certificati idonei per la dimostrazione dell'organico medio annuo. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" entro il giorno 6.7.2022. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	151871616
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 marzo 2022 14.39.24 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si riscontrano di seguito i quesiti formulati: 1) - l'attuale sistema informatico del servizio di refezione scolastica in uso è il software SCHOOL.NET della ditta Etica Soluzioni S.r.l. 2) - all'art. 1 si fa riferimento a quei contributi spettanti alle famiglie, che verranno eventualmente versati direttamente all'aggiudicatario, quali: dotescuola, bonus famiglia o contri-</p>

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... n. 150563635, effettuata da Provincia di Como;

	<p>3) si rinvia alla documentazione di gara dove, in data odierna, è stato inserito l'elenco del personale con l'aggiornamento dettagliato della percentuale di occupazione. Distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si richiede - Quale sia l'attuale sistema informatico; - Cosa si intende quanto previsto all'art. 1 "utilizzano contributi istituiti da enti sovracomunali (Provincia/Regione/Stato) come misura economica a sostegno delle famiglie e dell'istruzione" - Rispetto all'elenco del personale allegato alla documentazione come "elenco del personale economico uscente" si chiede di definire quale sia il personale imputabile direttamente al servizio in loco</p>
<i>Id Messaggio</i>	152156208
<i>Data di invio</i>	martedì 15 marzo 2022 15.01.14 CET
<i>Mittente</i>	Giemme S.r.l. (Giemme S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 23 giugno 2022 13.46.01 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	IMPOSSIBILITÀ DI EFFETTUARE IL CARICAMENTO DELL'OFFERTA ECONOMICA
<i>Testo del Messaggio</i>	Con la presente segnaliamo un'anomalia nel sistema per il caricamento dell'offerta economica su Piattaforma Sintel, che ci ha impedito di proporre l'offerta economica con i parametri corretti.
<i>Id Messaggio</i>	151829808
<i>Data di invio</i>	venerdì 4 marzo 2022 16.30.04 CET
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 7 marzo 2022 10.28.21 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si richiede - Quale sia l'attuale sistema informatico; - Cosa si intende quanto previsto all'art. 1 "utilizzano contributi istituiti da enti sovracomunali (Provincia/Regione/Stato) come misura economica a sostegno delle famiglie e dell'istruzione" - Rispetto all'elenco del personale allegato alla documentazione come "elenco del personale economico uscente" si chiede di definire quale sia il personale imputabile direttamente al servizio in loco

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... n. 150563635 effettuata da Provincia di Como

<i>Data di invio</i>	giovedì 17 marzo 2022 10.48.44 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data venerdì 6 maggio 2022 11.30.38 CEST; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 28 marzo 2022 13.27.57 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO AI CANDIDATI DELLE ESCLUSIONI E AMMISSIONI ALLA PROCEDURA DI AFFIDAMENTO RELATIVO ALL'ESITO DELLE VERIFICHE DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA PRODOTTA IN PIATTAFORMA SINTEL DAGLI O.E. PARTECIPANTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda a quanto in allegato.
<i>Allegato</i>	<p>VERBALE_di_GARA_n_1_1a_Seduta__Buste_Amministrative_ROVELLO PORRO_mensa.pdf</p> <p>Dimensioni: 81 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): vndUF2mayeuZsVdL7rY6Aw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 41ce065c449fe22a2aefe82f5d38dd2fc0333b0e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 7dfd904f0b76e1f1e0be9141740cfdb-e469dd036db97fbda0371edf125694440</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	151083787
<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 febbraio 2022 14.06.25 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Etica Soluzione Srl (Etica Soluzione Srl), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI - COMUNE DI ROVELLO PORRO - CIG 9062159A2C
<i>Testo del Messaggio</i>	Si conferma. ----- Testo del messaggio originale: Si chiede conferma che per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica è ad oggi in uso il software SCHOOL.NET della ditta Etica Soluzioni

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI...

	ng 150563635 effettuata da Provincia di Como S.r.l. (nir portale genitore: https://www4.enteasoluzioni.com/rovelloporroportalegen)
<i>Id Messaggio</i>	151084129
<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 febbraio 2022 14.14.07 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 1 marzo 2022 15.24.34 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RE: RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>L'operatore economico dovrà dichiarare in fase di gara di possedere per tutta la durata dell'appalto (incluso l'eventuale periodo di proroga) la disponibilità del centro di cottura individuato per l'appalto (centro di produzione pasti) con le caratteristiche descritte all'art. 2 del Capitolato Speciale, anche ai fini dell'attribuzione del punteggio correlato alla distanza percorsa per la consegna dei pasti di cui al punto A1 della tabella dei criteri e sub criteri di valutazione inserita nel Disciplinare di gara. Il relativo documento (ad es. atto di proprietà, contratto di locazione, contratto di concessione o altro comprovante il diritto reale di godimento del centro cottura) deve essere prodotto prima della firma del contratto. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Con la presente chiediamo inoltre conferma che per disponibilità del centro cottura s'intenda che lo stesso sia necessariamente di proprietà o locazione fino alla fine dell'anno scolastico 2027 e che il requisito di esecuzione sia posseduto al momento di aggiudicazione dell'appalto. Elior Ristorazione SPA ----- Testo del messaggio originale: Si riscontra il quesito, rinviando all'art. 2 del Capitolato Speciale d'appalto ove si specifica che, in caso di rinnovo del contratto, il contraente dovrà ottemperare al requisito di esecuzione per tutta la durata del rinnovo stesso. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: In merito al disciplinare a pagina 4 di dice "..... da parte del Comune di Rovello Porro ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà per la gestione del servizio di cui al presente capitolato un Centro di Produzione Pasti condotto direttamente dalla stessa (in proprietà, in locazione o comunque nella sua disponibilità)". La disponibilità del Centro cottura dovrà coprire l'intera durata contrattuale compresa la proroga fino all'anno scolastico 2026/2027 o è sufficiente fino all'anno scolastico 2024/2025 Cordiali saluti. Elior Ristorazione SPA</p>
<i>Id Messaggio</i>	151243378
<i>Data di invio</i>	martedì 15 febbraio 2022 10.03.05 CET
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME

AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... n. 150563665 effettuata da Provincia di Como

<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 15 febbraio 2022 13.43.33 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	buongiorno, si richiede attuale gestore, attuale costo pasto Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	151038791
<i>Data di invio</i>	martedì 8 febbraio 2022 12.27.25 CET
<i>Mittente</i>	Etica Soluzione Srl (Etica Soluzione Srl)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 9 febbraio 2022 10.00.17 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI - COMUNE DI ROVELLO PORRO - CIG 9062159A2C
<i>Testo del Messaggio</i>	Si chiede conferma che per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica è ad oggi in uso il software SCHOOL.NET della ditta Etica Soluzioni S.r.l. (link portale genitore: https://www4.eticasoluzioni.com/rovelloporro-portalegen)
<i>Id Messaggio</i>	151037910
<i>Data di invio</i>	martedì 8 febbraio 2022 12.13.28 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 8 febbraio 2022 12.50.24 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra il quesito, rinviando all'art. 2 del Capitolato Speciale d'appalto ove si specifica che, in caso di rinnovo del contratto, il contraente dovrà ottemperare al requisito di esecuzione per tutta la durata del rinnovo stesso. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: In merito al disciplinare a pagina 4 di dice “..... da parte del Comune di Rovello Porro ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà per la gestione del servizio di cui al presente capitolato un Centro di Produzione Pasti condotto direttamente dalla stessa (in proprietà, in locazione o comunque nella sua disponibilità)”. La disponibilità del Centro cottura dovrà coprire l'intera durata contrattuale compresa la proroga fino all'anno scolastico 2026/2027 o è sufficiente fino all'anno scolastico 2024/2025 Cordiali saluti. Elior Ristorazione SpA

Report della Procedura S.A.P. COMO. COMUNE DI ROVELLO PORRO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI ROVELLO PORRO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI... n. 450563635 effettuata da Provincia di Como

<i>Id Messaggio</i>	1510563635
<i>Data di invio</i>	martedì 15 febbraio 2022 13.46.22 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che l'attuale gestore è: EURORISTORAZIONE S.r.l., con sede in Via Savona n. 144 - 36040 Torri di Quartesolo (VI). Il costo del pasto è: Euro 4,79= oltre IVA ----- Testo del messaggio originale: buongiorno, si richiede attuale gestore, attuale costo pasto Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	151042384
<i>Data di invio</i>	martedì 8 febbraio 2022 14.19.33 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 9 febbraio 2022 10.47.46 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Con la presente chiediamo inoltre conferma che per disponibilità del centro cottura s'intenda che lo stesso sia necessariamente di proprietà o locazione fino alla fine dell'anno scolastico 2027 e che il requisito di esecuzione sia posseduto al momento di aggiudicazione dell'appalto. Elior Ristorazione SPA ----- Testo del messaggio originale: Si riscontra il quesito, rinviando all'art. 2 del Capitolato Speciale d'appalto ove si specifica che, in caso di rinnovo del contratto, il contraente dovrà ottemperare al requisito di esecuzione per tutta la durata del rinnovo stesso. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: In merito al disciplinare a pagina 4 di dice "..... da parte del Comune di Rovello Porro ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà per la gestione del servizio di cui al presente capitolato un Centro di Produzione Pasti condotto direttamente dalla stessa (in proprietà, in locazione o comunque nella sua disponibilità)". La disponibilità del Centro cottura dovrà coprire l'intera durata contrattuale compresa la proroga fino all'anno scolastico 2026/2027 o è sufficiente fino all'anno scolastico 2024/2025 Cordiali saluti. Elior Ristorazione SpA
<i>Id Messaggio</i>	151006648

<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 8 febbraio 2022 10.08.22 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	In merito al disciplinare a pagina 4 di dice “..... da parte del Comune di Rovello Porro ad impresa di ristorazione specializzata, che utilizzerà per la gestione del servizio di cui al presente capitolato un Centro di Produzione Pasti condotto direttamente dalla stessa (in proprietà, in locazione o comunque nella sua disponibilità)”. La disponibilità del Centro cottura dovrà coprire l’intera durata contrattuale compresa la proroga fino all’anno scolastico 2026/2027 o è sufficiente fino all’anno scolastico 2024/2025 Cordiali saluti. Elior Ristorazione SpA

Verbalì intermedi

Questo capitolo contiene l’elenco delle richieste di verbali intermedi di procedura già esaudite, ordinate per data, dalla più recente alla meno recente.

Non è presente alcun report intermedio per questa procedura.



PROVINCIA DI COMO
STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO
Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
tel.031230272 - 031230462
e-mail :sapcomo@provincia.como.it
pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI ROVELLO PORRO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027. CIG 9062159A2C

VERBALE DI GARA N. 1

L'anno duemilaventidue, il giorno 16 del mese di **marzo** alle ore 12.42, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **1 seduta** relativa alla procedura in oggetto, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciali (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici partecipanti.

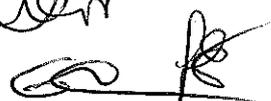
Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como –coadiuvato dalla Dott.ssa Elisabetta Lontani e dalla Sig.ra Erminia Arcidiacono – in servizio presso l'Ufficio Gare della Provincia di Como.

Il Dott. Accardi accede, con l'utilizzo delle proprie credenziali, alla piattaforma elettronica SINTEL di Regione Lombardia nel dettaglio della procedura di gara a cui è attribuito il codice ID SINTEL 150563635.

Precisato che:

- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 15.00 del giorno 15/03/2022;
- ✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma SINTELI n. 2 offerte, e più precisamente:


 1

1. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede in Via Savona 144, 36040 Torri di Quartesolo (VI) P. IVA 01998810244;
2. **ELIOR RISTORAZIONE SPA** con sede in Via Venezia Giulia 5/A, 20157 Milano (MI) P. IVA 08746440018;

Seguendo gli step proposti dalla Piattaforma, si verifica preliminarmente la firma digitale che risulta regolare per tutti gli operatori economici e quindi successivamente si prosegue all'esame della documentazione presentata da **EURORISTORAZIONE SRL**.

La suddetta verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara;

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SPA**. La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale (finanziari, professionali e tecnico-organizzativi) richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.

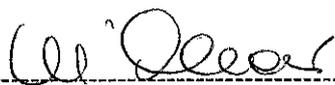
Il Presidente di gara, successivamente, procede all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi, ai soli fini ricognitori della documentazione in essi contenuta. Le offerte tecniche dei concorrenti scaricate dalla piattaforma Sintel saranno messe a disposizione della sola commissione giudicatrice.

Si procederà quindi, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative ad opera della Commissione appositamente nominata, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016.

Alle ore 13.25 il Presidente di gara dichiara conclusa la prima seduta di gara.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

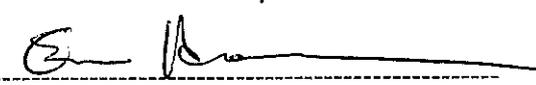
Dott. Matteo Accardi



Dott.ssa Elisabetta Lontani



Sig.ra Erminia Arcidiacono



Ai sensi dell'art. 76 c. 2-bis del Codice, si comunica che gli atti sono disponibili presso l'ufficio gare della
Provincia di Como – via Borgo vico n. 148 22100 Como.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356
e-mail: sapcomo@provincia.como.it
pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

SAP COMO - COMUNE DI ROVELLO PORRO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027. CIG 9062159A2C.

VERBALE di GARA n. 2

I^a Seduta riservata

L'anno duemilaventidue, il giorno 20 del mese di aprile alle ore 09:30, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso la piattaforma Go to Meeting, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: "La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni" si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 299/2022 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott.ssa Loredana Dioguardi Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa Alimentare);
- Dott.ssa Monica Mosca Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa Alimentare);
- Dott.ssa Elisabetta Lontani Segretario della Commissione
(Dipendente del Servizio Gare della Provincia di Como)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **15:00** del giorno **15.03.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. 2 (due) offerte, e più precisamente:
 1. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL 1647339684281 del 15.03.2022);
 2. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1647339253512 del 15.03.2022);
- ✓ in data **16.03.2022**, si è tenuta la **I^a seduta di gara** finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici partecipanti. Tale verifica si concludeva con esito positivo, avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara, con l'ammissione alla successiva fase di gara degli operatori economici partecipanti.

Nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (download) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi. Tale documentazione veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione, da effettuarsi in più sedute riservate successive;

- ✓ in data **08.04.2022**, con **Determinazione n. 299/2022** della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla **nomina della Commissione di Gara** per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;

Tutto ciò premesso:

- ✓ il Presidente avendo acquisito preliminarmente le dichiarazioni dei Commissari, ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, in merito all'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del decreto legislativo 50/2016, all'inesistenza di cause di inconferibilità dell'incarico o altre incompatibilità previste dalla legge o situazioni integranti conflitto di interessi, prende atto che i Commissari medesimi, accettano formalmente l'incarico.
- ✓ i Commissari dichiarano di essere stati edotti dei contenuti codice di comportamento approvato ed in uso presso la Stazione Appaltante;
- ✓ i medesimi Commissari sottoscrivono il presente verbale attestando la veridicità delle dichiarazioni.

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

I^a Seduta riservata di gara.

La Commissione procede con la visualizzazione e lo scarico di copia dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti ed alla ricognizione puntuale degli elaborati prodotti nel documento di gara denominato busta tecnica.

Il Presidente illustra in dettaglio l'oggetto dell'appalto, le modalità di gara e il criterio di aggiudicazione, procedendo quindi alla lettura dei contenuti più significativi del Disciplinare di gara e del Capitolato prestazionale.

I commissari proseguono con la lettura e l'analisi degli elementi, dei pesi e dei criteri di valutazione delle offerte previsti nel bando e nel disciplinare di gara, con particolare attenzione per i punti 12.1.2, 15, 15.1. e 15.1.1. Si riportano di seguito i criteri e sotto criteri di cui al punto 15.1.1 del Disciplinare di Gara, presi in esame ai fini dell'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari:

Tabella dei criteri e dei sub criteri di valutazione delle offerte tecniche:

A	GESTIONE DEI TRASPORTI	Punti	Max Punti 16	Criteri
A.1	<p>Tempo di percorrenza (calcolato con il programma disponibile sul sito www.viamichelin.it – Percorso più rapido) della distanza stradale tra il centro di cottura e la scuola primaria di Rovello Porro</p> <ul style="list-style-type: none"> - da 0 a 10 minuti - da 10,1 a 20 minuti - da 20,1 a 30 minuti - oltre 30 minuti <p><i>Sarà attribuito il punteggio predeterminato all'operatore economico in base ai tempi di percorrenza facendo riferimento al sito www.viamichelin.it – Percorso più rapido, indicando come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo la scuola primaria di Rovello Porro – Via Carcano n. 4.</i></p>	<p>8</p> <p>8</p> <p>5</p> <p>3</p> <p>0</p>		T
A.2	<p>Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili, nonché le operazioni di sanificazione dei mezzi impiegati e la loro frequenza.</p> <p><i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento all'impatto ambientale, nonché le operazioni di sanificazione dei mezzi impiegati e la loro frequenza.</i></p>	4		D
A.3	<p>Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica: deve essere fornita una descrizione dettagliata dei contenitori termici. I contenitori devono avere i</p>	4		D

	<p>requisiti minimi previsti dal capitolato d'appalto e, in particolare, dagli articoli 35, 36 e 38.</p> <p><i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura. Non verranno valutati quali migliorativi i requisiti minimi obbligatori dei contenitori previsti in capitolato.</i></p>			
B	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	Punti	Max Punti 18	Criteri
B.1	<p>Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) con particolare attenzione alle diete speciali. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato d'appalto.</p> <p><i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.</i></p>	8		D
B.2	<p>Organigramma e organizzazione del personale con cui l'operatore economico intende assicurare la gestione del servizio, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, distribuzione, sbarazzo, sanificazioni), le modalità e le tempistiche di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio.</p> <p>L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio in aderenza a quanto prescritto dal Capitolato speciale d'appalto ed eventuale miglioramento.</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione il piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione settimanale suddivisa giorno per giorno, del rapporto numero pasti/operatori nel rispetto del rapporto minimo di 1 addetto ogni 40 utenti. Saranno oggetto di valutazione le modalità di sostituzione del personale assente per malattia/ferie ed in particolare la</i></p>	8		D

	<i>tempestività di sostituzione del personale in caso di assenza non pianificata.</i>			
B.3	<p>Piano di formazione del personale: l'operatore economico deve descrivere il piano annuale di formazione/aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi formativi e tempistiche di realizzazione per l'intera durata dell'appalto. Il piano proposto deve rispettare i livelli minimi di qualità richiesti dall'art. 17 del capitolato.</p> <p><i>Nella valutazione verrà valorizzato il piano formativo che prevederà il maggior coinvolgimento del personale e la maggiore frequenza degli interventi formativi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria per legge.</i></p>	2		D
C	PIANO PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEL COSTO DEL PASTO POSTO A CARICO DELLE FAMIGLIE.	Punti	Max Punti 9	Criteria
C.1	<p>Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto posto a carico delle famiglie, che deve essere composto dai seguenti punti:</p> <p>1) Metodi e strumenti per la rilevazione delle presenze e la prenotazione dei pasti;</p> <p>2) Metodi e strumenti per la riscossione diretta;</p> <p>3) Metodi e strumenti per garantire al Comune la gestione delle iscrizioni al servizio e dell'aggiornamento anagrafico;</p> <p>4) Piano di formazione per il personale comunale.</p> <p>Il sistema di rilevazione presenze e di riscossione del costo del pasto dovrà rispettare i requisiti minimi di servizio previsti all'art. 7 del Capitolato d'appalto.</p> <p><i>Saranno oggetto di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza ed efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dei dati; modalità e tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti; modalità di riscossione diretta e tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza; organizzazione dei solleciti. Verranno altresì valutate le modalità con cui il sistema consente la presentazione delle richieste di iscrizione al servizio da parte degli interessati e l'accettazione informatica delle richieste stesse da parte del Comune.</i></p>	9		D
D	PIANO DELLE SANIFICAZIONI.	Punti	Max Punti 3	Criteria

D.1	<p>Piano delle sanificazioni: deve essere descritta l'organizzazione generale del piano, la frequenza e le procedure che saranno utilizzate nel rispetto dei requisiti minimi previsti dall'art. 44 del capitolato.</p> <p><i>Verranno valutate soluzioni che consentono un migliore e più efficace presidio igienico-sanitario ed una più efficiente gestione delle emergenze.</i></p>	3		D
E	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.	Punti	Max Punti 5	Criteri
E.1	<p>Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza: vanno individuate eventuali situazioni di emergenza (non compresi negli altri criteri) e indicate le modalità di gestione delle stesse, che possono comprendere una riorganizzazione generale del servizio e/o l'implementazione di personale senza oneri per la Stazione Appaltante.</p> <p><i>Saranno valutati piani di gestione delle emergenze che prevedano un maggiore ventaglio di possibili emergenze e soluzioni per la gestione delle stesse, maggiormente efficaci: non devono essere descritte e comunque non saranno valutate in questo criterio emergenze già indicate e valutate in relazione ad altri criteri.</i></p>	5		D
F	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI.	Punti	Max Punti 3	Criteri
F.1	<p>Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi.</p> <p><i>Verranno valutati progetti specifici per il recupero dei cibi non somministrati o in scadenza. Sarano oggetto di valutazione soluzioni maggiormente efficaci ed idonei a monitorare e ridurre gli sprechi alimentari e gli imballaggi.</i></p>	3		D
G	MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.	Punti	Max Punti 6	Criteri
G.1	<p>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria, indicando il numero e la tipologia degli interventi. In particolare per ogni intervento</p>	4		D

	<p>dovranno essere indicati gli obiettivi educativi, le modalità di svolgimento, il numero di ore dedicate, le classi coinvolte.</p> <p><i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari, nonché in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.</i></p> <p><i>Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i></p>			
G.2	<p>Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Saranno valutati i seguenti aspetti: varietà e tipicità delle preparazioni offerte, prevista gradibilità, tipologia e numero.</i></p>	2		D
H	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI.	Punti	Max Punti 10	Criteri
H.1	<p>Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti e manutenzione dei locali utilizzati: deve essere presentato il piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, integralmente a carico dell'offerente.</p> <p><i>Saranno valutate proposte di integrazione e/o sostituzione di attrezzature e/o arredi da documentare con foto e schede tecniche ed in generale interventi migliorativi volti a migliorare la distribuzione dei pasti.</i></p>	4		D
H.2	<p>Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: deve essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica al Comune e all'utenza degli esiti di rilevazione.</p> <p><i>Saranno valutate proposte semplici e fruibili dall'utenza. Sarà oggetto di valutazione la periodicità della rilevazione, l'ampiezza dei sondaggi e l'efficacia della reportistica.</i></p>	2		D
H.3	<p>Servizi complementari di catering gratuiti offerti: devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociale, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi</p>	2		D

	<p>proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.</p> <p><i>Sarà valutata la maggior numerosità e qualità dei servizi offerti e il maggior numero di destinatari per cui sono dimensionati i servizi gratuiti proposti.</i></p>			
H.4	<p>Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti: deve essere indicato il numero di pasti aggiuntivi forniti gratuitamente, senza oneri per il Comune né per gli utenti (per esempio, pasti per insegnanti, pasti per casi segnalati dai servizi sociali, ecc.).</p> <p><i>Saranno attribuiti 2 punti all'operatore economico che offre il maggior numero di pasti. I punteggi per gli altri concorrenti saranno calcolati secondo la seguente formula</i></p> <p><i>N. pasti offerti dal concorrente/N. pasti della migliore offerta * 2 = punteggio concorrente</i></p>	2		Q

La Commissione esamina i documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti, secondo l'ordine in cui si presentano sulla piattaforma SINTEL.

► Si procede quindi all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

ELIOR RISTORAZIONE SPA

A seguito di un ampio confronto tra i Commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono, quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

Alle ore 12:30, il Presidente sospende i lavori della Commissione che riprenderanno alle ore 14:00.

Alle ore 14:10, il Presidente dichiara ripresi i lavori della Commissione.

► I commissari procedono all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

EURORISTORAZIONE SRL

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

Il Presidente, alle ore 17.00, dichiara conclusa la I^a Seduta riservata di gara e fissa per il giorno **06.05.2022** alle ore **09.30**, la Seduta finalizzata alla comunicazione in SINTEL dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e all'apertura e alla valutazione dei plichi telematici contenenti le offerte economiche degli operatori economici partecipanti, risultati ammessi a tale fase.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

Dott.ssa Loredana Dioguardi *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

Dott.ssa Monica Mosca *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

Dott.ssa Elisabetta Lontani *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

Si dà atto che i verbali di gara formati a conclusione delle singole sedute vengono sottoscritti a conclusione di tutte le operazioni di gara.

Allegati:

Tabelle dei giudizi e delle valutazioni della Commissione giudicatrice.

		D: discrezionale T: tabellare Q: quantitativo		Giudizio Commissione	Giudizio Commissione
<i>(N.B. per brevità, nella presente tabella si sono riportati criteri nella loro sintesi essenziale. Per la descrizione completa si rimanda alla tabella contenuta nel disciplinare di gara.)</i>					
A	GESTIONE DEI TRASPORTI		16	16 punti	
A.1	Tempo di percorrenza: - da 0 a 10 minuti: 8 punti - da 10,1 a 20 minuti: 5 punti - da 20,1 a 30 minuti: 3 punti - oltre 30 minuti: 0 punti	T	8	17 minuti	19 minuti
A.2	Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato)	D	4	Buona la proposta dei mezzi euro 6 (ibridi a metano, improbabile l'installazione con biometano, incongruenti le caratteristiche dei mezzi proposti desunte dalla carta di circolazione rispetto alle caratteristiche tecniche del motore (diesel) riportate in offerta. Piano di sanificazione automizzato accurato e dettagliato. Apprezzabile la consegna separata dei non food.	Ottima la proposta dei mezzi elettrici e dell'installazione della stazione di ricarica presso il CC. Proposto MOBIZONE (sanificatore d'aria e superfici) e l'inserimento della figura del Transport Manager per la gestione dei trasporti. Piano di manutenzione mezzi accurato.
A.3	Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica	D	4	Offerti contenitori isotermini come da Capitolato, apprezzabile l'impiego di ceste per pane e frutta in plastica riciclata certificata e l'inserimento di datalogger per la misurazione di temperatura in fase di trasporto.	Migliorativo l'utilizzo di contenitori isotermini attivi in polietilene tipo melform in plastica riciclabile e con colorazioni differenziati più offerta di un carrello per la loro movimentazione.
B	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO		18	18 PUNTI	
B.1	Modalità di svolgimento del servizio	D	8	Ciclo produttivo interattivo e completamente informatizzato con descrizione ben articolata e dettagliata, proposto utilizzo di tablet per la gestione informatizzata della tracciabilità anche delle operazioni produttive. Apprezzabile il sistema di etichettatura interna identificativa dei prodotti. Disponibilità di una cucina dedicata esclusivamente alle diete con cella frigorifera al suo interno. Offerta di vaschette menù a due scomparti biodegradabili e compostabili con pellicole colorate. Presenza di 2 linee di confezionamento per pasti caldi e freddi.	In uso due sistemi gestionali informatizzati limitati alla gestione degli ordini e alla tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti e gestione menù e ricette. Zona della cucina dedicata alle diete (mancanza di locale separato dedicato).
B.2	Organigramma e organizzazione del personale	D	8	Direttore del Servizio Tecnologo per 1,5 ore/w (figura richiesta da Capitolato). Dietista 1 ora/w al CC. Totale ore personale CC 50 ore/w. ASM 57 ore/w, 4 ASM con Rs 1/24, IP 17,07. Non indicata in diagramma le ore dedicate alla rilevazione dei pasti. L'istitutista effettua sia il confezionamento dei pasti sia il trasporto per entrambi i turni in successione (possibile rischio di contaminazione).	Apprezzabile la presenza del Tecnologo per 5 ore/w (figura richiesta da Capitolato). Nel diagramma relativo al CC non sono riportate le ore del Direttore e Dietista dedicati. Totale ore personale CC 50 ore/w. Ottimale il monte ore settimanale dal personale addetto alla somministrazione pasti: ASM 70 ore/w (dal diagramma 73,5 ore/w). 4 ASM con Rs 1/24, IP 13,71. Incongruenza tra monte ore riportato in tabella e monte ore conteggiate nel diagramma.
B.3	Piano di formazione del personale	D	2	Ore formazione totali 460 ore su 3 anni. Minor numero di ore formazione delle ASM: 27+15+12 =54 ore per 3 anni. Tempistiche di pianificazione corsi a volte non adeguate. Mancanza di una formazione specifica finalizzata all'utilizzo dei tablet in uso agli operatori di tutte le fasi produttive.	Ore formazione totali 404 ore su 3 anni. Maggiore numero ore formazione a tutto il personale, in particolare per le ASM: 30+3+31 ore = 96 ore/per 3 anni. Apprezzabile la possibilità di partecipazione a tutti i corsi di formazione da parte del personale del Comune e scolastico
C	PIANO PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEL COSTO DEL PASTO POSTO A CARICO DELLE FAMIGLIE		9	9 PUNTI	
C.1	Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto	D	9	Ottimo	
D	PIANO DELLE SANIFICAZIONI		3	3 PUNTI	
D.1	Piano delle sanificazioni	D	3	Apprezzabile il piano di pulizia con la specifica anche della diluizione dei prodotti da utilizzare e il dettaglio dei controlli dell'efficacia della sanificazione. Penalizzante non aver previsto il lavaggio mensile del pavimento del refettorio con lavapavimenti nel piano di pulizia come richiesto da Capitolato.	Esempio di pulizia sul posto accurata con dettagliato elenco dei prodotti utilizzati e con inserimento di macchina lavapavimenti. Accurata procedura di pulizia e disinfezione dei pavimenti (2 operazioni di scopatura + ergo clean). Proposta di carrello di pulizia con accessori di diversi colori.
E	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO		5	5 PUNTI	
E.1	Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza	D	5	Ottimo il piano della gestione emergenze ben dettagliato e comportativo di modalità casistiche, appropriate le soluzioni per la gestione delle emergenze individuali, apprezzabile la definizione di misure di gestione in caso di somministrazione errata di dieta speciale.	Non del tutto sufficiente la casistica delle emergenze contemplate. Non riportate le emergenze che riguardano problematiche legate alla fase di distribuzione (porzioni mancanti, rovesciamenti e somministrazione errata di diete speciali) nonché eventuali crisi alimentari e problematiche legate alla distribuzione dell'acqua di rete.
F	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI		3	3 PUNTI	
F.1	Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi	D	3	Ben dettagliate e variegate le iniziative di riduzione dello spreco alimentare e di recupero delle eccedenze, apprezzabili le iniziative rivolte agli alunni (firmati, incontri e consegna di brochure informative). Eventuale disponibilità alla consegna dei pasti in caso di difficoltà di recupero da parte della onlus. Apprezzabile l'attenzione all'uso di attrezzature certificate PSV	Buone le iniziative proposte (bilancio digitale con riconoscimento ostio e isola ecologica).
G	MENÙ ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE		6	6 PUNTI	
G.1	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni	D	4	Ottimo il monte ore annuo (25 h/anno) suddiviso in 12 eventi. Contemplato nel progetto di educazione alimentare, le tematiche richieste. Apprezzabile la consegna di locandine e brochure inerenti agli incontri. Apprezzabile la proposta di utilizzo della cucina didattica presso il CC. Proposta di formatori interni di adeguata professionalità.	Discreto il monte ore annuo (8 h/anno) suddiviso in 5 eventi dedicati in particolare modo all'educazione alimentare e poco sulle tematiche ambientali. Apprezzabile l'istituzione del piano formativo ai genitori per 11 h/anno. Penalizzante aver dedicato esclusivamente ai genitori il seminario sulla prevenzione degli sprechi. Unico formatore la Dieta e specialisti esperti per solo un intervento.
G.2	Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.	D	2	Scarsa la proposta dei menù a tema (16), non specificati i menù regionali ed etnici, poco innovative e appetibili le portate proposte per i menù delle festività, proposta di progetto "oggi cucino io".	Ottimo il numero di menù a tema proposti (22), pertinenti e di prevista gradibilità le portate proposte per i menù festivi e i menù regionali.
H	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI		10	10 PUNTI	
H.1	Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti e manutenzione dei locali utilizzati	D	4	Adeguate il piano di manutenzione che contempla controlli periodici sia alle attrezzature (trimestrali) che alla struttura (semestrale). Utilizzo di un programma gestionale. Ottime le proposte di inserimento nuove attrezzature oltre a quelle già richieste dal CSA (bilancia, microonde, carrello neutro e colomina acqua microfiltrata); monitor termico, coperchio diete, caffè, tavolo inox, sostituzione delle stoviglie, monitor in refettorio e pellicola riflettente alle finestre.	Ben dettagliato il piano di manutenzione/sostituzione delle attrezzature. Utilizzo programma gestionale EMANT visibile e consultabile dal Comune. Penalizzante non aver contemplato controlli periodici della struttura nel piano di manutenzione. Sufficienti le migliori proposte: lavastoviglie e capottina, 6 tavoli e pellicola riflettente alle finestre.
H.2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	D	2	Proposto sistema G.I.M.E. per la valutazione del gradimento informatizzato integrato mediante l'acquisizione dei dati rilevati giornalmente da ASM referente/membro CM/genitori/insegnanti/referenti del Comune tramite tablet. Apprezzabile la possibilità di registrare nel sistema proposto anche i dati relativi alle eccedenze giornaliere. Improbabile la possibilità di registrare giornalmente tavolo per tavolo da parte della ASM referente. Ottima l'efficacia della reportistica e le azioni correttive messe in atto in caso di scarso gradimento delle portate. Sistema proposto non fruibile direttamente dall'utenza principale (bambini).	Proposte diverse modalità di rilevazione del gradimento degli utenti semplici e fruibile direttamente anche dall'utenza bambini (totem, questionari cartacei e possibilità di lasciare suggerimenti). Apprezzabili le verifiche mensili da parte della Ditta con il referente del Comune, adeguata la periodicità di rilevazione e l'ampiezza dei sondaggi (utenti, insegnanti, genitori, Comune).
H.3	Servizi complementari di catering gratuiti offerti	D	2	Servizi offerti gratuitamente: 5 buffet/rinfreschi per 50 persone/cad. = 250 pers. Appena sufficiente il menù proposto. Minore il numero di pacchi alimentari (9) offerti. 12 borse per festeggiare i compleanni del mese. Manca la proposta per il catering.	Offerti: 1 catering = 50 pers. + 2 buffet per 50 persone/cad = 100 pers. Ottimi i menù proposti. Maggiore il numero di pacchi spesa offerti (20x2 festività Natale e Pasqua).
H.4	Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti. I punteggi saranno calcolati secondo la seguente formula: N. pasti offerti dal concorrente/N. pasti della migliore offerta * 2 = punteggio concorrente.	Q	2	Offerti 1% dei pasti annuali prodotti. Da Capitolato i pasti annuali ammontano a 34.560 - pertanto vengono offerti 345 pasti gratuiti all'anno.	Offerti 1440 pasti (540 docenti + 900 cast segnalati da Comune)

Nota per la compilazione: inserire i dati nelle sole caselle di colore bianco.

N. criterio	N. sotto-criterio	Descrizione criterio/sotto-criterio	Tipologia criterio o sotto-criterio	PESO (W)	Media coeff. V(a) più alta attribuita (*)	EURORISTORAZIONE SRL								ELIOR RISTORAZIONE SpA							
						Elementi valutati discrez. dalla Commissione:				Elementi valutati discrez. dalla Commissione:											
						Coeff. V(a) attrib.				Coeff. V(a) attrib.											
Matteo Accardi	Lucrezia Digiardi	Monica Mosca	Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparametrizzazione	Media V(a) riparametrizzata (*)	Punteggi	Matteo Accardi	Lucrezia Digiardi	Monica Mosca	Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparametrizzazione	Media V(a) riparametrizzata (*)	Punteggi								
A. GESTIONE DEI TRASPORTI					16 punti																
A.1		Tempo di percorrenza: - da 0 a 10 minuti: 8 punti - da 10,1 a 20 minuti: 5 punti - da 20,1 a 30 minuti: 3 punti - oltre 30 minuti: 0 punti	T	8	19,00	Tempo di percorrenza (minuti):				17,00	5,00	-	5,00	Tempo di percorrenza (minuti):				19,00	5,00	-	5,00
A.2		Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato)	D	4	0,95	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,84	3,37	0,95	0,95	0,95	0,95	3,80	1,00	4,00		
A.3		Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica	D	4	0,97	0,70	0,80	0,70	0,75	2,93	0,76	3,03	0,95	1,00	0,95	0,97	3,87	1,00	4,00		
B. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO					18 PUNTI																
B.1		Modalità di svolgimento del servizio	D	8	0,97	0,95	1,00	0,95	0,97	7,73	1,00	8,00	0,80	0,80	0,75	0,78	6,27	0,81	6,48		
B.2		Organigramma e organizzazione del personale	D	8	0,98	0,70	0,70	0,70	0,70	5,60	0,71	5,69	1,00	1,00	0,95	0,98	7,87	1,00	8,00		
B.3		Piano di formazione del personale	D	2	0,98	0,80	0,80	0,70	0,77	1,53	0,78	1,56	1,00	1,00	0,95	0,98	1,97	1,00	2,00		
C. PIANO PER LA GESTIONE DELLA RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEL COSTO DEL PASTO POSTO A CARICO DELLE FAMIGLIE					9 PUNTI																
C.1		Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto	D	9	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	9,00	1,00	9,00	1,00	1,00	1,00	1,00	9,00	1,00	9,00		
D. PIANO DELLE SANIFICAZIONI					3 PUNTI																
D.1		Piano delle sanificazioni	D	3	0,92	0,80	0,90	0,75	0,82	2,45	0,89	2,67	0,90	1,00	0,85	0,82	2,75	1,00	3,00		
E. GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO					5 PUNTI																
E.1		Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza	D	5	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00	0,30	0,30	0,30	0,30	1,50	0,30	1,50		
F. PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI					3 PUNTI																
F.1		Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi	D	3	0,98	1,00	1,00	0,95	0,98	2,95	1,00	3,00	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,81	2,44		
G. MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE					6 PUNTI																
G.1		Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni	D	4	0,93	0,90	1,00	0,90	0,93	3,73	1,00	4,00	0,80	0,80	0,70	0,77	3,07	0,82	3,29		
G.2		Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc.	D	2	1,00	0,30	0,30	0,30	0,30	0,60	0,30	0,60	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	2,00		
H. SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI					10 PUNTI																
H.1		Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti e manutenzione dei locali utilizzati	D	4	0,97	1,00	1,00	0,90	0,97	3,87	1,00	4,00	0,50	0,50	0,40	0,47	1,87	0,48	1,93		
H.2		Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	D	2	0,93	0,70	0,80	0,70	0,73	1,47	0,79	1,57	0,90	1,00	0,90	0,93	1,87	1,00	2,00		
H.3		Servizi complementari di catering gratuiti offerti	D	2	1,00	0,70	0,70	0,75	0,72	1,43	0,72	1,43	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	2,00		
H.4		Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti. I punteggi saranno calcolati secondo la seguente formula: N. pasti offerti dal concorrente / N. pasti della migliore offerta * 2 = punteggio concorrente	Q	2	1,440	numero pasti aggiuntivi gratuiti:				346	0,48	-	0,48	numero pasti aggiuntivi gratuiti:				1440	2,00	-	2,00
TOTALE					70																
W attribuibili:					70					56,98		58,42					57,22		58,64		

Soglia minima di sbarramento (punteggio minimo per l'ammissione): 45

(*) Per ogni criterio soggetto al giudizio discrezionale della commissione, il punteggio (se presenti più di un concorrente) è riparametrizzato, ossia si riporta a 1,0 la media dei coeff. V(a) più alta, e si proporzionano ad essa le altre medie.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356
e-mail: sapcomo@provincia.como.it
pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

SAP COMO - COMUNE DI ROVELLO PORRO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - ANNI SCOLASTICI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 - CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 - 2026/2027. CIG 9062159A2C.

VERBALE di GARA n. 3

I^a Seduta riservata

L'anno duemilaventidue, il giorno 06 del mese di maggio alle ore 09:30, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso la piattaforma Go to Meeting, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: "La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni" si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 299/2022 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott.ssa Loredana Dioguardi Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa Alimentare);
- Dott.ssa Monica Mosca Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa Alimentare);
- Dott.ssa Elisabetta Lontani Segretario della Commissione
(Dipendente del Servizio Gare della Provincia di Como)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **15:00** del giorno **15.03.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. 2 (due) offerte, e più precisamente:
 1. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL 1647339684281 del 15.03.2022);
 2. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1647339253512 del 15.03.2022);
- ✓ in data **16.03.2022**, si è tenuta la **I^a seduta di gara** finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici partecipanti. Tale verifica si concludeva con esito positivo, avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara, con l'ammissione alla successiva fase di gara degli operatori economici partecipanti.

Nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (download) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi. Tale documentazione veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione, da effettuarsi in più sedute riservate successive;
- ✓ in data **08.04.2022**, con **Determinazione n. 299/2022** della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla **nomina della Commissione di Gara** per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;
- ✓ in data **20.04.2022**, giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la **seduta riservata** della commissione di gara;

Tutto ciò premesso:

Il Presidente dichiara aperta la seduta finalizzata alla comunicazione del punteggio tecnico conseguito dagli operatori economici ammessi e alla valutazione delle offerte economiche presentate.

Relativamente alle offerte tecniche, il Presidente, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti, dà atto che tutti gli operatori economici, hanno conseguito un punteggio superiore al limite minimo stabilito al punto 15.1.3 "*Soglia minima di sbarramento*" del Disciplinare di gara, di almeno 45 (quarantacinque) punti e pertanto, sono tutti ammessi alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

Si procede all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dai singoli operatori economici nella valutazione tecnica come risultanti dal verbale di gara n.2 con particolare riferimento alla *Tabella riepilogativa* allegata al medesimo.

Di seguito si riporta il punteggio complessivo inserito nella Piattaforma SINTEL, nonché quello riparametrato dalla medesima piattaforma digitale, relativo all'**Offerta Tecnica**, ottenuto dagli operatori economici ammessi:

Offerta Tecnica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica riparametrato</i>
EURORISTORAZIONE SRL	58,42	69,74
ELIOR RISTORAZIONE SPA	58,64	70,00

Si procede con la verifica della documentazione costituente l'Offerta Economica.

Il Presidente, rimanda ai criteri per la valutazione dell'Offerta Economica previsti nel disciplinare di gara (punti 12.1.3, 15.2.1, 15.2.2), con particolare riferimento al punto 15.2.1 "Criteri di valutazione dell'offerta economica" ove si stabilisce che i concorrenti devono indicare la propria offerta economica, espressa nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al costo unitario del pasto), ossia: "l'offerente indica nell'apposito campo presente in SINTEL il costo unico a pasto offerto non superiore al valore unico a base d'asta soggetto a ribasso di € 5,04".

Il punteggio massimo complessivo attribuibile all'Offerta economica è pari a punti 30 (trenta) e sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior prezzo. Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante l'applicazione della formula di Sintel del minor prezzo, come previsto dal punto 15.2.1 "Criteri di valutazione dell'Offerta economica" del Disciplinare di gara.

Di seguito si riporta il punteggio complessivo relativo all'Offerta Economica, ottenuto dagli operatori economici ammessi, all'apertura delle offerte economiche:

Offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Prezzo offerto €</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>
EURORISTORAZIONE SRL	€ 4,99	29,70
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 4,94	30,00

Il punteggio riparametrato complessivo delle offerte Tecnica ed Economica generato dalla graduatoria provvisoria di gara è di seguito riportato:

Offerte Tecnica ed Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
EURORISTORAZIONE SRL	69,74	29,70	99,44
ELIOR RISTORAZIONE SPA	70,00	30,00	100

Il Presidente di gara dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SPA** con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 e dispone, prima di procedere all'aggiudicazione, l'invio dei documenti dell'offerta al RUP per la verifica dei costi della manodopera di cui all'art. 95 c. 10 del Codice dei contratti.

Il Presidente di gara alle ore **10:20**, dichiara conclusa la **Seduta di gara** per la valutazione dell'offerta economica.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

Dott.ssa Loredana Dioguardi *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

Dott.ssa Monica Mosca


(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)

Dott.ssa Elisabetta Lontani



Si dà atto che i verbali di gara formati a conclusione delle singole sedute vengono sottoscritti a conclusione di tutte le operazioni di gara