



Provincia di Como

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

DETERMINAZIONE N. 1697 / 2022

OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI GRAVEDONA ED UNITI AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA DELL'INFANZIA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CONFORME AI REQUISITI MINIMI AMBIENTALI DI CUI AL D.M. 65/2020 - PERIODO 01.01.2023- 30.06.2028 CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2028/2029 - 2029/2030. CIG 9367335960 AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Premesso che con determina a contrarre n. 1047/2022 del 15.09.2022 si disponeva di dare avvio alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto indicato per conto del Comune di Gravedona ed Uniti, 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 da espletarsi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs n. 50/2016 con modalità telematica attraverso la Piattaforma di e-procurement Sintel;*
- *è di servizi di ristorazione scolastica ex art. 144 del D.lgs n. 50/2016;*
- *deve essere aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (con ponderazione 70/30) ai sensi degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;*
- *prevede, ai fini dell'aggiudicazione, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 comma 3 e 5 del D.lgs n. 50/2016;*
- *ai sensi dell'art. 105 comma 2 del Codice l'aggiudicatario dovrà effettuare la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti. Le attività secondarie potranno essere subappaltate per intero;*

Atteso che venivano effettuate le pubblicazioni di legge sulla G.U.U.E. avviso n. 2022/S 200-569210 del 17.10.2022, sulla Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 121 del 17.10.2022, 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 12.00 del giorno 17.11.2022;
- entro il predetto termine è pervenuta l'offerta dell'operatore economico **INSERVIO SRL** con sede in Viale Varese n. 83, 22100 COMO – P.I. n. 03009250139 (n. protocollo

SINTEL 1668600759398 del 16.11.2022);

- in data 21.11.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I^a seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici partecipanti.
- tale seduta si concludeva con l'ammissione alla successiva fase di gara dell'operatore economico, avendo riscontrato nella busta amministrativa la presenza e l'idoneità della documentazione richiesta per la partecipazione; nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (*download*) ed all'apertura del plico telematico contenente l'offerta tecnica dell'operatore economico ammesso.
- la documentazione tecnica veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione;

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:

N.	Criterio / Sub-criterio	Punteggi	Tipo Criterio
A	GESTIONE DEI TRASPORTI	Punti 2	
A.1	Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, <i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento all'impatto ambientale.</i>	1	D

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

B.3	<p>Piano di formazione del personale: l'operatore economico deve descrivere il piano annuale di formazione/aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi formativi e tempistiche di realizzazione per l'intera durata dell'appalto. Il piano proposto deve rispettare i livelli minimi di qualità richiesti dall'art. 17 del capitolato.</p> <p><i>Nella valutazione verrà valorizzato il piano formativo che prevedrà il maggior coinvolgimento del personale e la maggiore frequenza degli interventi formativi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria per legge.</i></p>	2	D
C	PIANO DELLE SANIFICAZIONI	Punti 10	
C.1	<p>Piano delle sanificazioni: deve essere descritta l'organizzazione generale del piano, la frequenza e le procedure che saranno utilizzate nel rispetto dei requisiti minimi previsti dall'art. 44 del capitolato.</p> <p><i>Verranno valutate soluzioni che consentono un migliore e più efficace presidio igienico-sanitario ed una più efficiente gestione delle emergenze.</i></p>	10	D
D	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	Punti 13	
D.1	<p>Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza: vanno individuate eventuali situazioni di emergenza (non compresi negli altri criteri) e indicate le modalità di gestione delle stesse, che possono comprendere una riorganizzazione generale del servizio e/o l'implementazione di personale senza oneri per la Stazione Appaltante.</p> <p><i>Saranno valutati piani di gestione delle emergenze che prevedano un maggiore ventaglio di possibili emergenze e soluzioni per la gestione delle stesse, maggiormente efficaci: non devono essere descritte e comunque non saranno valutate in questo criterio emergenze già indicate e valutate in relazione ad altri criteri.</i></p>	5	D
D.2	<p>Tempo di percorrenza (calcolato con il programma disponibile sul sito Google Maps più rapido) della distanza stradale tra il centro di cottura di emergenza e la scuola primaria di Gravedona ed Uniti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Da 0 a 10 minuti 8 punti; - Da 10,1 a 20 minuti 3 punti; - Oltre 20 minuti 0 punti 	8	T
E	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti 3	

E.1	<p>Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi.</p> <p><i>Verranno valutati progetti specifici per il recupero dei cibi non somministrati o in scadenza. Sarano oggetto di valutazione soluzioni maggiormente efficaci ed idonei a monitorare e ridurre gli sprechi alimentari e gli imballaggi.</i></p>	3	D
F	MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Punti 6	
F.1	<p>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria, indicando il numero e la tipologia degli interventi. In particolare per ogni intervento dovranno essere indicati gli obiettivi educativi, le modalità di svolgimento, il numero di ore dedicate, le classi coinvolte.</p> <p><i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari, nonché in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i></p>	3	D
F.2	<p>Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Sarano valutati i seguenti aspetti: varietà e tipicità delle preparazioni offerte, prevista gradibilità, tipologia e numero.</i></p>	3	D
G	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	Punti 18	
G.1	<p>Allestimento della cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti e Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, manutenzione dei locali utilizzati: deve essere presentato il piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, integralmente a carico dell'offerente, oltre alla proposta di allestimento della nuova cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti.</p> <p><i>La proposta sarà valutata attraverso la presentazione di layout, integrato da foto e schede tecniche ed in generale interventi migliorativi volti a migliorare la distribuzione dei pasti.</i></p>	12	D

G.2	<p>Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: deve essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica al Comune e all'utenza degli esiti di rilevazione.</p> <p><i>Saranno valutate proposte semplici e fruibili dall'utenza. Sarà oggetto di valutazione la periodicità della rilevazione, l'ampiezza dei sondaggi e l'efficacia della reportistica.</i></p>	2	D
G.3	<p>Servizi complementari di catering gratuiti offerti: devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociale, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.</p> <p><i>Sarà valutata la maggior numerosità e qualità dei servizi offerti e il maggior numero di destinatari per cui sono dimensionati i servizi gratuiti proposti.</i></p>	2	D
G.4	<p>Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti: deve essere indicato il numero di pasti aggiuntivi forniti gratuitamente, senza oneri per il Comune né per gli utenti (per esempio, pasti per insegnanti, pasti per casi segnalati dai servizi sociali, ecc.).</p> <p><i>Saranno attribuiti 2 punti all'operatore economico che offre il maggior numero di pasti. I punteggi per gli altri concorrenti saranno calcolati secondo la seguente formula:</i></p> $\text{punteggio concorrente} = 2 * N. \text{ pasti offerti dal concorrente} / N. \text{ pasti della migliore offerta}$	2	Q

Richiamata la determinazione n. 1552/2022 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 - (*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*)
- **COMPONENTE:** Dott. Piero Ferrari - (*Tecnologo Alimentare*);
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Daniela Mendolia - (*Tecnologo Alimentare*);
- **SEGRETARIO:** Arch. Antonio Talarico - Servizio S.A.P. Provincia di Como;

Rilevato che:

- > in data 12.12.2022, giusta verbale n. 2, a cui si rimanda, la Commissione di gara si riuniva in un'unica seduta riservata, per l'esame e la valutazione dell'offerta tecnica del concorrente;
- > a conclusione della verifica dell'offerta tecnica, a seguire, giusta verbale di gara n. 3 a cui si rinvia, si è tenuta nella medesima data la seduta per la comunicazione del punteggio tecnico assegnato dalla Commissione e per la valutazione dell'offerta

economica;

- si è proceduto quindi, all'inserimento nella piattaforma SINTEL del punteggio ottenuti dall'operatore economico nella valutazione tecnica dell'offerta come risultante dai verbali di gara n. 2 e che si riporta di seguito:

Offerta Tecnica

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica
INSERVIO SRL	47,05

- successivamente si procedeva con l'apertura della busta telematica relative all'offerta economica prendendo atto del punteggio complessivo relativo all'**Offerta Economica**, ottenuto dall'unico operatore economico partecipante e ammesso, al quale venivano assegnati, conseguentemente, i 30 punti previsti nel disciplinare di gara:

Offerta Economica

Operatore economico	Prezzo offerto a pasto €	Punteggio Offerta Economica
INSERVIO SRL	€ 5,48378	30

- il 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
INSERVIO SRL	47,05	30	77,05

Al termine delle suddette operazioni telematiche, il Presidente disponeva la proposta di aggiudicazione a favore dell'operatore economico INSERVIO SRL, con sede in Viale Varese n. 83, 22100 COMO - P.I. n. 03009250139 - subordinando l'aggiudicazione alla comprova dei requisiti di carattere speciali dichiarati in sede di gara;

Verificata l'idoneità dei documenti a comprova del possesso dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dal suddetto operatore economico, in data 19.12.2022 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura in favore del suddetto operatore economico;

Richiamate:

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

- la deliberazione del Presidente n. 53/2022 del 29.03.2022 di approvazione del PEG per il triennio 2022/2024

Tutto ciò premesso,

DETERMINA

- 1) **di approvare** il report di procedura Sintel a cui è attribuito il codice ID 160271742 costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 19.12.2022 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 21.11.2022, n. 2 del 12.12.2022, n. 3 del 12.12.2022;
- 3) **di aggiudicare** l'appalto avente ad oggetto "**COMUNE DI GRAVEDONA ED UNITI: affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 - periodo 01.01.2023- 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 - 2029/2030. CIG 9367335960**" all'operatore economico INSERVIO SRL, con sede in Viale Varese n. 83, 22100 COMO - P.I. n. 03009250139 - al prezzo unitario offerto di € 5,48378 per ciascun pasto a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza di € 0,01622 e pertanto per il prezzo offerto di € 5,50 (oltre IVA) a pasto, corrispondente all'importo netto contrattuale presunto, per 5 anni e 6 mesi di contratto, **di € 745.965,00 (oltre IVA)** (€ 5,50* n. presunto pasti annui 24.660 = importo annuale presunto pari ad € 135.630,00), **nonché secondo la proposta tecnica presentata per la quale si rinvia all'offerta in atti.**
- 4) **di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva diverrà efficace, ai sensi dell'art. 32 del decreto legislativo 50/2016 successivamente alla verifica dei requisiti autocertificati in sede di gara;
- 5) **di dare atto** che l'Avviso di avvenuta aggiudicazione sarà pubblicato con le stesse forme e modalità osservate per il Bando di Gara;
- 6) **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Gravedona ed Uniti per il perfezionamento della prenotazione o l'assunzione dell'impegno di spesa, per la stipula del contratto nelle forme previste dal vigente regolamento comunale e per le comunicazioni previste dall'art. 1 comma 32 della Legge 190/2012, nonché per le comunicazioni di cui al decreto legislativo 50/2016, da effettuare entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione;
- 7) **di dare atto** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 19/12/2022

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

Report della Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti mini... n. 160271742 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura	1
Configurazione della Procedura	2
Partecipanti alla Procedura	6
Gara aggregata	7
Riepilogo Offerte	7
Attribuzione dei Punteggi	9
Proposta di Graduatoria	11
Aggiudicazione	12
Registro di controllo	12
Comunicazioni di Procedura	15
Verbali intermedi	20

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 Bando di gara GRAVEDONA - Refezione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato Allegato - DGUE - Dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato Disciplinare GRAVEDONA - Refezione scolastica.pdf.p7m

Documento disattivato il 11/10/2022 14:08:59

Allegato Documenti gara.zip

Documento Pubblicato

Allegato Disciplinare GRAVEDONA - Refezione scolastica.pdf

Documento disattivato il 11/10/2022 14:09:03

Allegato Allegato - DGUE - Linee Guida per la compilazione prot n3 del 18-07-2016.pdf

Documento Pubblicato

Allegato Disciplinare GRAVEDONA - Refezione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato Bando di gara GRAVEDONA - Refezione scolastica.pdf

Documento Pubblicato

Allegato avviso importo cauzione.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

Id Procedura 160271742

Nome Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030

Descrizione Procedura

<i>Codice Gara</i>	-
<i>Destinatari</i>	-
<i>Codice CIG</i>	9367335960
<i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i>	Nessun indicazione aggiuntiva
	No
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2634610
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>	Le offerte sopra la base dasta non sono incluse
<i>Delegati alla gestione della Procedura</i>	
<i>Nome</i>	Costanzo Gabriella
<i>Login</i>	user_122026
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230272
<i>Nome</i>	Arcidiacono Erminia
<i>Login</i>	user_125903
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230462
<i>Responsabile Unico del Procedimento</i>	
<i>Nome</i>	Accardi Matteo
<i>Login</i>	user_64916
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230294
<i>Informazioni sul tipo di Procedura</i>	
<i>Tipo di Procedura</i>	Procedura Aperta
<i>Modalità offerta economica?</i>	Valore economico

<i>Valuta di riferimento</i>	EUR
<i>Unitaria o totale?</i>	Totale
<i>Informazioni sulle tempistiche della Procedura</i>	
<i>Data di avvio della Procedura</i>	martedì 11 ottobre 2022 12.52.03 CEST
<i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>	giovedì 17 novembre 2022 12.00.00 CET
<i>Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa</i>	
<i>La gestione dell'offerta offline è abilitata ?</i>	No
<i>Giustificativo all'Offerta economica?</i>	No
<i>L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ?</i>	No
<i>La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ?</i>	No
<i>La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ?</i>	No
<i>L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ?</i>	No
<i>Base d'asta</i>	5,51622 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01622 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	-
<i>Importo negoziabile su cui presentare offerta</i>	5,50000 EUR
<i>Criteri di aggiudicazione</i>	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
<i>Ordine di apertura della busta tecnica ed economica</i>	La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica
<i>Il cripting delle offerte è attivato?</i>	Si
<i>La gestione delle offerte anomale è attivata?</i>	Si
<i>Formula usata per il calcolo dei punteggi</i>	Prezzo minimo
<i>La funzione di Firma delle Offerte è attivata?</i>	Si
<i>I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura</i>	
<i>Informazioni sui parametri di trattativa</i>	

Tabella 1. Parametri della trattativa

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
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
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	Si prega di inserire tutta la documentazione amministrativa richiesta nei documenti di gara. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella .zip NON DEVE essere firmata digitalmente.	Amministrativo	Libero		Allegato	
OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare tutta la documentazione necessaria per illustrare le caratteristiche tecniche dell'offerta, secondo le modalità illustrate nella documentazione di gara. Laddove sia necessario allegare più file, que-	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	sti dovranno essere inseriti in un'unica cartella .zip (o equivalente file compresso di dati). I documenti, se non diversamente stabilito dalla documentazione di gara, dovranno essere tutti firmati digitalmente, ad eccezione della sola cartella .zip che NON dovrà essere firmata digitalmente.					
DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	Il concorrente dovrà inserire la dichiarazione di cui all'art. 53 del D.lgs. n. 50/2016, della legge n. 241/1990 e degli articoli 5 e 5 bis del D.lgs. 33/2013 secondo le indicazioni fornite e dettagliate all'Art. 22 relativo all'ACCESSO AGLI ATTI del Disciplinare di gara.	Informativo	Libero		Allegato	

Partecipanti alla Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sui partecipanti alla procedura.

Tabella 2. Schede dei fornitori che hanno partecipato alla trattativa

<i>Ragione sociale</i>	INSERVIO SRL
<i>Login</i>	user_58500
<i>Indirizzo e-mail</i>	inservio@pec.cheapnet.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	03009250139
<i>Indirizzo</i>	VIALE VARESE N. 83, 22100 COMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	031266635

Gara aggregata

Questa gara non è di tipo aggregato.

Riepilogo Offerte

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

Tabella 3. Riepilogo delle offerte

<i>Id Offerta</i>	1668600759398
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2910170
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	INSERVIO SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	mercoledì 16 novembre 2022 13.12.39 CET
<i>Offerta economica</i>	5,48378 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,04055 EUR

<i>di cui costi del personale</i>	2,63000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01622 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	5,50000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 3 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): WIW7wz0yxcMg+JUgcgMbNQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 3e34752f2e44063c73d4714390db50d168d97b39
	Hash(SHA-256-Hex): 7671b2eefeb7ba5507ee5e4c88e8713-c7ae39bc9f4d604fa5c0f9bc51b8adf64
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica.zip
	Dimensioni: 17 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 8Oa1ougzdROpAqaRPCqwXQ==
	Hash(SHA-1-Hex): f156eac643cb849f89da2fb5cd827726cd726772
	Hash(SHA-256-Hex): b669dc872fda0b23208bab35b3ed50c-b942600b19659b54069e0392ca0e16198
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazione di segretezza della documentazione tecnica.pdf.p7m
	Dimensioni: 457 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): +sS1u422W8ibT/3M0kd1JA==
	Hash(SHA-1-Hex): a47a16af1302f250dd409fd74c280450325da578
	Hash(SHA-256-Hex): 82967e34d53e2dbef81e1373d0ee267-a263be278d024bb4caee15c011fc2a67
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	No

Attribuzione dei Punteggi

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

Tabella 4. Punteggi

<i>Id Offerta</i>	1668600759398
<i>Fornitore</i>	INSERVIO SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	mercoledì 16 novembre 2022 13.12.39 CET
<i>Offerta economica</i>	5,48378 EUR
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	47,05

<i>Punteggio totale</i>	77,05
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 3 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): WIW7wz0yxcMg+JUgcgMbNQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 3e34752f2e44063c73d4714390db50d168d97b39
	Hash(SHA-256-Hex): 7671b2eefeb7ba5507ee5e4c88e8713-c7ae39bc9f4d604fa5c0f9bc51b8adf64
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica.zip
	Dimensioni: 17 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 8Oa1ougzdROpAqaRPCqwXQ==
	Hash(SHA-1-Hex): f156eac643cb849f89da2fb5cd827726cd726772
	Hash(SHA-256-Hex): b669dc872fda0b23208bab35b3ed50c-b942600b19659b54069e0392ca0e16198
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-

<i>Punteggio assegnato</i>	47,05
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	47,05
<i>Punteggio economico</i>	30,00
DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)	<p>Dichiarazione di segretezza della documentazione tecnica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 457 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): +sS1u422W8ibT/3M0kd1JA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): a47a16af1302f250dd409fd74c280450325da578</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 82967e34d53e2dbef81e1373d0ee267-a263be278d024bb4caee15c011fc2a67</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>

* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

Proposta di Graduatoria

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

Tabella 5. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	INSERVIO SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	47,05
<i>Punteggio economico</i>	30,00

Report della Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti mini... n. 160271742 effettuata da Provincia di Como

<i>Punteggio totale</i>	77,05
<i>Prezzo offerto</i>	5,48378 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No

Aggiudicazione

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

Tabella 6. Responsabile di procedimento

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

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

<i>Nome</i>	INSERVIO SRL
<i>Login</i>	user_58500
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	INSERVIO SRL (03009250139)
<i>Indirizzo email</i>	inservio@pec.cheapnet.it
<i>Num. telefono</i>	031266635
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	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
lunedì 19 dicembre 2022 9.22.38 CET	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L'aggiudicazione provvisoria della procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi am-

Report della Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti mini... n. 160271742 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		bientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID#160271742) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
lunedì 19 dicembre 2022 9.22.28 CET	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
lunedì 12 dicembre 2022 9.19.23 CET	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742) è iniziata.
lunedì 12 dicembre 2022 9.19.15 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1668600759398) della Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 12 dicembre 2022 9.19.15 CET	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP Como - Comune di

Report della Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti mini... n. 160271742 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742) è stata completata.
lunedì 21 novembre 2022 10.33.11 CET	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742) è iniziata.
lunedì 21 novembre 2022 10.33.04 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1668600759398) della Procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 21 novembre 2022 10.27.59 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_58500 sulla Procedura con ID 160271742 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
giovedì 17 novembre 2022 12.00.04 CET	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia.

Data	Oggetto	Testo
		zia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742).
mercoledì 16 novembre 2022 13.12.39 CET	Invio Offerta	L'offerente INSERVIO SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742).
martedì 11 ottobre 2022 12.52.04 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030 (ID 160271742). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario) sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

Comunicazioni di Procedura

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

Tabella 9. Elenco delle Comunicazioni di Procedura

<i>Id Messaggio</i>	162918681
<i>Data di invio</i>	venerdì 16 dicembre 2022 15.26.29 CET
<i>Mittente</i>	INSERVIO SRL (INSERVIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lu-

	nedì 19 dicembre 2022 9.20.05 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta presentazione documentazione a comprova del possesso dei requisiti di carattere speciale
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buon pomeriggio, con la presente si trasmettono i documenti da voi richiesti. A disposizione Cordiali saluti Inservio Srl</p> <p>----- Testo del messaggio originale: Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti, non allegati nel PASSOE, comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara nel DGUE per la dimostrazione del possesso della capacità professionale-tecnica-finanziaria ed economica, secondo quanto previsto dal paragrafo 7.2 del Disciplinare di gara come di seguito specificato: PER I REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE - certificato di iscrizione alla Camera di Commercio * PER I REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA: presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio dell'ultimo triennio o, comunque, altra documentazione fiscale ritenuta idonea ai fini della dimostrazione del possesso di un fatturato minimo annuo, per ciascun anno relativamente agli ultimi tre esercizi disponibili, per un importo almeno pari a € 140.000,00 = (IVA esclusa) di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività (ristorazione collettiva) oggetto dell'appalto. * PER I REQUISITI DI CAPACITÀ PROFESSIONALE-TECNICA: - i certificati e le attestazioni di buona esecuzione dei servizi svolti, rilasciati dagli Enti in merito ai servizi analoghi effettuati nel quinquennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, per un importo complessivo almeno pari ad € 280.000 (IVA esclusa), e che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica", con la preparazione di un numero pari o superiore a 25.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel quinquennio di riferimento. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" nel più breve tempo possibile e comunque non oltre il 22 dicembre 2022. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	<p>Documenti Gara.zip</p> <p>Dimensioni: 2 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): 5eKUVJaGoaNGnDtKwc79Rg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3e560f255679e055166c72c3d8772ae828826140</p>

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 7d36fca3a36098f717fbcc6dcd9387f-0d74ac0ce7ec15891395656fd4a637724</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	162741885
<i>Data di invio</i>	mercoledì 14 dicembre 2022 11.35.47 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	INSERVIO SRL (INSERVIO SRL), ricevuto in data venerdì 16 dicembre 2022 15.23.46 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta presentazione documentazione a comprova del possesso dei requisiti di carattere speciale
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti, non allegati nel PASSOE, comprovanti i requisiti di partecipazione dichiarati in sede di gara nel DGUE per la dimostrazione del possesso della capacità professionale-tecnica-finanziaria ed economica, secondo quanto previsto dal paragrafo 7.2 del Disciplinare di gara come di seguito specificato: PER I REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE - certificato di iscrizione alla Camera di Commercio * PER I REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA: presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio dell'ultimo triennio o, comunque, altra documentazione fiscale ritenuta idonea ai fini della dimostrazione del possesso di un fatturato minimo annuo, per ciascun anno relativamente agli ultimi tre esercizi disponibili, per un importo almeno pari a € 140.000,00 = (IVA esclusa) di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività (ristorazione collettiva) oggetto dell'appalto. * PER I REQUISITI DI CAPACITÀ PROFESSIONALE-TECNICA: - i certificati e le attestazioni di buona esecuzione dei servizi svolti, rilasciati dagli Enti in merito ai servizi analoghi effettuati nel quinquennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, per un importo complessivo almeno pari ad € 280.000 (IVA esclusa), e che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica", con la preparazione di un numero pari o superiore a 25.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel quinquennio di riferimento. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" nel più breve tempo possibile e comunque non oltre il 22 dicembre 2022. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	162918809
<i>Data di invio</i>	venerdì 16 dicembre 2022 15.28.49 CET

<i>Mittente</i>	INSERVIO SRL (INSERVIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 19 dicembre 2022 9.20.24 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Documenti richiesti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, con la presente si invia la documentazione da Voi richiesta in data mercoledì 14 dicembre 2022. A disposizione Cordiali saluti Inservio srl
<i>Allegato</i>	Documenti Gara.zip Dimensioni: 2 MB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): 5eKUVJaGoaNGnDtKwc79Rg== Hash(SHA-1-Hex): 3e560f255679e055166c72c3d8772ae828826140 Hash(SHA-256-Hex): 7d36fca3a36098f717fbcc6dcd9387f-0d74ac0ce7ec15891395656fd4a637724 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	162930123
<i>Data di invio</i>	venerdì 16 dicembre 2022 15.45.10 CET
<i>Mittente</i>	INSERVIO SRL (INSERVIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 19 dicembre 2022 9.20.35 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta presentazione documentazione a comprova del possesso dei requisiti di carattere speciale
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in allegato la documentazione da Voi richiesta. Cordiali saluti Inservio Srl ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che in favore della Vostra Spett.le Impresa è stata proposta l'aggiudicazione della procedura in oggetto. Ai fini del perfezionamento del provvedimento di aggiudicazione si richiede, ai sensi dell'allegato XVII al D.Lgs. 50/2016, la trasmissione dei documenti, non allegati nel PASSOE, comprovanti i requisiti di partecipazio-

	<p>ne dichiarati in sede di gara nel DGUE per la dimostrazione del possesso della capacità professionale-tecnica-finanziaria ed economica, secondo quanto previsto dal paragrafo 7.2 del Disciplinare di gara come di seguito specificato: PER I REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE - certificato di iscrizione alla Camera di Commercio * PER I REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA: presentazione dei bilanci o di estratti di bilancio dell'ultimo triennio o, comunque, altra documentazione fiscale ritenuta idonea ai fini della dimostrazione del possesso di un fatturato minimo annuo, per ciascun anno relativamente agli ultimi tre esercizi disponibili, per un importo almeno pari a € 140.000,00 = (IVA esclusa) di cui almeno il 70% conseguito nel settore di attività (ristorazione collettiva) oggetto dell'appalto. * PER I REQUISITI DI CAPACITÀ PROFESSIONALE-TECNICA: - i certificati e le attestazioni di buona esecuzione dei servizi svolti, rilasciati dagli Enti in merito ai servizi analoghi effettuati nel quinquennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, per un importo complessivo almeno pari ad € 280.000 (IVA esclusa), e che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica", con la preparazione di un numero pari o superiore a 25.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel quinquennio di riferimento. La documentazione richiesta dovrà pervenire tramite la funzionalità di Sintel "comunicazioni procedura" nel più breve tempo possibile e comunque non oltre il 22 dicembre 2022. Distinti saluti.</p> <p><i>Allegato</i></p> <p>Documenti Gara.zip</p> <p>Dimensioni: 2 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): 5eKUVJaGoaNGnDtKwc79Rg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3e560f255679e055166c72c3d8772ae828826140</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 7d36fca3a36098f717fbcc6dcd9387f-0d74ac0ce7ec15891395656fd4a637724</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	162061963
<i>Data di invio</i>	lunedì 28 novembre 2022 14.39.31 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	INSERVIO SRL (INSERVIO SRL), ricevuto in data lunedì 5 dicembre 2022 13.07.45 CET

<i>Oggetto del Messaggio</i>	Ammissione degli operatori economici partecipanti
<i>Testo del Messaggio</i>	In allegato si trasmette il verbale di gara n. 1 del 21.11.2022 che costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice.
<i>Allegato</i>	<p>Verbale n 1 - GRAVEDONA Ristorazione scolastica - Buste amministrative.pdf.p7m.p7m</p> <p>Dimensioni: 476 KB</p> <p>Firmatari: accardi matteo; COSTANZO GABRIELLA; TALARICO ANTONIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): APiPCOvh8EQNkkMbRYF+FQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 04efd368dd1dbced2170987160453c61fe8c838d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): bfaf56daae1d7681da71ad2f340611bc2339c159c0c96a58f4d05986a49759a9</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>

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.

Tabella 10. Riepilogo elenco verbali intermedi richiesti

<i>Data</i>	lunedì 21 novembre 2022 16.31.16 CET
<i>Commento</i>	Report intermedio relativo alla fase di ammissione a seguito dell'apertura delle buste amministrative
<i>Numero di protocollo interno</i>	2938788



PROVINCIA DI COMO

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 Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030.
CIG: 9367335960

VERBALE DI GARA N. 1

L'anno **duemilaventidue**, il giorno **21** del mese di **novembre** alle ore 10:20 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 del possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici offerenti.

Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como – coadiuvato dalla Sig.ra Gabriella Costanzo – Responsabile del Servizio S.A.P. della Provincia di Como e dall'arch. Antonio Talarico – funzionario del Servizio S.A.P. della Provincia di Como.

Il Dott. Matteo Accardi accede, con l'utilizzo delle proprie credenziali, alla piattaforma elettronica SINTEL di Regione Lombardia.

Precisato che:

- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore **12.00** del giorno **17.11.2022**;
- ✓ entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. **1** offerta, e più precisamente:

1. INSERVIO SRL con sede in VIALE VARESE N. 83, 22100 COMO (Italia) – P.I. n. 03009250139
(n. protocollo SINTEL 1668600759398 del giorno mercoledì 16 novembre 2022);

Si procede, quindi, all'esame della documentazione presentata da **INSERVIO SRL**.

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale (finanziari, professionali e tecnico-organizzativi) richiesti per la partecipazione alla gara.

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

Il presente verbale, costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice; vengono notificati agli operatori economici partecipanti e pubblicati, nei termini e con le modalità previste dall'art. 29 del D.lgs. 50/2016.

Il Presidente di gara, successivamente, procede all'apertura del plico telematico relativo all'offerta tecnica dell'operatore economico ammesso, ai soli fini ricognitori della documentazione in esso contenuta. L'offerta tecnica del concorrente scaricata dalla piattaforma SINTEL sarà messa a disposizione della sola commissione giudicatrice.

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

Alle ore 10.40 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:

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

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

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

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



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356

e-mail: sapcomo@provincia.como.it
pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

S.A.P. Como – Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030
CIG: 9367335960

VERBALE di GARA n. 2

I^a Seduta riservata

L'anno **duemilaventidue**, il giorno **12** del mese di **dicembre** alle ore **09:00**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso piattaforma digitale, 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. **1552/2022** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Piero Ferrari Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Dott.ssa Daniela Mendolia Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa alimentare);
- Arch. Antonio Talarico Segretario della Commissione
(Funzionario del Servizio Gare della Provincia di Como)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **12:00** del giorno **17.11.2022** è pervenuta alla piattaforma SINTEL n. **1** (una) offerta, e più precisamente:
 - **INSERVIO SRL** con sede in VIALE VARESE N. 83, 22100 COMO (Italia) – P.I. n. 03009250139 (n. protocollo SINTEL 1668600759398 del giorno mercoledì 16 novembre 2022);
- ✓ in data **21.11.2022**, si è tenuta la **I^a seduta** di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dall'offerente 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 all'operatore economico partecipante. Tale verifica si concludeva con esito positivo e pertanto con l'ammissione dell'offerta alla fase successiva;
- ✓ il giorno **02.12.2022**, con **Determinazione n. 1552/2022** 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 **05.12.2022**, al fine di velocizzare la procedura, si è provveduto a trasmettere ai componenti della Commissione di gara, sia la documentazione a base di gara, sia l'offerta tecnica pervenuta e ammessa, per l'esame preistruttorio;

Tutto ciò premesso:

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

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

I^a Seduta riservata di gara.

La Commissione procede con la visualizzazione dei documenti costituenti l'offerta tecnica presentata dall'operatore economico partecipante ed alla ricognizione puntuale degli elaborati prodotti nel documento di gara denominato busta tecnica.

Il Presidente illustra in dettaglio l'oggetto dell'appalto, le modalità di gara e il criterio di aggiudicazione, procedendo quindi alla lettura dei contenuti più significativi del Disciplinare di gara, del Capitolato prestazionale e 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, 15.1.

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

N.	Criterio / Sub-criterio	Punteggi	Tipo Criterio
A	GESTIONE DEI TRASPORTI	Punti 2	
A.1	<p>Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione,</p> <p><i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento all'impatto ambientale.</i></p>	1	D
A.2	<p>Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica: deve essere fornita una descrizione dettagliata dei contenitori termici. I contenitori devono avere i requisiti minimi previsti dal capitolato d'appalto e, in particolare, dagli articoli 35, 36 e 38.</p> <p><i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura. Non verranno valutati quali migliorativi i requisiti minimi obbligatori dei contenitori previsti in capitolato.</i></p>	1	D
B	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	Punti 18	
B.1	<p>Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) con particolare attenzione alle diete speciali. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato d'appalto.</p> <p><i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.</i></p>	8	D

N.	Criterio / Sub-criterio	Punteggi	Tipo Criterio
B.2	<p>Organigramma e organizzazione del personale con cui l'operatore economico intende assicurare la gestione del servizio, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, distribuzione, sbarazzo, sanificazioni), le modalità e le tempistiche di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio in aderenza a quanto prescritto dal Capitolato speciale d'appalto ed eventuale miglioramento.</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione il piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione settimanale suddivisa giorno per giorno, del rapporto numero pasti/operatori nel rispetto del rapporto minimo di 1 addetto ogni 40 utenti. Saranno oggetto di valutazione le modalità di sostituzione del personale assente per malattia/ferie ed in particolare la tempestività di sostituzione del personale in caso di assenza non pianificata.</i></p>	8	D
B.3	<p>Piano di formazione del personale: l'operatore economico deve descrivere il piano annuale di formazione/aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi formativi e tempistiche di realizzazione per l'intera durata dell'appalto. Il piano proposto deve rispettare i livelli minimi di qualità richiesti dall'art. 17 del capitolato.</p> <p><i>Nella valutazione verrà valorizzato il piano formativo che prevedrà il maggior coinvolgimento del personale e la maggiore frequenza degli interventi formativi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria per legge.</i></p>	2	D
C	PIANO DELLE SANIFICAZIONI	Punti 10	
C.1	<p>Piano delle sanificazioni: deve essere descritta l'organizzazione generale del piano, la frequenza e le procedure che saranno utilizzate nel rispetto dei requisiti minimi previsti dall'art. 44 del capitolato.</p> <p><i>Verranno valutate soluzioni che consentono un migliore e più efficace presidio igienico-sanitario ed una più efficiente gestione delle emergenze.</i></p>	10	D
D	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	Punti 13	
D.1	<p>Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza: vanno individuate eventuali situazioni di emergenza (non compresi negli altri criteri) e indicate le modalità di gestione delle stesse, che possono comprendere una riorganizzazione generale del servizio e/o l'implementazione di personale senza oneri per la Stazione Appaltante.</p> <p><i>Saranno valutati piani di gestione delle emergenze che prevedano un maggiore ventaglio di possibili emergenze e soluzioni per la gestione delle stesse, maggiormente efficaci: non devono essere descritte e comunque non saranno valutate in questo criterio emergenze già indicate e valutate in relazione ad altri criteri.</i></p>	5	D

N.	Criterio / Sub-criterio	Punteggi	Tipo Criterio
D.2	<p>Tempo di percorrenza (calcolato con il programma disponibile sul sito Google Maps più rapido) della distanza stradale tra il centro di cottura di emergenza e la scuola primaria di Gravedona ed Uniti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Da 0 a 10 minuti → 8 punti; - Da 10,1 a 20 minuti → 3 punti; - Oltre 20 minuti → 0 punti 	8	T
E	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti 3	
E.1	<p>Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi.</p> <p><i>Verranno valutati progetti specifici per il recupero dei cibi non somministrati o in scadenza. Sarano oggetto di valutazione soluzioni maggiormente efficaci ed idonei a monitorare e ridurre gli sprechi alimentari e gli imballaggi.</i></p>	3	D
F	MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Punti 6	
F.1	<p>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria, indicando il numero e la tipologia degli interventi. In particolare per ogni intervento dovranno essere indicati gli obiettivi educativi, le modalità di svolgimento, il numero di ore dedicate, le classi coinvolte.</p> <p><i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari, nonché in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i></p>	3	D
F.2	<p>Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc.</p> <p><i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Sarano valutati i seguenti aspetti: varietà e tipicità delle preparazioni offerte, prevista gradibilità, tipologia e numero.</i></p>	3	D
G	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	Punti 18	
G.1	<p>Allestimento della cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti e Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, manutenzione dei locali utilizzati: deve essere presentato il piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, integralmente a carico dell'offerente, oltre alla proposta di allestimento della nuova cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti.</p> <p><i>La proposta sarà valutata attraverso la presentazione di lay-out, integrato da foto e schede tecniche ed in generale interventi migliorativi volti a migliorare la distribuzione dei pasti.</i></p>	12	D

N.	Criterio / Sub-criterio	Punteggi	Tipo Criterio
G.2	<p>Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: deve essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica al Comune e all'utenza degli esiti di rilevazione.</p> <p><i>Saranno valutate proposte semplici e fruibili dall'utenza. Sarà oggetto di valutazione la periodicità della rilevazione, l'ampiezza dei sondaggi e l'efficacia della reportistica.</i></p>	2	D
G.3	<p>Servizi complementari di catering gratuiti offerti: devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociale, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.</p> <p><i>Sarà valutata la maggior numerosità e qualità dei servizi offerti e il maggior numero di destinatari per cui sono dimensionati i servizi gratuiti proposti.</i></p>	2	D
G.4	<p>Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti: deve essere indicato il numero di pasti aggiuntivi forniti gratuitamente, senza oneri per il Comune né per gli utenti (per esempio, pasti per insegnanti, pasti per casi segnalati dai servizi sociali, ecc.).</p> <p><i>Saranno attribuiti 2 punti all'operatore economico che offre il maggior numero di pasti. I punteggi per gli altri concorrenti saranno calcolati secondo la seguente formula:</i></p> <p><i>punteggio concorrente = 2 * N. pasti offerti dal concorrente / N. pasti della migliore offerta</i></p>	2	Q

Considerato che è stata presentata una sola offerta e che i documenti costituenti gli elementi tecnico-qualitativi (offerta tecnica), unitamente alla documentazione di gara necessaria per la valutazione è stata trasmessa ai componenti della Commissione già in data 05 dicembre 2022, consentendo loro di poterla ampiamente esaminare nei suoi contenuti alla luce dei criteri di valutazione fissati dal Disciplinare di gara, i Commissari, dopo un adeguato confronto procedono alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

INSERVIO SRL

con sede in VIALE VARESE N. 83, 22100 COMO (Italia) – P.I. n. 03009250139

La Commissione evidenzia, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al presente verbale, 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 **09:20**, dichiara conclusa la **I^a Seduta riservata di gara** e fissa di procedere di seguito in data odierna, con la Seduta finalizzata alla comunicazione in SINTEL del punteggio attribuito all'offerta

tecnica e all'apertura e alla valutazione del plico telematico contenente l'offerta economica dell'operatore economico partecipante.

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

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

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

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

Allegati: Tabelle dei giudizi e delle valutazioni della Commissione giudicatrice.

Tabella dei giudizi

SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030

				INSERVIO SRL
N.	Criterio / sub-criteri	Tipo criterio	Punteggi (Wi)	Giudizio Commissione
A	GESTIONE DEI TRASPORTI	Punti 2		
A.1	Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, <i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento all'impatto ambientale.</i>	1	D	Ottimo
A.2	Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica: deve essere fornita una descrizione dettagliata dei contenitori termici. I contenitori devono avere i requisiti minimi previsti dal capitolato d'appalto e, in particolare, dagli articoli 35, 36 e 38. <i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura. Non verranno valutati quali migliorativi i requisiti minimi obbligatori dei contenitori previsti in capitolato.</i>	1	D	Buono
B	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	Punti 18		
B.1	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) con particolare attenzione alle diete speciali. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato d'appalto. <i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.</i>	8	D	Discreto
B.2	Organigramma e organizzazione del personale con cui l'operatore economico intende assicurare la gestione del servizio, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, distribuzione, sbarazzo, sanificazioni), le modalità e le tempistiche di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio in aderenza a quanto prescritto dal Capitolato speciale d'appalto ed eventuale miglioramento. <i>Sarà oggetto di valutazione il piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione settimanale suddivisa giorno per giorno, del rapporto numero pasti/operatori nel rispetto del rapporto minimo di 1 addetto ogni 40 utenti. Saranno oggetto di valutazione le modalità di sostituzione del personale assente per malattia/ferie ed in particolare la tempestività di sostituzione del personale in caso di assenza non pianificata.</i>	8	D	Discreto
B.3	Piano di formazione del personale: l'operatore economico deve descrivere il piano annuale di formazione/aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi formativi e tempistiche di realizzazione per l'intera durata dell'appalto. Il piano proposto deve rispettare i livelli minimi di qualità richiesti dall'art. 17 del capitolato. <i>Nella valutazione verrà valorizzato il piano formativo che prevedrà il maggior coinvolgimento del personale e la maggiore frequenza degli interventi formativi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria per legge.</i>	2	D	Distinto
C	PIANO DELLE SANIFICAZIONI	Punti 10		
C.1	Piano delle sanificazioni: deve essere descritta l'organizzazione generale del piano, la frequenza e le procedure che saranno utilizzate nel rispetto dei requisiti minimi previsti dall'art. 44 del capitolato. <i>Verranno valutate soluzioni che consentono un migliore e più efficace presidio igienico-sanitario ed una più efficiente gestione delle emergenze.</i>	10	D	Buono

				INSERVIO SRL
N.	Criterio / sub-criteri	Tipo criterio	Punteggi (Wi)	Giudizio Commissione
D	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	Punti 13		
D.1	Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza: vanno individuate eventuali situazioni di emergenza (non compresi negli altri criteri) e indicate le modalità di gestione delle stesse, che possono comprendere una riorganizzazione generale del servizio e/o l'implementazione di personale senza oneri per la Stazione Appaltante. <i>Saranno valutati piani di gestione delle emergenze che prevedano un maggiore ventaglio di possibili emergenze e soluzioni per la gestione delle stesse, maggiormente efficaci: non devono essere descritte e comunque non saranno valutate in questo criterio emergenze già indicate e valutate in relazione ad altri criteri.</i>	5	D	Buono
D.2	Tempo di percorrenza (calcolato con il programma disponibile sul sito Google Maps più rapido) della distanza stradale tra il centro di cottura di emergenza e la scuola primaria di Gravedona ed Uniti. - Da 0 a 10 minuti: 8 punti; - Da 10,1 a 20 minuti: 3 punti; - Oltre 20 minuti: 0 punti	8	T	8 punti
E	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti 3		
E.1	Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi. <i>Verranno valutati progetti specifici per il recupero dei cibi non somministrati o in scadenza. Sarano oggetto di valutazione soluzioni maggiormente efficaci ed idonee a monitorare e ridurre gli sprechi alimentari e gli imballaggi.</i>	3	D	Dicreto
F	MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Punti 6		
F.1	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria, indicando il numero e la tipologia degli interventi. In particolare per ogni intervento dovranno essere indicati gli obiettivi educativi, le modalità di svolgimento, il numero di ore dedicate, le classi coinvolte. <i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari, nonché in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i>	3	D	Ottimo
F.2	Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc. <i>Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Sarano valutati i seguenti aspetti: varietà e tipicità delle preparazioni offerte, prevista gradibilità, tipologia e numero.</i>	3	D	Buono
G	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	Punti 18		
G.1	Allestimento della cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti e Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, manutenzione dei locali utilizzati: deve essere presentato il piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, integralmente a carico dell'offerente, oltre alla proposta di allestimento della nuova cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti. <i>La proposta sarà valutata attraverso la presentazione di lay-out, integrato da foto e schede tecniche ed in generale interventi migliorativi volti a migliorare la distribuzione dei pasti.</i>	12	D	Parzialmente adeguato
G.2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: deve essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica al Comune e all'utenza degli esiti di rilevazione. <i>Saranno valutate proposte semplici e fruibili dall'utenza. Sarà oggetto di valutazione la periodicità della rilevazione, l'ampiezza dei sondaggi e l'efficacia della reportistica.</i>	2	D	Discreto
G.3	Servizi complementari di catering gratuiti offerti: devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociale, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari. <i>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.</i> Sarà valutata la maggior numerosità e qualità dei servizi offerti e il maggior numero di destinatari per cui sono dimensionati i servizi gratuiti proposti.	2	D	Non valutabile
G.4	Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti: deve essere indicato il numero di pasti aggiuntivi forniti gratuitamente, senza oneri per il Comune né per gli utenti (per esempio, pasti per insegnanti, pasti per casi segnalati dai servizi sociali, ecc.). <i>Saranno attribuiti 2 punti all'operatore economico che offre il maggior numero di pasti. I punteggi per gli altri concorrenti saranno calcolati secondo la seguente formula: punteggio concorrente = 2 * N. pasti offerti dal concorrente / N. pasti della migliore offerta</i>	2	Q	2 punti

Tabella delle valutazioni

SAP Como - Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 - periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 - 2029/2030

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

Concorrenti: 1

				INSERVIO SRL					
				Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi	
				Coefficienti V(a)j attrib.					
N.	Criterio / sub-criteri	Punteggi (Wi)	Tipo criterio	Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Matteo Accardi	Piero Ferrari	Daniela Mendolia		
A	GESTIONE DEI TRASPORTI	Punti 2							
A.1	Piano dei trasporti (art. 39 del capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione, Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento all'impatto ambientale.	1	D	0,94	0,95	0,92	0,95	0,940	0,94
A.2	Tipologia dei contenitori termici utilizzati per il trasporto dei pasti e di ogni altra derrata alimentare per il servizio di ristorazione scolastica: deve essere fornita una descrizione dettagliata dei contenitori termici. I contenitori devono avere i requisiti minimi previsti dal capitolato d'appalto e, in particolare, dagli articoli 35, 36 e 38. Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura. Non verranno valutati quali migliorativi i requisiti minimi obbligatori dei contenitori previsti in capitolato.	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,800	0,80
B	ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO	Punti 18							
B.1	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) con particolare attenzione alle diete speciali. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato d'appalto. Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.	8	D	0,68	0,70	0,65	0,70	0,683	5,47
B.2	Organigramma e organizzazione del personale con cui l'operatore economico intende assicurare la gestione del servizio, specificando le qualifiche e le mansioni, gli orari di servizio giornalieri e settimanali, l'organico giornaliero impiegato per il servizio, in relazione all'organizzazione del lavoro nelle singole fasi di produzione (ricevimento, distribuzione, sbarazzo, sanificazioni), le modalità e le tempistiche di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. L'operatore economico dovrà descrivere dettagliatamente le modalità che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio in aderenza a quanto prescritto dal Capitolato speciale d'appalto ed eventuale miglioramento. Sarà oggetto di valutazione il piano organizzativo del personale da impiegare nel servizio, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione settimanale suddivisa giorno per giorno, del rapporto numero pasti/operatori nel rispetto del rapporto minimo di 1 addetto ogni 40 utenti. Saranno oggetto di valutazione le modalità di sostituzione del personale assente per malattia/ferie ed in particolare la tempestività di sostituzione del personale in caso di assenza non pianificata.	8	D	0,68	0,68	0,70	0,65	0,677	5,41
B.3	Piano di formazione del personale: l'operatore economico deve descrivere il piano annuale di formazione/aggiornamento del personale in termini di monte ore, programmi formativi e tempistiche di realizzazione per l'intera durata dell'appalto. Il piano proposto deve rispettare i livelli minimi di qualità richiesti dall'art. 17 del capitolato. Nella valutazione verrà valorizzato il piano formativo che prevedrà il maggior coinvolgimento del personale e la maggiore frequenza degli interventi formativi. Non verrà valutata la formazione obbligatoria per legge.	2	D	0,88	0,90	0,85	0,90	0,883	1,77
C	PIANO DELLE SANIFICAZIONI	Punti 10							
C.1	Piano delle sanificazioni: deve essere descritta l'organizzazione generale del piano, la frequenza e le procedure che saranno utilizzate nel rispetto dei requisiti minimi previsti dall'art. 44 del capitolato. Verranno valutate soluzioni che consentono un migliore e più efficace presidio igienico-sanitario ed una più efficiente gestione delle emergenze.	10	D	0,78	0,80	0,75	0,80	0,783	7,83
D	GESTIONE DELLE EMERGENZE NELL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	Punti 13							
D.1	Piano di gestione di eventuali situazioni di emergenza: vanno individuate eventuali situazioni di emergenza (non compresi negli altri criteri) e indicate le modalità di gestione delle stesse, che possono comprendere una riorganizzazione generale del servizio e/o l'implementazione di personale senza oneri per la Stazione Appaltante. Saranno valutati piani di gestione delle emergenze che prevedano un maggiore ventaglio di possibili emergenze e soluzioni per la gestione delle stesse, maggiormente efficaci: non devono essere descritte e comunque non saranno valutate in questo criterio emergenze già indicate e valutate in relazione ad altri criteri.	5	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,800	4,00
D.2	Tempo di percorrenza (calcolato con il programma disponibile sul sito Google Maps più rapido) della distanza stradale tra il centro di cottura di emergenza e la scuola primaria di Gravedona ed Uniti. - Da 0 a 10 minuti: 8 punti; - Da 10,1 a 20 minuti: 3 punti; - Oltre 20 minuti: 0 punti	8	T	3,00	Tempo di percorrenza (minuti):			3,00	8,0
E	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti 3							
E.1	Piano di recupero degli sprechi alimentari e degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari e degli imballaggi. Verranno valutati progetti specifici per il recupero dei cibi non somministrati o in scadenza. Saranno oggetto di valutazione soluzioni maggiormente efficaci ed idonee a monitorare e ridurre gli sprechi alimentari e gli imballaggi.	3	D	0,68	0,70	0,65	0,70	0,683	2,05

				INSERVIO SRL						
				Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi		
				Coefficienti V(a)j attrib.						
N.	Criterio / sub-criteri	Punteggi (Wi)	Tipo criterio	Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Matteo Accardi	Piero Ferrari	Daniela Mendolla			
F	MENU' ED INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Punti 6								
F.1	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria, indicando il numero e la tipologia degli interventi. In particolare per ogni intervento dovranno essere indicati gli obiettivi educativi, le modalità di svolgimento, il numero di ore dedicate, le classi coinvolte. <i>Verranno valutate proposte di percorsi di educazione alimentare con particolare attenzione a quelli finalizzati alla sensibilizzazione in merito alla necessità di acquisire corrette abitudini alimentari, nonché in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno oggetto di valutazione l'originalità delle iniziative ed il monte ore annuo.</i>	3	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,000	3,00	
F.2	Menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menù regionali o etnici, ecc. Sarà oggetto di valutazione l'inserimento di menù per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema. Saranno valutati i seguenti aspetti: varietà e tipicità delle preparazioni offerte, prevista gradibilità, tipologia e numero.	3	D	0,72	0,70	0,75	0,70	0,717	2,15	
G	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	Punti 18								
G.1	Allestimento della cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti e Piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, manutenzione dei locali utilizzati: deve essere presentato il piano di manutenzione e/o sostituzione delle attrezzature esistenti, integralmente a carico dell'offerente, oltre alla proposta di allestimento della nuova cucina presso la scuola Primaria di Gravedona ed Uniti. <i>La proposta sarà valutata attraverso la presentazione di lay-out, integrato da foto e schede tecniche ed in generale interventi migliorativi volti a migliorare la distribuzione dei pasti.</i>	12	D	0,20	0,20	0,20	0,20	0,200	2,40	
G.2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti: deve essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica al Comune e all'utenza degli esiti di rilevazione. <i>Saranno valutate proposte semplici e fruibili dall'utenza. Sarà oggetto di valutazione la periodicità della rilevazione, l'ampiezza dei sondaggi e l'efficacia della reportistica.</i>	2	D	0,62	0,60	0,65	0,60	0,617	1,23	
G.3	Servizi complementari di catering gratuiti offerti: devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociale, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari. <i>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. Sarà valutata la maggior numerosità e qualità dei servizi offerti e il maggior numero di destinatari per cui sono dimensionati i servizi gratuiti proposti.</i>	2	D	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000	0,00	
G.4	Fornitura aggiuntiva di pasti gratuiti: deve essere indicato il numero di pasti aggiuntivi forniti gratuitamente, senza oneri per il Comune né per gli utenti (per esempio, pasti per insegnanti, pasti per casi segnalati dai servizi sociali, ecc.). <i>Saranno attribuiti 2 punti all'operatore economico che offre il maggior numero di pasti. I punteggi per gli altri concorrenti saranno calcolati secondo la seguente formula: punteggio concorrente = 2 * N. pasti offerti dal concorrente / N. pasti della migliore offerta</i>	2	Q	100,00	Numero pasti aggiuntivi forniti gratuitamente:			100	2,0	
TOTALE		70							47,05	

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

40



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

S.A.P. Como – Comune di Gravedona ed Uniti affidamento del servizio di ristorazione scolastica presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia, a ridotto impatto ambientale conforme ai requisiti minimi ambientali di cui al D.M. 65/2020 – periodo 01.01.2023 - 30.06.2028 con possibilità di rinnovo per gli anni scolastici 2028/2029 – 2029/2030
CIG: 9367335960

VERBALE di GARA n. 3

Seduta di gara

L'anno **duemilaventidue**, il giorno **12** del mese di **dicembre** alle ore **09:20**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso piattaforma digitale, 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. **1552/2022** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Piero Ferrari Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Dott.ssa Daniela Mendolia Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa alimentare);
- Arch. Antonio Talarico Segretario della Commissione
(Funzionario del Servizio Gare della Provincia di Como)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **12:00** del giorno **17.11.2022** è pervenuta alla piattaforma SINTEL n. **1** (una) offerta, e più precisamente:
 - **INSERVIO SRL** con sede in VIALE VARESE N. 83, 22100 COMO (Italia) – P.I. n. 03009250139 (n. protocollo SINTEL 1668600759398 del giorno mercoledì 16 novembre 2022);
- ✓ in data **21.11.2022**, si è tenuta la **I^a seduta** di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dall’offerente 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 all’operatore economico partecipante. Tale verifica si concludeva con esito positivo e pertanto con l’ammissione dell’offerta alla fase successiva;
- ✓ il giorno **02.12.2022**, con **Determinazione n. 1552/2022** 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 **05.12.2022**, al fine di velocizzare la procedura, si è provveduto a trasmettere ai componenti della Commissione di gara, sia la documentazione a base di gara, sia l’offerta tecnica pervenuta e ammessa, per l’esame preistruttorio;
- ✓ in data odierna **12.12.2022**, si è tenuta la **I^a ed unica seduta riservata di gara**, giusta verbale n. 2 a cui si rimanda.

Tutto ciò premesso:

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

Seduta di gara

finalizzata alla comunicazione del punteggio tecnico conseguito dagli operatori economici ammessi e alla valutazione delle offerte economiche presentate.

La seduta ha luogo mediante collegamento audio e video, 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 procede all’inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dall’operatore economico ammesso nella valutazione tecnica con particolare riferimento alla *Tabella riepilogativa* allegata al verbale n. **2**.

Di seguito si riporta il punteggio complessivo inserito nella Piattaforma SINTEL, relativo all’**Offerta Tecnica**, ottenuto dall’operatore economico ammesso:

<i>Offerta Tecnica</i>	
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>
INSERVIO SRL	47,05

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 al punto 15.2, ove si stabilisce che le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo offerto per lo svolgimento del servizio, in ribasso rispetto alla base d'asta individuata nel prezzo unitario del pasto, a cui è attribuito un punteggio massimo di punti **30**.

Di seguito si riporta il punteggio complessivo relativo all'**Offerta Economica**, ottenuto dall'unico operatore economico partecipante e ammesso, al quale sono assegnati, conseguentemente, i 30 punti previsti:

Offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Prezzo offerto</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>
INSERVIO SRL	€ 5,48378	30,00

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

Valutazione complessiva Offerta Tecnica ed offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
INSERVIO SRL	47,05	30,00	77,05

Il Presidente di gara prende atto del punteggio complessivo conseguito dall'unica offerta ammessa e dispone la proposta di aggiudicazione per l'operatore economico **INSERVIO SRL** in considerazione della congruità dell'offerta medesima, fatto salvo il positivo riscontro della verifica da effettuare a comprova dei requisiti come previsto dall'art. 17 del disciplinare di gara.

Il Presidente, alle ore **09:40** dichiara quindi conclusa la **Seduta di gara** per la valutazione dell'offerta economica presentata dall'operatore economico ammesso 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. Piero Ferrari *(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)*

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

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

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