Provincia di Como

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

DETERMINAZIONE N. 899 / 2022

OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO - PERIODO 01.09.2022/31.08.2028 CIG: 9143933438 AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Premesso che con determina a contrarre n. 312/2022 si disponeva di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto indicato per conto del Comune di Ponte Lambro, 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 084-226258 del 29.04.2022, sulla Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 50 del 02/05/2022, 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 16.00 del giorno 26.05.2022;
- entro il predetto termine sono pervenute le seguenti 2 offerte:

1. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA – P.I. 01617950249 (protocollo SINTEL n. 1653549740057 del 26.05.2022);
2. **CIRFOOD s.c.** con sede in Via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA (RE), P.IVA 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1653558162572 del 26.05.2022);

- in data **27.05.2022**, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la Iª seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della

Copia informatica per consultazione

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, giusta verbale n. 1, 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:

A1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**Sub criteri**	**MAX PUNTI 20**
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	6	COMMISSIONE.
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	5	COMMISSIONE
c)	Piano dei trasporti	3	COMMISSIONE
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Trieste n. 33 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Trieste n. 33)	4	TABELLARE
	• da 0 a 10 minuti (4 punti)		
	• da 11 a 21 minuti (2 punti)		
	• da 22 minuti a 30 minuti (1 punto)		
	• oltre 30 minuti (0 punti)		
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	TABELLARE ON/OFF

Copia informatica per consultazione

A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		**MAX PUNTI 12**
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	COMMISSIONE
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	4	PROPORZIONALE
c)	piano di formazione del personale	3	PROPORZIONALE
A3	**OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME**		**MAX PUNTI 4**
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: **2 punti** - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume**: 2 punti**		TABELLARE
A4	**SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZI**		**MAX PUNTI 10**
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1 sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2 sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3 sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4 modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema		COMMISSIONE
A5	**PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION**		**MAX PUNTI 11**
a)	**Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^ grado:** dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti **ulteriori** rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	COMMISSIONE

Copia informatica per consultazione

b)	**Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria e secondaria di 1^ grado:** dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti **ulteriori** rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	COMMISSIONE
c)	**Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica:** dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	5	COMMISSIONE
A6	**PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE**		**MAX PUNTI 4**
a)	**Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute:** dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.		COMMISSIONE
A7	**PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI**		**MAX PUNTI 6**
a)	**Piano di riduzione degli sprechi alimentari:** deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	COMMISSIONE
b)	**Piano di riduzione degli imballaggi:** devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	2	COMMISSIONE
A 8	**SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO**		**MAX PUNTI 3**
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, **ulteriori e distinti** a quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. 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		COMMISSIONE
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**70**	**70**

Richiamata la determinazione n. 540/2022 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 Elena Mauri – *(Biologo Nutrizionista);*

Copia informatica per consultazione

- **COMPONENTE**: Dott.ssa Monica Angela Bianca Mosca - *(Tecnologa Alimentare);*
- **SEGRETARIO**: Dott.ssa Elisabetta Lontani – Servizio S.A.P. Provincia di Como;

Rilevato che il giorno 16.06.2022, giusta verbale n. 2, a cui si rimanda, si è tenuta la seduta riservata della commissione di gara;

Dato atto che:

- in data 05.07.2022, 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

Operatore economico	***Punteggio Offerta Tecnica***	***Punteggio Offerta Tecnica riparametrato***
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	59,03	**64,83**
CIRFOOD s.c.	63,74	**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

Operatore economico	***Prezzo offerto €***	***Punteggio Offerta Economica***
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	€ 4,78	30,00
CIRFOOD s.c.	€ 4,79	29,94

- 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

Operatore economico	***Punteggio Offerta Tecnica***	***Punteggio Offerta Economica***	***Punteggio complessivo***
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	64,83	30,00	**94,83**
CIRFOOD s.c.	70,00	29,94	**99,94**

Copia informatica per consultazione

Al termine delle suddette operazioni, il Presidente dichiarava che l'offerta migliore risultava essere quella presentata da **CIRFOOD s.c.**, con sede in Via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA (RE), P.IVA 00464110352 e 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.

Atteso che il RUP, in data 04.8.2022 ha trasmesso il verbale di verifica tecnica, prot. n. 5290/2022 (ns prot. n. 32119/2022) con il quale si attesta la congruità dei costi della manodopera, in data 04.8.2022 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura in favore del medesimo operatore economico;

Verificata altresì l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dall'operatore economico **CIRFOOD s.c.,** richiesti e valutati per una procedura analoga e conservati agli atti;

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

Tutto ciò premesso,

DETERMINA

1) **di approvare** il report di procedura Sintel a cui è attribuito il codice ID 153739126 costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 04.8.2022 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 27.05.2022, n. 2 del 16.06.2022, n. 3 del 05.07.2022;
3) **di prendere atto** della dichiarazione di congruità del costo della manodopera trasmessa dal RUP in data 04.8.2022 prot. n. 5290/2022 (ns prot. n. 32119/2022) **e pertanto di aggiudicare** l'appalto avente ad oggetto "*comune di Ponte Lambro: affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado – periodo 01.09.2022/31.08.2028. CIG: 9143933438*" all'operatore economico **CIRFOOD s.c.**, con sede in Via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA (RE), P.IVA 00464110352 – **al prezzo unitario offerto di € 4,79 per ciascun pasto, a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza pari ad € 0,01**, che corrisponde all'importo annuo presunto di € 204.960,00 - oltre IVA - (4,80* 42.700 n. dei pasti annui presunti), **per un importo netto presunto, per la durata del contratto di anni sei pari a € 1.229.760 (oltre IVA)**, s**econdo la proposta tecnica offerta in sede di gara.**
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 altresì** 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 Ponte Lambro 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

Copia informatica per consultazione

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, 10/08/2022

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

Copia informatica per consultazione

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 PONTE LAMBRO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PERIODO 01.09.2022/31.08.2028 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020. CIG: 9143933438.

VERBALE DI GARA N. 1

L'anno duemilaventidue, il giorno **27** del mese di **maggio** alle ore 10.00, 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 Sig.ra Gabriella Costanzo e dalla Dott.ssa Elisabetta Lontani – 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 153739126.

Precisato che:

- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 16.00 del giorno 26/05/2022;
- ✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma SINTEL **n. 2** offerte, e più precisamente:

Copia informatica per consultazione

1. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA – P.I. 01617950249 (protocollo SINTEL n. 1653549740057 del 26.05.2022);

2. **CIRFOOD s.c.** con sede in Via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA (RE), P.IVA 00464110352.

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

La suddetta verifica rileva che dal DGUE risulta una dichiarazione inerente possibili illeciti professionali per la quale, tuttavia, questa Stazione Appaltante ha già approfondito quanto dichiarato dall'operatore economico durante lo svolgimento di una precedente procedura di gara analoga e, pertanto, il Presidente non ritenendo necessario procedere ad ulteriori integrazioni, conclude con l'esame della documentazione 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.

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **CIRFOOD s.c.**
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.

Si procede successivamente, allo scarico (download) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi, allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione della documentazione tecnica, in essi contenuta.

L'offerta tecnica dei concorrenti scaricata dalla piattaforma SINTEL sarà messa 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 10.30 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:

Copia informatica per consultazione

Matteo Accardi ----------

Gabriella Costanzo ----------

Elisabetta Lontani ----------

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.

Copia informatica per consultazione

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

SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PERIODO 01.09.2022/31.08.2028 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020. CIG: 9143933438

VERBALE di GARA n. 2

I^a Seduta riservata

L'anno **duemilaventidue**, il giorno **16** del mese di **giugno** 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. **540/2022** 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 Elena Mauri — Componente della Commissione di Gara *(Biologa nutrizionista);*
- Dott.ssa Monica Mosca — Componente della Commissione di Gara *(Tecnologa alimentare);*
- Dott.ssa Elisabetta Lontani — Segretario della Commissione (in sostituzione temporanea dell'arch. Antonio Talarico) *(Servizio S.A.P.)*

Premesso che:

✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 16.00 del giorno 26.05.2022 sono pervenute alla piattaforma Sintel **n. 2** offerte, e più precisamente:

1. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA – P.I. 01617950249;

Copia informatica per consultazione

2. **CIRFOOD s.c.** con sede in Via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA (RE), P.IVA 00464110352;

- ✓ in data **27.05.2022**, si è tenuta la **Iª 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 accertava che dal DGUE presentato da **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** risultava una dichiarazione inerente possibili illeciti professionali per la quale, tuttavia, questa Stazione Appaltante aveva già approfondito quanto dichiarato dall'operatore economico durante lo svolgimento di una precedente procedura di gara analoga e, pertanto, il Presidente non ritenendo necessario procedere ad ulteriori integrazioni, concludeva con l'esame della documentazione con esito positivo, avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara.
  Si procedeva quindi con l'ammissione alla successiva fase di gara di entrambe 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 **07.06.2022**, con **Determinazione n. 540/2022** 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

Iª Seduta riservata di gara.

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 definiscono un programma di lavoro (sedute da riservare alla valutazione delle offerte tecniche) al fine di avanzare speditamente nella procedura di gara.
I commissari procedono di seguito 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.

Copia informatica per consultazione

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:

A1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**	**Sub criteri**	**MAX PUNTI 20**
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	6	COMMISSIONE.
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	5	COMMISSIONE
c)	Piano dei trasporti	3	COMMISSIONE
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Trieste n. 33 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Trieste n. 33)	4	TABELLARE
	• da 0 a 10 minuti (4 punti)		
	• da 11 a 21 minuti (2 punti)		
	• da 22 minuti a 30 minuti (1 punto)		
	• oltre 30 minuti (0 punti)		
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	TABELLARE ON/OFF
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		**MAX PUNTI 12**
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	COMMISSIONE
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	4	PROPORZIONALE
c)	piano di formazione del personale	3	PROPORZIONALE
A3	**OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME**		**MAX PUNTI 4**

Copia informatica per consultazione

a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: **2 punti** - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: **2 punti**		TABELLARE
A4	**SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZI**		**MAX PUNTI 10**
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema		COMMISSIONE
A5	**PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION**		**MAX PUNTI 11**
a)	**Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^ grado:** dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti **ulteriori** rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	COMMISSIONE
b)	**Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria e secondaria di 1^ grado:** dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti **ulteriori** rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	COMMISSIONE
c)	**Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica:** dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del	5	COMMISSIONE

Copia informatica per consultazione

	gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.		
A6	**PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE**		**MAX PUNTI 4**
a)	**Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute:** dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.		COMMISSIONE
A7	**PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI**		**MAX PUNTI 6**
a)	**Piano di riduzione degli sprechi alimentari:** deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	COMMISSIONE
b)	**Piano di riduzione degli imballaggi:** devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	2	COMMISSIONE
A 8	**SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO**		**MAX PUNTI 3**
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, **ulteriori e distinti** a quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. 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		COMMISSIONE
	TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	**70**	**70**

La Commissione procede, con l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti.

L'esame e la valutazione delle offerte vengono condotti avendo come parametro di riferimento la documentazione definita al punto 12.1.2 (*Busta telematica "Offerta Tecnica"*) del Disciplinare di Gara, redatta in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di valutazione secondo i criteri evidenziati nella tabella soprariportata, come meglio dettagliati al punto 15.1.1 del Disciplinare di Gara, oltre i documenti allegati a completamento o integrazione.

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

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti nel disciplinare di gara, gli elementi caratterizzanti l'offerta e ritenuti qualificanti ai fini del giudizio e dell'attribuzione del coefficiente/punteggio. Tali elementi verranno sinteticamente riportati ed indicati – per ragioni di trasparenza - nella tabella riepilogativa allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

Copia informatica per consultazione

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 12:30, sospende la seduta della Commissione di gara.
Alle ore 14:00 riprendono i lavori della Commissione di gara.

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

CIRFOOD s.c.

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti nel disciplinare di gara, gli elementi caratterizzanti l'offerta e ritenuti qualificanti ai fini del giudizio e dell'attribuzione del coefficiente/punteggio. Tali elementi verranno sinteticamente riportati ed indicati – per ragioni di trasparenza - nella tabella riepilogativa 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 **17:30**, dichiara conclusa la **I^a^ Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e fissa per il giorno **05.07.2022** 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 _____

Dott.ssa Elena Mauri _____

Dott.ssa Monica Mosca _____

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.

Allegati: *Tabelle dei giudizi e delle valutazioni delle offerte tecniche*

Copia informatica per consultazione

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

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	(*) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	CIRFOOD S.C. – Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i *attrib.* – Matteo Accardi	Elena Mauri	Monica Mosca	Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)i riparametrata	(*) Punteggi
			2								
A1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**		**Max punti 20**								
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	Commissione	6	*0,66*	0,66	0,70	0,61	0,66	3,94	1,00	**6,00**
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	Commissione	5	*0,69*	0,61	0,61	0,60	0,61	3,03	0,88	**4,40**
c)	Piano dei trasporti	Commissione	3	*0,73*	0,33	0,31	0,35	0,33	0,99	0,45	**1,36**
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Trieste n. 33 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Trieste n. 33) • da 0 a 10 minuti (4 punti) • da 11 a 21 minuti (2 punti) • da 22 minuti a 30 minuti (1 punto) • oltre 30 minuti (0 punti)	Tabellare	4	-	Punti attribuiti:			2	2,00	-	**2,00**
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	Tabellare ON/OFF	2	-	Possesso della certificazione:			SI	2	-	**2,00**
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		**Max punti 12**								
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	Commissione	5	*0,75*	0,75	0,75	0,75	0,75	3,75	1,00	**5,00**
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi. *Saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero)- il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione.*	Proporzionale	4	*0,03*	Rapporto numerico:			0,0277	4,00	-	**4,00**
c)	piano di formazione del personale. *Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico - il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione*	Proporzionale	3	*562,00*	Monte ore:			562	3,00	-	**3,00**
A3	**OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME**		**Max punti 4**								
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: (2 punti) - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: (2 punti)	Tabellare	4	-	Punti attribuiti:			4	4,00	-	**4,00**
A4	**SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZI**		**Max punti 10**								
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	Commissione	10	*1,00*	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00	1,00	**10,00**

Copia informatica per consultazione

Nota per la compilazione: inserire i dati nelle sole caselle di colore bianco. 2

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	(*) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	CIRFOOD S.C. Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib. Matteo Accardi	Elena Mauri	Monica Mosca	Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)i riparametrata	(*) Punteggi
A5	**PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION**		**Max punti 11**								
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	*0,78*	0,66	0,67	0,65	0,66	1,98	0,85	**2,55**
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	*0,79*	0,79	0,79	0,80	0,79	2,38	1,00	**3,00**
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	Commissione	5	*0,84*	0,87	0,84	0,80	0,84	4,18	1,00	**5,00**
A6	**PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE**		**Max punti 4**								
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	Commissione	4	*0,70*	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	1,00	**4,00**
A7	**PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI**		**Max punti 6**								
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	Commissione	4	*0,83*	0,75	0,78	0,72	0,75	3,00	0,91	**3,63**
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	Commissione	2	*0,85*	0,85	0,85	0,85	0,85	1,70	1,00	**2,00**
A8	**SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO**		**Max punti 3**								
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. 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	Commissione	3	*0,53*	0,32	0,34	0,30	0,32	0,96	0,60	**1,81**
TOTALE		Wi attribuibili:	70						53,72		**63,74**

Soglia minima di sbarramento (punteggio minimo per l'ammissione): 40

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

Copia informatica per consultazione

Note per la compilazione: inserire i dati nelle sole cosello di colore bianco. 2

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	(*) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA – Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib. Matteo Accardi	Elena Mauri	Monica Mosca	Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)i riparametrata	(*) Punteggi
A1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**		Max punti 20								
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	Commissione	6	*0,66*	0,33	0,35	0,31	0,33	1,98	0,50	**3,02**
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	Commissione	5	*0,69*	0,69	0,68	0,70	0,69	3,45	1,00	**5,00**
c)	Piano dei trasporti	Commissione	3	*0,73*	0,73	0,71	0,75	0,73	2,19	1,00	**3,00**
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Trieste n. 33 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Trieste n. 33) • da 0 a 10 minuti (4 punti) • da 11 a 21 minuti (2 punti) • da 22 minuti a 30 minuti (1 punto) • oltre 30 minuti (0 punti)	Tabellare	4	-	Punti attribuiti:			0	0,00	-	**0,00**
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, al fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	Tabellare ON/OFF	2	-	Possesso della certificazione:			SI	2	-	**2,00**
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		Max punti 12								
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	Commissione	5	*0,75*	0,70	0,69	0,70	0,70	3,48	0,93	**4,64**
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi. *Saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero)- il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione.*	Proporzionale	4	*0,03*	Rapporto numerico:			0,0237	3,42	-	**3,42**
c)	piano di formazione del personale. *Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico - il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione*	Proporzionale	3	*562,00*	Monte ore:			354	1,89	-	**1,89**
A3	**OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME**		Max punti 4								
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: (2 punti) - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: (2 punti)	Tabellare	4	-	Punti attribuiti:			4	4,00	-	**4,00**
A4	**SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZI**		Max punti 10								
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	Commissione	10	*1,00*	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00	1,00	**10,00**

Copia informatica per consultazione

Nota per la compilazione: inserire i dati nelle sole caselle di colore bianco. 2

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	(*) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA – Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib. Matteo Accardi	Elena Mauri	Monica Mosca	Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)i riparametrata	(*) Punteggi
A5	**PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION**		**Max punti 11**								
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	*0,78*	0,78	0,75	0,80	0,78	2,33	1,00	**3,00**
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	*0,79*	0,67	0,68	0,65	0,67	2,00	0,84	**2,52**
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	Commissione	5	*0,84*	0,73	0,75	0,70	0,73	3,63	0,87	**4,34**
A6	**PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE**		**Max punti 4**								
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	Commissione	4	*0,70*	0,61	0,62	0,60	0,61	2,44	0,87	**3,49**
A7	**PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI**		**Max punti 6**								
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	Commissione	4	*0,83*	0,83	0,83	0,82	0,83	3,31	1,00	**4,00**
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	Commissione	2	*0,85*	0,73	0,75	0,70	0,73	1,45	0,85	**1,71**
A8	**SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO**		**Max punti 3**								
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. 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	Commissione	3	*0,53*	0,53	0,56	0,50	0,53	1,59	1,00	**3,00**
TOTALE		Wi attribuibili:	70						49,17		**59,03**

Soglia minima di sbarramento (punteggio minimo per l'ammissione): 40

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

Copia informatica per consultazione

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	CIRFOOD S.C. Giudizio Commissione
A1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**		**Max punti 20**	
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	Commissione	6	PENALIZZANTE il centro cottura con ambiente unico. Non presenti ambienti dedicati alle lavorazioni delle varie materie prime, soprattutto per la preparazione delle diete speciali - ambienti piccoli - scarse attrezzature. Non presenti schede tecniche di alcune atrezzature proposte. Nessun offerta realtiva alle brocche e alla lavastoviglie richieste da capitolato. PREMIANTI proposta contenitori isotermici Melform riciclabili al 100% con colori diversi e contenitori attivi per diete - stoviglie monouso compostabili. Buone le migliorie proposte (scuola infanzia: sostituzione lavelli e inserimento kit diete; scuola primaria: sostituzione armadio esistente e carrello termico con piccola lineaself e inserimento kit diete (frigorifero e microionde)). Specifica della presenza di una lavapavimenti al centro cottura utilizzabile anche ai plessi. Buona proposta prodotti per la sanificazione: marchio Ecolabel, superconcentrati e con diluizione automatica - presso ogni refettorio viene segnalata la presenza di un'addetta dedicata al controllo e somministrazione diete; accurato piano di controllo su tutta la filiera delle diete - molto buono e completo il programma di gestione delle emergenze. Premiante la presenza di tre centri cottura alternativi a breve distanza (inferiore ai 10 minuti).
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	Commissione	5	Non indicate le modalità e le tempistiche di acquisizione prodotti - penalizzante non aver attuato il proposito di utilizzo del criterio di terriotorialità nella selezione dei fornitori (vedi punto b6 con unica eccezione per pane e prodotti da forno in provincia di Lecco). Accurato il piano di selezione ed accreditamento fornitori - apprezzabile il sistema informatizzato per la gestione delle N.C. e la presenza del Quaderno Ordini. Apprezzabile la disponibilità di una propria piattaforma distributiva con certificazione EPD (per quantificazione impatto ambientale). Completo piano di controllo sulla qualità delle forniture con sufficiente piano di analisi di campioni alimentari al centro cottura e ai refettori (71 prelievi annui di cui però 40 tamponi rapidi per rilevazione residui proteici).
c)	Piano dei trasporti	Commissione	3	Proposta di quattro giri (frutta, infanzia, primaria primo turno e primaria e secondaria secondo turno). Premiante la proposta di un mezzo di trasporto elettrico e due di scorta a gas metano. Piano di consegne ben schematizzato Rischioso l'utilizzo di un solo furgone per pasti infanzia e un turno primarie (tempi ristretti di consegna e ricarico) - consgne al limite del tempo minimo stabilito in capitolato (15 minuti) per terzo e quarto giro.
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Trieste n. 33 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Trieste n. 33) • da 0 a 10 minuti (4 punti) • da 11 a 21 minuti (2 punti) • da 22 minuti a 30 minuti (1 punto) • oltre 30 minuti (0 punti)	Tabellare	4	-
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	Tabellare ON/OFF	2	-
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		**Max punti 12**	
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	Commissione	5	Personale impegnato al centro cottura con esperienza pluridecennale in ambito R.S. Buona proposta di monte ore del personale (158 ore totali, di cui 65,5 ore ASM ai plessi e 52 in cucina). Presenza di un cuoco adetto alla preparazione delle diete.
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi. *Saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apporecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero)- il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione.*	Proporzionale	4	In base al contenuto dell'offerta relativo al criterio in questione, il rapporto numerico considerato è di 7 (addetti) su 253 (utenti) , ossia 0,0277 (con arrotondamento alla quarta cifra decimale.
c)	piano di formazione del personale. *Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico - il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione*	Proporzionale	3	Il monte ore considerato corrisponde al totale complessivo per ciascun anno, per i tre anni contrattuali relativi al primo affidamento (562 ore totali).

Copia informatica per consultazione

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	CIRFOOD S.C. Giudizio Commissione
A3	**OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME**		Max punti 4	
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: (2 punti) - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: (2 punti)	Tabellare	4	-
A4	**SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZI**		Max punti 10	
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	Commissione	10	La proposta appare completa e congrua. Le diverse funzionalità del sistema informatico sono illustrate con specifico riferimento agli elementi richiesti dal bando
A5	**PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION**		Max punti 11	
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	Discreta proposta su nove progetti/argomenti (di cui due non attinenti alla richiesta vedi lab. 6 e 7) e due progetti educativi dedicati anche alla scuola dell'infanzia. Proposta di interventi alla Primaria a gruppi di due classi. Proposta di una colazione a buffet con le famiglie. Buon coinvolgimento dei bambini con attività manuali e attività a casa. Unico formatore dietista CIRFOOD. 60 ore totali annue.
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	Proposte serali di 15 ore annuali. Tre incontri proposti non attinenti agli obiettivi educativi richiesti (lab. 5, 6 e 7). Non trattate le problematiche ambientali. Docenti proposti: dietista, cuoca e 1v. direttore.
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	Commissione	5	Due rilevazioni all'anno per tutti i livelli scolastici sulla qualità percepita, con interviste/questionari personali effettuati da società esterna di comunicazione. Rilevazione in continuo con: - proposta di app con giudizio a stelline per raccolta valutazioni giornaliere dei bambini sui singoli piatti e un'app a disposizione degli utenti adulti (10 report annuali). Proposta di questionari cartacei a lettura ottica mensile. Questionari digitali con report mensili. Indagini online per adulti due volte all'anno. Proposta di un open day annuale rivolto alle famiglie per illustrare le azione correttive introdotte. Proposte di indagini con utilizzo di QR code potenzialmente pratiche ma di improbabile utilizzo.
A6	**PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE**		Max punti 4	
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	Commissione	4	Buon sistema di solleciti (con frequenza settimanale, mensile, tre volte anno e annuale). Estratto conto pasti giornaliero. Buona proposta di modalità di ricarica. Apprezzabile postazione per 3 ore alla settimana più due giornate di sabato di una figura CIRFOOD per supporto alle famiglie, con possibilità di ricariche. Proposta di piano di rientro rateizzato. Ufficio rette scolastiche interno e proposta di dieci report investigativi da agenzia specializzata, per verifica situazione finanziaria debitori.

Copia informatica per consultazione

				CIRFOOD S.C.
N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	Giudizio Commissione
A7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI		Max punti 6	
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	Commissione	4	Periodico monitoraggio sulla quantità degli avanzi in refettorio (dietista) e in cucina (attraverso bilance digitali) finalizzati allla sensibilizzazione. Proposta di una settimana all'anno di corso in aula per coinvolgere direttamente i bambini sulla problematica (ogni plesso della scuola primaria). Ben programmata e specificata l'attività di recupero eccedenza con indicazione delle modalità di gestione. Individuati due enti solidali locali, oltre ad accordi con Banco Alimentare, Last Minute Market e Caritas. Proposta di due pasti/die e relativo trasporto a soggetti indigenti. Comunicazione trimestrale al comune circa il quantitativo di alimenti donati. Distribuzione sacchetto anti spreco a tutte le prime classi e dotazione di una compostiera per ogni plesso.
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	Commissione	2	Ben specificate le scelte finalizzate al minor impatto ambientale per vari tipi di imballaggi e prodotti detergenti (super concentrati). Utilizzo di cassette di plastica riutilizzabili, 100% riciclabili.
A8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO		Max punti 3	
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. 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	Commissione	3	Proposta di 1 buffet (spuntini dolci e salata più bevande) per 20 persone. 20 pacchi alimentari. 3 proposte da effettuare a scuola non attinenti alla richiesta. Nessuna offerta per catering.

Copia informatica per consultazione

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA Giudizio Commissione
A1	**ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**		**Max punti 20**	
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	Commissione	6	Nessuna specifica relativa al centro cottura. PENALIZZANTE la disponibilità di centri cottura di emergenza a distanza di oltre 50 minuti e personale per sostituzioni proveniente da plessi a distanza non specificata - piano di emergenza che non contempla casi relativi ad eventuali tossinfezioni e problematiche realative a diete - non specificato il piano di sanificazione e relativi prodotti per la pulizia e disinfezione - non nominata la presenza di lavapavimenti al centro cottura nè delle brocche richieste da capitolato. PREMIANTE le specifiche sulle modalità di approvigionamento e stoccaggio delle materie prime con controllo della temperatura dei furgoni fornitori - proposta di un rilevatore di temepratura durante il trasporto pasti con monitoraggio continuo su un contenitore a campione (data logger) - migliorativa la proposta della distrubuzione della frutta al mattino anche per le scuole primarie e secondarie - premiante attenzione verso la riduzione degli sprechi in fase di confezionamento dei pasti con gestione separata dei pasti per eventuali bis ed emergenze da destinare, se non utilizzati, a pasti solidali. Buona l'offerta relativa ai contenitori isotermici (riciclabili al 100%) finalizzati al trasporto dei pasti con proposta di due casse smart polibox per traccibilità diete. Specifica sulla gestione degli spazi in caso di emergenza Covid - presenza ai plessi scolastici di cestini ad uso degli utenti per la differenziazione degli avanzi.
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	Commissione	5	Penalizzante non aver attuato il proposito di valorizzare la filiera corta e la territorialità con l'utilizzo di fornitori locali (vedi tab 1b6 che contempla solo multinazionali e grandi gruppi posizionati sopratutto in Veneto e centro Sud); utilizzo di tre piattaforme logistiche (Veneto); unica eccezione fornitore pane fresco in provincia di Como. Apprezzabile il software per acquisizione prodotti con possibilità, da parte dell'Ente, di ottenere l'estrapolazione dei dati di acquisto. Accurata selezione dei fornitori con report trimestrale dell'Indice di Affidabilità. Buon programma di controlli e verifiche. Premiante la selezione di un doppio fornitore certificato per ogni tipologia di derrata e di fornitori che attuano scelte aziendali attente alla sostenibilità.
c)	Piano dei trasporti	Commissione	3	Proposta di due mezzi ibridi (elettrico benzina) euro6 e due addetti al trasporto. Apprezzabile il sistema di geolocalizzazione. Buono il piano dei trasporti e le tempistiche per tutte le varie operazioni di carico e scarico.
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Trieste n. 33 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Trieste n. 33) • da 0 a 10 minuti (4 punti) • da 11 a 21 minuti (2 punti) • da 22 minuti a 30 minuti (1 punto) • oltre 30 minuti (0 punti)	Tabellare	4	-
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	Tabellare ON/OFF	2	-
A2	**ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE**		**Max punti 12**	
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	Commissione	5	Personale impegnato al centro cottura con esperienza pluridecennale in ambito R.S. Proposta monte ore totale del personale 149,50 (di cui 57,5 ore ASM ai plessi e 39 in cucina). Penalizzante lo scarso personale presente in cucina. Penalizzante la figura di unico cuoco dedicato alla preparazione di diete comuni e diete speciali. Utile il riscontro immediato del gradimento dei pasti da parte dell'aiuto cuoco che si occupa anche della distribuzione al primo turno (primarie). Premiante l'aumento di livello proposto per quattro addette assorbite e l'aumento delle ore contrattuali per un'addetta assorbita.
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi. *Saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero)- il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione.*	Proporzionale	4	In base al contenuto dell'offerta relativo al criterio in questione, il rapporto numerico considerato è di 6 (addetti) su 253 (utenti) , ossia 0,0237 (con arrotondamento alla quarta cifra decimale.
c)	piano di formazione del personale. *Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico - Il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione*	Proporzionale	3	Il monte ore considerato corrisponde al totale complessivo per ciascun anno, per i tre anni contrattuali relativi al primo affidamento (354 ore totali).

Copia informatica per consultazione

N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA Giudizio Commissione
A3	**OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME**		**Max punti 4**	
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: (2 punti) - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: (2 punti)	Tabellare	4	
A4	**SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZI**		**Max punti 10**	
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	Commissione	10	La proposta appare completa e congrua. Le diverse funzionalità del sistema informatico sono illustrate con specifico riferimento agli elementi richiesti dal bando
A5	**PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION**		**Max punti 11**	
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	Buona proposta su sette progetti e quattordici argomenti diversi con ricco materiale didattico. Un progetto proposto (lab 2) non attinente agli obiettivi educativi richiesti. Sinergia tra laboratori didattici e possibilità di allestimento della mensa con grafiche. Report annuale delle attività svolte. Non viene specificata la suddivisione in gruppi classe: rielaborando le informazioni fornite si presume e stima un totale di circa 60 ore. Formatori proposti: dietista, cuoca e insegnanti non specificati.
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria e secondaria di 1^ grado: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	Commissione	3	8
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	Commissione	5	Sistema di rilevazione gradimento ben strutturato con 1)modalità diretta: - questionario cartaceo strutturato e differenzato in base all'età - questionario informatizzato relativo al servizio in generale (due volte l'anno) - cartellone affisso in mensa - cassetta suggerimenti - software per monitoraggio continuo e condivisione informazioni; 2)modalità indiretta: - analisi dello scarto (improbabile l'operazione svolta dalle addette mensa, non indicata nelle mansioni riportate nel diagramma di Gantt (pag. 19 O.T.). Riesame periodico per azioni correttive con report quadrimestrali. Apprezzabile l'evento di assaggio azienda - genitori per nuovi inserimenti in menù.
A6	**PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE**		**Max punti 4**	
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	Commissione	4	Soddisfacente proposta di modalità di ricarica con invio automatico allert pasti residui. Buon sistema di solleciti (con frequenza settimanale, mensile, quattro volte anno e annuale). Estratto conto pasti giornaliero. Possibilità di piano di rientro rateizzato.

Copia informatica per consultazione

				SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
N. criterio	Descrizione Criterio/sottocriterio	TIPOLOGIA DI CRITERIO	PESO (Wi)	Giudizio Commissione
A7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI		Max punti 6	
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	Commissione	4	Ottima gestione operativa di recupero pasti con sistema di modulistica e tracciabilità e attenzione ai rischi correlati. Convenzione con associazione solidale nazionale con sedi anche in provincia di Como (AUSER). Non precisato il numero dei pasti e la periodicità di consegna ai soggetti indigenti segnalati dai servizi sociali. Report mensili di monitoraggio attività con valutazione grado di soddisfazione del servizio.
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	Commissione	2	Buon sistema di gestione aziendale per la riduzione degli imballaggi. Diverse certificazioni ambientali, tra le quali EMAS. Alcuni accorgimenti adottati: riduzione spessore film plastici, cassette per ortofrutta in plastica riutilizzabile. Utilizzo cartoni in fibra riciclata al 100%.
A8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO		Max punti 3	
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. 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	Commissione	3	Proposta di 1 catering per 100 persone. Altre 2 proposte di un servizio catering e 3 menù speciali non attinenti alla richiesta. Non è specificata alcuna caratteristica dei servizi proposti.

Copia informatica per consultazione

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 PONTE LAMBRO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PERIODO 01.09.2022/31.08.2028 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020. CIG: 9143933438.

VERBALE di GARA n. 3

L'anno duemilaventidue, il giorno **05 del mese di luglio 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. **540/2022** 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 Elena Mauri — Componente della Commissione di Gara *(Biologa nutrizionista);*
- Dott.ssa Monica Mosca — Componente della Commissione di Gara *(Tecnologa alimentare);*
- Dott.ssa Elisabetta Lontani — Segretario della Commissione (in sostituzione temporanea dell'arch. Antonio Talarico) *(Servizio S.A.P.)*

Copia informatica per consultazione

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 16.00 del giorno 26.05.2022 sono pervenute alla piattaforma Sintel **n. 2** offerte, e più precisamente:

1. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA – P.I. 01617950249;
2. **CIRFOOD s.c.** con sede in Via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA (RE), P.IVA 00464110352;

- ✓ in data **27.05.2022**, 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 accertava che dal DGUE presentato da **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** risultava una dichiarazione inerente possibili illeciti professionali per la quale, tuttavia, questa Stazione Appaltante aveva già approfondito quanto dichiarato dall'operatore economico durante lo svolgimento di una precedente procedura di gara analoga e, pertanto, il Presidente non ritenendo necessario procedere ad ulteriori integrazioni, concludeva con l'esame della documentazione con esito positivo, avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara.
  Si procedeva quindi con l'ammissione alla successiva fase di gara di entrambe 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 **07.06.2022**, con **Determinazione n. 540/2022** 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 **16.06.2022,** giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la **I^a^ seduta riservata** della commissione di gara;

Tutto ciò premesso:

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

II^a^ Seduta di gara

finalizzata alla comunicazione del punteggio tecnico conseguito dagli operatori economici.

Si riportano i punteggi attribuiti dalla Commissione prima di tutte le riparametrazioni da effettuare mediante automatismi di Sintel:

Copia informatica per consultazione

Offerta Tecnica

Operatore economico	*Punteggio Offerta Tecnica*	*Punteggio Offerta Tecnica riparametrata*
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	59,03	**64,83**
CIRFOOD s.c.	63,74	**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*), 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 € 4,89*".
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

Operatore economico	*Prezzo offerto €*	*Punteggio Offerta Economica*
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	€ 4,78	30,00
CIRFOOD s.c.	€ 4,79	29,94

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

Offerte Tecnica ed Economica

Operatore economico	*Punteggio Offerta Tecnica*	*Punteggio Offerta Economica*	*Punteggio complessivo*
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	64,83	30	**94,83**
CIRFOOD s.c.	70	29,94	**99,94**

Il Presidente di gara dà atto che l'offerta economicamente più vantaggiosa migliore risulta essere quella presentata da **CIRFOOD s.c.**

Copia informatica per consultazione

Il Presidente, alle ore **11:15** dichiara quindi conclusa la **IIª Seduta di gara** per la valutazione delle offerte economiche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto.

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

Dott.ssa Elena Mauri _____

Dott.ssa Elisabetta Lontani _____

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

Copia informatica per consultazione

Report della Procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL ... n. 153739126 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura 1
Configurazione della Procedura 2
Partecipanti alla Procedura 6
Gara aggregata 6
Riepilogo Offerte 7
Attribuzione dei Punteggi 11
Proposta di Graduatoria 15
Aggiudicazione 16
Registro di controllo 17
Comunicazioni di Procedura 20
Verbali intermedi 26

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 DGUE - Dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

Allegato PROGETTO e documenti tecnici.zip

Documento Pubblicato

Allegato FAQ N. 1.pdf

Documento Pubblicato

Copia informatica per consultazione

Allegato	Patto di integrità contratti e concessioni Provincia di Como.pdf
Documento Pubblicato	
Allegato	faq n. 2 ponte lambro.pdf
Documento Pubblicato	
Allegato	Organico.pdf
Documento Pubblicato	
Allegato	Disciplinare Ponte Lambro - Refezione scolastica.pdf.p7m
Documento Pubblicato	
Allegato	Bando di gara Ponte Lambro refezione scolastica.pdf.p7m
Documento Pubblicato	

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

Id Procedura	153739126
Nome Procedura	SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028
Codice CIG	9143933438
Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura	Nessun indicazione aggiuntiva
	No
Num. Protocollo Interno	1016313
Num. Protocollo Ente	Non protocollata
Num. Protocollo Esterno	Non protocollata
Num. Procedura Ente	Numero di Procedura assente
Codice CPV principale	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica

Copia informatica per consultazione

base dasta:

Delegati alla gestione della Procedura

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

Responsabile Unico del Procedimento

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

Informazioni sul tipo di Procedura

Tipo di Procedura	Procedura Aperta
Modalità offerta economica?	Valore economico
Valuta di riferimento	EUR
Unitaria o totale?	Totale

Informazioni sulle tempistiche della Procedura

Data di avvio della Procedura	martedì 26 aprile 2022 13.37.34 CEST
Data di chiusura della fase di accettazione offerte	giovedì 26 maggio 2022 16.00.00 CEST

Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa

La gestione dell'offerta offline è abilitata ?	No
Giustificativo all'Offerta economica?	No
L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ?	No

Copia informatica per consultazione

Bro - Prestazioni di natura intellettuale impegni è abilitata ?	
La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ?	No
L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ?	No
Base d'asta	4,90000 EUR
di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza	0,01000 EUR
di cui costi del personale	-
Importo negoziabile su cui presentare offerta	4,89000 EUR
Criteri di aggiudicazione	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
Ordine di apertura della busta tecnica ed economica	La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica
Il cripting delle offerte è attivato?	Si
La gestione delle offerte anomale è attivata?	Si
Formula usata per il calcolo dei punteggi	Prezzo minimo
La funzione di Firma delle Offerte è attivata?	Si
I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura	

Informazioni sui parametri di trattativa

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	Amministrativo	Libero		Allegato	

Copia informatica per consultazione

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	cartella .zip NON DEVE essere firmata digitalmente.					
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
OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare in un'unica cartella .zip (o equivalente) tutta la documentazione necessaria per illustrare le caratteristiche tecniche dell'offerta, secondo le modalità descritte nella documentazione di gara. I documenti dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip NON DEVE essere firmata digitalmente.	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	
DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	Il concorrente deve inserire la dichiarazione di secretazione in relazione al contenuto	Informativo	Libero		Allegato	

Copia informatica per consultazione

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	della relazione tecnica, da verificare in caso di eventuale acceso agli atti, seguendo attentamente le modalità di redazione previste al paragrafo "accesso agli atti" del Disciplinare di gara.					

Partecipanti alla Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sui partecipanti alla procedura.

Tabella 2. Schede dei fornitori che hanno partecipato alla trattativa

Ragione sociale	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Login	user_46962
Indirizzo e-mail	loredana.battaglion@legalmail.it
P. IVA / Cod. Istat	01617950249
Indirizzo	Viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA (Italia)
Numero telefono	0444348400
Ragione sociale	CIRFOOD S.C.
Login	user_8273
Indirizzo e-mail	presidenza@cert.cirfood.com
P. IVA / Cod. Istat	00464110352
Indirizzo	via Nobel 19, 42124 REGGIO NELL'EMILIA (Italia)
Numero telefono	052253011

Gara aggregata

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

Copia informatica per consultazione

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

Id Offerta	1653558162572
Num. Protocollo Interno	1327506
Num. Protocollo Ente	Non protocollata
Num. Protocollo Esterno	Non protocollata
Num. Procedura Ente	Numero di Procedura assente
Fornitore	CIRFOOD S.C.
Modalità di partecipazione	Forma Singola
Stato dell'Offerta	Offerta vincente
Data	giovedì 26 maggio 2022 11.42.42 CEST
Offerta economica	4,79000 EUR
di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico	0,06000 EUR
di cui costi del personale	2,80000 EUR
Costi della sicurezza derivanti da interferenza	0,01000 EUR
Offerta economica complessiva	4,80000 EUR
Parametri dell'Offerta	
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.7z Dimensioni: 10 MB

Copia informatica per consultazione

	Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): K+3/pCPHa2Bw9vTnDx6+Cg== Hash(SHA-1-Hex): 6040335e1622cac5c2e100f89dea9983159d633c Hash(SHA-256-Hex): 0c0ea2436161907b4358af73688446c-8fc5ba42e3c09b2fe17d384d998ede0ba Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)	Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)	OFFERTA TECNICA.7z Dimensioni: 24 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): oQ1BPLTBdAbssL89BLXDeg== Hash(SHA-1-Hex): aa6c656996f41b1eba08b7771469e1e4e43f3b1e Hash(SHA-256-Hex): b0e856b693fb4adeb5de50339e72b65-09ba0547bce1c05d0e6710c28a1959534 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)	DINIEGO ACCESSO ATTI.pdf.p7m Dimensioni: 865 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): gw9gSnnY4adiQ3FK/ES7eQ== Hash(SHA-1-Hex): acaf565013f75a4b50825f4b0d79d93e267e0e72

Copia informatica per consultazione

	Hash(SHA-256-Hex): d84b02b3d4c0f0072b6080fe2aa0f8f-2ab36806de65260f8368c1f0b5d635410 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Offerta superiore alla base d'asta?	No
Offerta anomala?	No
Id Offerta	1653549740057
Num. Protocollo Interno	1326234
Num. Protocollo Ente	Non protocollata
Num. Protocollo Esterno	Non protocollata
Num. Procedura Ente	Numero di Procedura assente
Fornitore	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Modalità di partecipazione	Forma Singola
Stato dell'Offerta	Offerta Valida
Data	giovedì 26 maggio 2022 9.22.20 CEST
Offerta economica	4,78000 EUR
di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico	0,03000 EUR
di cui costi del personale	2,54000 EUR
Costi della sicurezza derivanti da interferenza	0,01000 EUR
Offerta economica complessiva	4,79000 EUR
Parametri dell'Offerta	

Copia informatica per consultazione

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	Amministrativa Ponte Lambro.zip Dimensioni: 22 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): r7uYanf0UlvMrAoFgj7Szw== Hash(SHA-1-Hex): c911214910cc79fb35fe38f04f65ee0135e9a098 Hash(SHA-256-Hex): eda1ddb82ebce1dc983e9d131e01af5-a70358611076ac31e1113ac02b518c8d0 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)	Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)	Tecnica Ponte Lambro.zip Dimensioni: 19 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): JFCI+AHlHtYyvwKmmIZUjQ== Hash(SHA-1-Hex): 484ec104207ae58a8fbac41f4f1d93a050405441 Hash(SHA-256-Hex): 52e35f3ad011b7a683b07df464f7fb5-7788d43b434b84db12b70ac5f8490bbdc Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)	Modello segreti_Ponte Lambro.pdf.p7m Dimensioni: 219 KB Firmatari: Controllo non previsto

Copia informatica per consultazione

	Hash(MD5-Base64): MWJjZa2tP71R51bYLK7XQ== Hash(SHA-1-Hex): c3d79d1117394acbca15d2d757f03ab4bfb23b1e Hash(SHA-256-Hex): 97b50356a23c7be727c9aa9e4517e30-175f8c1d4130f664e54958d2c6f8246c0 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Offerta superiore alla base d'asta?	No
Offerta anomala?	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

Id Offerta	1653558162572
Fornitore	CIRFOOD S.C.
Modalità di partecipazione	Forma Singola
Stato dell'Offerta	Offerta vincente
Data	giovedì 26 maggio 2022 11.42.42 CEST
Offerta economica	4,79000 EUR
Punteggio economico	29,94
Punteggio tecnico	63,74
Punteggio tecnico riparametrizzato	70,00
Punteggio totale	99,94
Punteggi dei Parametri	

Copia informatica per consultazione

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.7z Dimensioni: 10 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): K+3/pCPHa2Bw9vTnDx6+Cg== Hash(SHA-1-Hex): 6040335e1622cac5c2e100f89dea9983159d633c Hash(SHA-256-Hex): 0c0ea2436161907b4358af73688446c-8fc5ba42e3c09b2fe17d384d998ede0ba Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)	Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)	OFFERTA TECNICA.7z Dimensioni: 24 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): oQ1BPLTBdAbssL89BLXDeg== Hash(SHA-1-Hex): aa6c656996f41b1eba08b7771469e1e4e43f3b1e Hash(SHA-256-Hex): b0e856b693fb4adeb5de50339e72b65-09ba0547bce1c05d0e6710c28a1959534 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Punteggio proposto	-
Punteggio assegnato	63,74
Punteggio massimo	70,00
Commento Valutazione	si rinvia ai verbali di gara

Copia informatica per consultazione

Punteggio tecnico	63,74
Punteggio tecnico riparametrizzato	70,00
Punteggio economico	29,94
DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)	DINIEGO ACCESSO ATTI.pdf.p7m Dimensioni: 865 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): gw9gSnnY4adiQ3FK/ES7eQ== Hash(SHA-1-Hex): acaf565013f75a4b50825f4b0d79d93e267e0e72 Hash(SHA-256-Hex): d84b02b3d4c6f0072b6080fe2aa0f8f-2ab36806de65260f8368c1f0b5d635410 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Id Offerta	1653549740057
Fornitore	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Modalità di partecipazione	Forma Singola
Stato dell'Offerta	Offerta Valida
Data	giovedì 26 maggio 2022 9.22.20 CEST
Offerta economica	4,78000 EUR
Punteggio economico	30,00
Punteggio tecnico	59,03
Punteggio tecnico riparametrizzato	64,83

Copia informatica per consultazione

Punteggio totale	94,83
Punteggi dei Parametri	
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	Amministrativa Ponte Lambro.zip Dimensioni: 22 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): r7uYanf0UlvMrAoFgj7Szw== Hash(SHA-1-Hex): c911214910cc79fb35fe38f04f65ee0135e9a098 Hash(SHA-256-Hex): eda1ddb82ebce1dc983e9d131e01af5-a70358611076ac31e1113ac02b518c8d0 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)	Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)	Tecnica Ponte Lambro.zip Dimensioni: 19 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): JFCI+AHlHtYyvwKmmIZUjQ== Hash(SHA-1-Hex): 484ec104207ae58a8fbac41f4f1d93a050405441 Hash(SHA-256-Hex): 52e35f3ad011b7a683b07df464f7fb5-7788d43b434b84db12b70ac5f8490bbdc Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
Punteggio proposto	-

Copia informatica per consultazione

Punteggio assegnato	59,03
Punteggio massimo	70,00
Commento Valutazione	si rinvia ai verbali di gara
Punteggio tecnico	59,03
Punteggio tecnico riparametrizzato	64,83
Punteggio economico	30,00
DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)	Modello segreti_Ponte Lambro.pdf.p7m Dimensioni: 219 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): MWJ/j2a2tP71R5YbYLK7XQ== Hash(SHA-1-Hex): c3d79d1117394acbca15d2d757f03ab4bfb23b1e Hash(SHA-256-Hex): 97b50356a23c7be727c9aa9e4517e30-175f8c1d4130f664e54958d2c6f8246c0 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto

* 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

Posizione in Proposta di Graduatoria	1
Società di appartenenza	CIRFOOD S.C.

Copia informatica per consultazione

Punteggio tecnico	70,00
Punteggio economico	29,94
Punteggio totale	99,94
Prezzo offerto	4,79000 EUR
Offerta anomala?	No
Posizione in Proposta di Graduatoria	2
Società di appartenenza	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
Punteggio tecnico	64,83
Punteggio economico	30,00
Punteggio totale	94,83
Prezzo offerto	4,78000 EUR
Offerta anomala?	No

Aggiudicazione

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

Tabella 6. Responsabile di procedimento

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

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

Nome	CIRFOOD S.C.
Login	user_8273
Società (P.IVA o Cod. ISTAT)	CIRFOOD S.C. (00464110352)
Indirizzo email	presidenza@cert.cirfood.com
Num. telefono	052253011

Copia informatica per consultazione

Commento all'aggiudicazione	SI AGGIUDICA

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
giovedì 4 agosto 2022 13.09.23 CEST	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L`aggiudicazione provvisoria della procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID#153739126) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
giovedì 4 agosto 2022 13.08.45 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
martedì 5 luglio 2022 10.37.33 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è iniziata.
martedì 5 luglio 2022 10.37.22 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP COMO - COMU-

Copia informatica per consultazione

Data	Oggetto	Testo
		NE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è stata completata.
martedì 5 luglio 2022 10.37.22 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1653558162572) della Procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 5 luglio 2022 10.37.22 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1653549740057) della Procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 27 maggio 2022 10.25.53 CEST	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è iniziata.

Copia informatica per consultazione

Data	Oggetto	Testo
venerdì 27 maggio 2022 10.25.38 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1653549740057) della Procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 27 maggio 2022 10.25.37 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1653558162572) della Procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 27 maggio 2022 10.05.19 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell`offerta del fornitore user_46962 sulla Procedura con ID 153739126 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
venerdì 27 maggio 2022 10.05.19 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell`offerta del fornitore user_8273 sulla Procedura con ID 153739126 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
giovedì 26 maggio 2022 16.00.02 CEST	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126).

Copia informatica per consultazione

Data	Oggetto	Testo
giovedì 26 maggio 2022 11.42.42 CEST	Invio Offerta	L`offerente CIRFOOD S.C. ha inviato con successo un`offerta nel Mercato SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126).
giovedì 26 maggio 2022 9.22.20 CEST	Invio Offerta	L`offerente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA ha inviato con successo un`offerta nel Mercato SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126).
martedì 26 aprile 2022 13.37.35 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP COMO - COMUNE DI PONTE LAMBRO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI PONTE LAMBRO – PER IL PERIODO DAL 01.09.2022 AL 31.08.2028 (ID 153739126). 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

Id Messaggio	155260596
Data di invio	martedì 31 maggio 2022 15.08.30 CEST

Copia informatica per consultazione

Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 24 giugno 2022 16.18.47 CEST
Oggetto del Messaggio	PROVVEDIMENTO AMMESSI-ESCLUSI ART. 29
Testo del Messaggio	Si rimanda a quanto in allegato. Distinti saluti.
Allegato	verbale di gara n. 1 PONTE LAMBRO mensa.pdf Dimensioni: 97 KB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): U3/jLamb+tSa9awl1Vf7Bg== Hash(SHA-1-Hex): 987f7537c62d61cc192ddad9ce248b87140edb4e Hash(SHA-256-Hex): dd1235661c4534c6dd15ca92ab62e20-af1004835fb06c965d1626d9f08743fb3 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
Id Messaggio	154427950
Data di invio	giovedì 12 maggio 2022 18.07.26 CEST
Mittente	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
Destinatari	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 9.25.25 CEST
Oggetto del Messaggio	richiesta di chiarimenti
Testo del Messaggio	"Con riferimento all'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto laddove è richiesto che "l'appaltatore dovrà disporre di uno o più centri cottura di emergenza in affitto o in proprietà, concessione, comodato d'uso o altre legittime modalità contrattuali, di cui abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto", in considerazione dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza e proporzionalità di cui all'art. 30 del d.lgs. 50/2016, siamo a richiedere conferma che, al fine di non limitare ingiustificatamente la concorrenza ed in attuazione del principio del favor parteci-

Copia informatica per consultazione

	patronis, il requisito di cui al richiamato art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto sia ritenuto soddisfatto qualora l'operatore economico abbia disponibilità di uno o più centri di cottura di emergenza per un periodo di 3 anni, rinnovabile per ulteriori 3 anni."
Id Messaggio	154656423
Data di invio	mercoledì 18 maggio 2022 17.09.49 CEST
Mittente	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
Destinatari	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 9.25.27 CEST
Oggetto del Messaggio	richiesta di chiarimenti
Testo del Messaggio	al punto 15.1.1 del disciplinare di gara è previsto punteggio per il possesso della certificazione ISO 22000:2005 relativa alle gestione del sistema di sicurezza della gestione alimentare , si richiede se possa rientrare nella valutazione del criterio la versione aggiornata ISO 22000:2018
Id Messaggio	154709024
Data di invio	giovedì 19 maggio 2022 11.35.31 CEST
Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 18.47.05 CEST
Oggetto del Messaggio	RE: richiesta di proroga scadenza presentazione offerta
Testo del Messaggio	Buongiorno, come da riscontro del RUP in data odierna si comunica che la proroga richiesta, al momento, non risulta ammissibile in quanto non rientra nei casi espressamente previsti dall'art. 79, commi 3 e 5 bis del D. Lgs. n. 50/2016. Distinti saluti. ---------- Testo del messaggio originale: in riferimento alla pubblicazione odierna in merito alla faq relativa alla piena disponibilità del centro di cottura per l'intera durata contrattuale, data la complessità dell'offerta e in considerazione dei ristretti tempi a disposizione, si richiede con la presente una proroga dei termini di presentazione dell'offerta stessa restando in attesa di una risposta si porgono cordiali saluti
Id Messaggio	153902603
Data di invio	venerdì 29 aprile 2022 12.07.46 CEST
Mittente	ITALIA CHEF SRL (ITALIA CHEF SRL)

Copia informatica per consultazione

Destinatari	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 9.25.16 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
Oggetto del Messaggio	RICHIESTA CHIARIMENTI
Testo del Messaggio	con la presente, siamo a chiedere nominativo e prezzo attuale gestore. cordiali saluti
Id Messaggio	154698936
Data di invio	giovedì 19 maggio 2022 9.26.43 CEST
Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	ITALIA CHEF SRL (ITALIA CHEF SRL), non ricevuto
Oggetto del Messaggio	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
Testo del Messaggio	l'attuale gestore è CIRFOOD S.C. - il prezzo del buono pasto è di € 4,30 (oltre IVA) ---------- Testo del messaggio originale: con la presente, siamo a chiedere nominativo e prezzo attuale gestore. cordiali saluti
Id Messaggio	154729503
Data di invio	giovedì 19 maggio 2022 18.54.17 CEST
Mittente	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
Destinatari	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 20 maggio 2022 12.37.59 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
Oggetto del Messaggio	richiesta di chiarimenti
Testo del Messaggio	si richiede di sapere se gli oneri relativi agli utenti insolventi s'intendano a carico dell O.E. , in caso affermativo si richiede di conoscere l'ammontare delle insolvenze relative agli ultimi 4 anni scolastici .
Id Messaggio	154698973
Data di invio	giovedì 19 maggio 2022 9.27.17 CEST
Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 18.48.24 CEST
Oggetto del Messaggio	RE: richiesta di chiarimenti

Copia informatica per consultazione

Testo del Messaggio	Si conferma Testo del messaggio originale: al punto 15.1.1 del disciplinare di gara è previsto punteggio per il possesso della certificazione ISO 22000:2005 relativa alle gestione del sistema di sicurezza della gestione alimentare , si richiede se possa rientrare nella valutazione del criterio la versione aggiornata ISO 22000:2018
Id Messaggio	154644301
Data di invio	mercoledì 18 maggio 2022 13.17.45 CEST
Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data mercoledì 18 maggio 2022 13.35.59 CEST
Oggetto del Messaggio	RE: richiesta di chiarimenti
Testo del Messaggio	Si conferma. ---------- Testo del messaggio originale: "Con riferimento all'art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto laddove è richiesto che "l'appaltatore dovrà disporre di uno o più centri cottura di emergenza in affitto o in proprietà, concessione, comodato d'uso o altre legittime modalità contrattuali, di cui abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata del contratto", in considerazione dei principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza e proporzionalità di cui all'art. 30 del d.lgs. 50/2016, siamo a richiedere conferma che, al fine di non limitare ingiustificatamente la concorrenza ed in attuazione del principio del favor partecipationis, il requisito di cui al richiamato art. 3 del Capitolato Speciale d'Appalto sia ritenuto soddisfatto qualora l'operatore economico abbia disponibilità di uno o più centri di cottura di emergenza per un periodo di 3 anni, rinnovabile per ulteriori 3 anni."
Id Messaggio	154656952
Data di invio	mercoledì 18 maggio 2022 17.23.41 CEST
Mittente	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
Destinatari	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 9.25.44 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
Oggetto del Messaggio	richiesta di chiarimenti
Testo del Messaggio	al punto 15.1.1 tabella dei criteri PUNTO A1 d) vengono richiesti i tempi di percorrenza facendo riferimento al sito GOOGLE MAPS mentre a pag 27 del disciplinare di gara si richiede di inserire la stampa a dimostrazione dei tempi di distanza del centro di cottura utilizzando il percorso più rapido del sito ww.viamichelin.it si richiede quale sito sia corretto utilizzare

Copia informatica per consultazione

Id Messaggio	154637301
Data di invio	mercoledì 18 maggio 2022 17.34.18 CEST
Mittente	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
Destinatari	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 9.25.45 CEST
Oggetto del Messaggio	richiesta di proroga scadenza presentazione offerta
Testo del Messaggio	in riferimento alla pubblicazione odierna in merito alla faq relativa alla piena disponibilità del centro di cottura per l'intera durata contrattuale, data la complessità dell'offerta e in considerazione dei ristretti tempi a disposizione, si richiede con la presente una proroga dei termini di presentazione dell'offerta stessa restando in attesa di una risposta si porgono cordiali saluti
Id Messaggio	154708893
Data di invio	giovedì 19 maggio 2022 11.33.20 CEST
Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data giovedì 19 maggio 2022 18.48.10 CEST
Oggetto del Messaggio	RE: richiesta di chiarimenti
Testo del Messaggio	L'indicazione a pag. 27 è da considerarsi un refuso. L'operatore economico deve attenersi a quanto indicato al punto 15.1.1 tabella dei criteri PUNTO A1 d). Distinti saluti. ---------- Testo del messaggio originale: al punto 15.1.1 tabella dei criteri PUNTO A1 d) vengono richiesti i tempi di percorrenza facendo riferimento al sito GOOGLE MAPS mentre a pag 27 del disciplinare di gara si richiede di inserire la stampa a dimostrazione dei tempi di distanza del centro di cottura utilizzando il percorso più rapido del sito ww.viamichelin.it si richiede quale sito sia corretto utilizzare
Id Messaggio	154771430
Data di invio	venerdì 20 maggio 2022 12.40.11 CEST
Mittente	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
Destinatari	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 20 maggio 2022 13.00.38 CEST
Oggetto del Messaggio	RE: richiesta di chiarimenti

Copia informatica per consultazione

Testo del Messaggio	Si riscontra il quesito posto precisando che l'affidamento in concessione è lo strumento attraverso il quale l'Amministrazione provvede all'erogazione di servizi alla collettività tramite un soggetto che assume di per sé il rischio d'impresa legato alla gestione dei servizi in questione, anche per quanto riguarda pagamenti e eventuali insoluti. Il Comune non è tenuto alla gestione dei pagamenti e, pertanto, non è tenuto a conoscere l'ammontare degli insoluti. Distinti saluti. ---------- Testo del messaggio originale: si richiede di sapere se gli oneri relativi agli utenti insolventi s'intendano a carico dell O.E. , in caso affermativo si richiede di conoscere l'ammontare delle insolvenze relative agli ultimi 4 anni scolastici .

Verbali 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.

Copia informatica per consultazione