



Provincia di Como

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

DETERMINAZIONE N. 240 / 2023

OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI INVERIGO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DEL CENTRO ESTIVO COMUNALE E DEL PASTO PER GLI ANZIANI AL DOMICILIO PERIODO: 1 GENNAIO 2023 - 31 AGOSTO 2025 CON EVENTUALE RIPETIZIONE DEL CONTRATTO DAL 1 SETTEMBRE 2025 AL 31 AGOSTO 2027. CIG:9413841359 AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Richiamata integralmente la determinazione a contrarre n. 1216/2022 del 21.10.2022 con la quale si stabiliva di avviare la procedura di gara per l'affidamento del contratto in oggetto indicato, precisando, tra l'altro, che il progetto/contratto:

- è di importo superiore alla soglia comunitaria;
- è di servizi nello specifico servizi sociali di cui all'allegato IX del Codice;
- verrà indetta procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del Codice con rilevanza Comunitaria;
- verrà aggiudicato con il con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del D.lgs. n. 50/2016;
- deve prevedere, ai fini dell'aggiudicazione definitiva, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 commi 3 e 5 del D.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.;

Dato atto che in conformità a quanto previsto dal Codice in tema di pubblicità e trasparenza, venivano effettuate le pubblicazioni del bando sulla GUUE (avviso n. 2022/S 210-602755 del 26.10.2022) sulla GURI n. 127 del 27.10.2022 e per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale (riferita al luogo di esecuzione contratto), dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul sito istituzionale della Provincia di Como;

Precisato che:

- la suddetta procedura è stata condotta mediante l'ausilio del Sistema di Intermediazione Telematica di Regione Lombardia denominato "SINTEL";
- il termine ultimo per la presentazione dell'offerta è stato fissato per il giorno 28.11.2022 alle ore 12:00;
- entro il predetto termine sono pervenute le seguenti n.11 offerte:
- **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
- **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
- **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
- **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
- **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
- **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
- **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
- **Dussmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
- **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
- **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
- **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);

Atteso che:

- in data 05.12.2022, giusta verbale di gara numero 1 a cui si rimanda, si teneva la seduta di gara finalizzata alla verifica della documentazione Amministrativa che si concludeva con l'ammissione alla successiva fase di gara degli operatori economici

partecipanti;

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

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 PUNTEGGIO MASSIMO 70

OFFERTA ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 30

Richiamato il punto 15.1.1 del disciplinare di gara che definiva i criteri e i sottocriteri, presi in esame ai fini dell'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari:

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23	
$P(n)$ 1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). <i>Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula:</i> <i>Ove:</i> $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. <i>L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.</i>	10	D

1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. <i>Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.</i>	2	D
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. <i>Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'interno appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.</i>	2	D
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. <i>Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.</i>	2	D
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) <i>Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.</i>	Max punti 6	
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D
P(n) 2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). <i>Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula:</i> Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20	
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D

3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5	
4.a	<i>Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.</i>	5	D
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5	
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4	
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D

7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5	
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2	
8.a	<i>Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara..</i>	2	D
TOTALE		70,0	

Richiamata la determinazione n. 19/2023 del 10.01.2023, 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:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile della SAP di Como);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Arch. Antonio Talarico Segretario della Commissione
(Funzionario del Servizio Gare della Provincia di Como)

Rilevato che la Commissione di gara si è riunita in n. 5 sedute collegiali riservate per l'esame e la valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti, verbalizzate rispettivamente in data 11 gennaio 2023, in data 16 gennaio 2023, 18 gennaio 2023, 23 gennaio 2023 e 25 gennaio 2023 allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali;

Dato atto che:

- il giorno 26.01.2023, giusta verbale n. 7 a cui si rinvia, si è altresì svolta la seduta per la

comunicazione del punteggio tecnico assegnato dalla Commissione e per la valutazione dell'offerta economica nella quale si è proceduto all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dagli operatori economici nella valutazione tecnica dell'offerta come risultante dai verbali di gara sopra richiamati e, seguendo gli step proposti da Sintel, si è eseguita la riparametrazione finale del punteggio tecnico in conformità a quanto espressamente previsto nel disciplinare di gara, che si riporta nella seguente tabella:

Offerta Tecnica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica riparametrato</i>
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	63,75	70,00
CIRFOOD S.C.	61,80	67,86
Compass Group Italia S.p.A.	59,37	65,19
Vivenda	58,17	63,87
SARCA CATERING S.R.L	58,12	63,82
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	57,80	63,47
ELIOR RISTORAZIONE SpA	57,76	63,42
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)	57,29	62,91
SODEXO ITALIA S.P.A.	57,26	62,87
Dussmann Service SRL	56,83	62,40
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	55,91	61,39

Successivamente si è proceduto con l'apertura della busta telematica relativa all'offerta economica.

Il punteggio relativo all'offerta economica veniva calcolato OFF-LINE (in quanto SINTEL non supportava la funzione specificamente necessaria), secondo i calcoli stabiliti nel Disciplinare di gara, dettagliati nel verbale di gara n. 7.

Offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica riparametrato</i>
CIRFOOD S.C.	29,18	30,00
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)	28,70	29,51

S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	28,42	29,22
SODEXO ITALIA S.P.A.	28,26	29,06
Compass Group Italia S.p.A.	28,16	28,96
Vivenda	27,98	28,78
SARCA CATERING S.R.L	27,91	28,70
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	27,69	28,47
Dussmann Service SRL	27,53	28,30
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	27,31	28,08
ELIOR RISTORAZIONE SpA	27,14	27,90

Si è proceduto, nella medesima seduta alla sommatoria dei punteggi parziali ottenuti ed alla conseguente determinazione del punteggio complessivo dell'**offerta Tecnica ed Economica** che di seguito si riportano:

Offerte Tecnica ed Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Economica</i>	<i>Punteggio Totale</i>
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	70,00	28,08	98,08
CIRFOOD S.C.	67,86	30,00	97,86
Compass Group Italia S.p.A.	65,19	28,96	94,15
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	63,47	29,22	92,69
Vivenda	63,87	28,78	92,65
SARCA CATERING S.R.L	63,82	28,70	92,52
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION)	62,91	29,51	92,42
SODEXO ITALIA S.P.A.	62,87	29,06	91,93
ELIOR RISTORAZIONE SpA	63,42	27,90	91,32
Dussmann Service SRL	62,40	28,30	90,70

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	61,39	28,47	89,86
------------------------------	-------	-------	--------------

- Il Presidente di gara, al termine delle suddette operazioni, dava atto che l'offerta migliore risultava essere presentata dall'operatore economico **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli, n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) P. IVA 00311310379;

Dava atto altresì che il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (*offerta tecnica, offerta economica*) degli operatori economici risultati rispettivamente primo e secondo in graduatoria, di seguito elencati:

CAMST SOC. COOP.A.R.L. con sede in Via Tosarelli, n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) P. IVA 00311310379;

CIRFOOD S.C. con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352

risultava superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, e che pertanto le relative offerte dovevano considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97, comma 3, del Codice dei Contratti;

- Il Presidente, come descritto sul Disciplinare di gara, prima della chiusura della seduta pubblica disponeva quindi l'invio ai predetti operatori economici della richiesta di relazioni giustificative comprendenti spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, stabilendo il termine ultimo di trasmissione della documentazione per il giorno 13.02.2023, contestualmente all'invio della documentazione di gara al RUP per le verifiche di competenza;

Verificato che entrambe le predette società producevano nei termini le giustificazioni richieste le quali, unitamente alla documentazione di gara, venivano trasmesse al RUP per la valutazione di competenza, da eseguirsi con il supporto della Commissione di gara;

Atteso che il RUP, avvalendosi del supporto della Commissione, si riuniva in seduta riservata in data 27.02.2023, per il completamento della valutazione relativa alla congruità dell'offerta presentata dall'operatore primo in graduatoria CAMST SOC. COOP.A.R.L. e dall'operatore secondo in graduatoria CIRFOOD S.C.,

Preso atto dell'esito della verifica, il cui verbale è allegato alla presente determinazione quale parte integrante, che attesta l'idoneità di entrambe le offerte valutate e in seguito alla quale il RUP esprime parere positivo all'aggiudicazione del servizio in oggetto all'operatore economico classificato al primo posto della graduatoria, ritenendo l'offerta formulata da CAMST SOC. COOP.A.R.L. con sede in Via Tosarelli, n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) P. IVA 00311310379 appropriata, congrua e idonea pertanto a superare la presunzione di anomalia di cui all'art. 97 c. 3 del Codice;

Verificata altresì l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dall'operatore economico dal CAMST SOC. COOP.A.R.L., in data 01.03.2023 si procedeva con la conclusione in Piattaforma Sintel delle operazioni telematiche di aggiudicazione;

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. 1 del 03.01.2023 con cui è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione in fase di esercizio provvisorio per l'anno 2023;

Visto l'art. 163 del D.Lgs 267/00

DETERMINA

1. **di approvare** il report di procedura ID 0607789 costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 01.03.2023 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: verbale n. 1 del 05.12.2023, verbale n. 2 del 11 gennaio 2023, verbale n. 3 in data 16 gennaio 2023, verbale n. 4 in data 18 gennaio 2023, verbale n. 5 in data 23 gennaio 2023, verbale n. 6 in data 25 gennaio 2023 e verbale n. 7 in data 26 gennaio 2023;
3. **di prendere atto** della relazione del RUP, di attestazione della congruità dell'offerta, il cui verbale della seduta svoltasi con il supporto della Commissione in data 27.02.2023 viene allegato alla presente determinazione, **e pertanto di aggiudicare** in via definitiva l'esecuzione del contratto relativo al "servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027" per il Comune di Inverigo **CIG 9413841359** all'operatore economico **CAMST SOC. COOP. A.R.L.** con sede in Via Tosarelli, n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) P. IVA 00311310379 all'importo unitario offerto in relazione alle diverse tipologie di pasto di seguito indicato:
 - pasto di ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale: € 5,17 (oltre IVA)
 - pasto della Scuola Secondaria di 1° grado: € 4,18 (oltre IVA)
 - pasto a domicilio: € 8,43 (oltre IVA)e quindi per un importo contrattuale presunto pari a € **€ 1.822.561,68 (oltre IVA)** di cui **€ 6.906,36 (oltre IVA) per oneri di sicurezza:**
4. **di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva diverrà efficace, ai sensi dell'art. 32 comma 7 del Decreto Legislativo n. 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 disporre** la pubblicazione del presente provvedimento ai sensi della normativa vigente in materia di trasparenza sul profilo istituzionale della Provincia di Como e nelle forme previste dall'art. 29 del Codice dei Contratti;

7. **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Inverigo per la stipula del contratto e per le comunicazioni previste dall'art. 1 comma 32 della Legge 190/2012, nonché alle comunicazioni di cui al D.lgs. 50/2016, da effettuare entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione.
8. **di dare atto** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 08/03/2023

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 Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura	1
Configurazione della Procedura	2
Partecipanti alla Procedura	7
Gara aggregata	10
Riepilogo Offerte	10
Attribuzione dei Punteggi	36
Proposta di Graduatoria	64
Proposta di Aggiudicazione	67
Registro di controllo	68
Comunicazioni di Procedura	80
Verbali intermedi	114

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

Documento Pubblicato

Allegato FAQ N. 2 QUESITI DI GARA AL 21.11.2022.pdf

Documento Pubblicato

Allegato elenco completo personale.pdf

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato Disciplinare - INVERIGO - Ristorazione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato FAQ N. 1 QUESITI DI GARA AL 8.11.2022.pdf

Documento Pubblicato

Allegato SCHEMA CONTRATTO REFEZIONE SCOLASTICA revisionato.pdf

Documento Pubblicato

Allegato Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.docx

Documento Pubblicato

Allegato Bando di gara - INVERIGO - Ristorazione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato Allegato - DGUE - Dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

Allegato Documenti di gara.zip

Documento Pubblicato

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

Id Procedura 160737846

Nome Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

Descrizione Procedura

<i>Codice Gara</i>	-
<i>Destinatari</i>	-
<i>Codice CIG</i>	9413841359
<i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i>	Nessun indicazione aggiuntiva
	No
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2744032
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>	Le offerte sopra la base dasta non sono incluse

Delegati alla gestione della Procedura

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

Responsabile Unico del Procedimento

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

Informazioni sul tipo di Procedura

<i>Tipo di Procedura</i>	Procedura Aperta
<i>Somministrazione</i>	-

<i>Modalità offerta economica?</i>	Valore economico
<i>Valuta di riferimento</i>	EUR
<i>Unitaria o totale?</i>	Totale
<i>Modalità di acquisizione</i>	-
<i>Mesi modalità di acquisizione</i>	-
<i>Informazioni sulle tempistiche della Procedura</i>	
<i>Data di avvio della Procedura</i>	martedì 25 ottobre 2022 13.56.35 CEST
<i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>	lunedì 28 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>	1.829.218,14000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Importo negoziabile su cui presentare offerta</i>	1.829.218,14000 EUR
<i>Opzione proroga (mesi)</i>	-
<i>Opzione rinnovo (mesi)</i>	-
<i>Opzione rinnovo (importo)</i>	-
<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

La funzione di Firma delle Offerte Si
è attivata?

I fornitori vedono la classifica
completa al termine della procedura

Informazioni sui parametri di trattativa

Tabella 1. Parametri della trattativa

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	Si prega di allegare tutta la documentazione amministrativa richiesta nei documenti di gara. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella .zip NON DEVE essere firmata digitalmente.	Amministrativo	Libero		Allegato	
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni	Il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.	Amministrativo	Vincolato a risposta singola			Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare tutta la documentazione necessaria per illustrare le caratteristiche tecniche dell'offerta, secon-	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	do le modalità illustrate nella documentazione di gara. Laddove sia necessario allegare più file, questi 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 ACCESSO AGLI ATTI	Informativo	Libero		Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	del Disciplinare di gara.					
OFFERTA ECONOMICA	Allegare il file "Allegato - Dichiarazione di Offerta economica", inserito dalla Stazione Appaltante nella documentazione di gara, compilato in ogni sua parte attenendosi alle modalità illustrate nel Disciplinare di gara. I file devono essere firmati digitalmente. La cartella .zip NON deve essere firmata.	Economico	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>	BLUE LION FOOD S.p.A.
<i>Login</i>	user_32857
<i>Indirizzo e-mail</i>	gare@pec.blueliongroup.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	03803800964
<i>Indirizzo</i>	Via Mac Mahon, 33, 20155 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	036241724
<i>Ragione sociale</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Login</i>	user_8273

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

<i>Indirizzo e-mail</i>	presidenza@cert.cirfood.com
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00464110352
<i>Indirizzo</i>	via Nobel 19, 42124 REGGIO NELL'EMILIA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	052253011
<i>Ragione sociale</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Login</i>	user_38266
<i>Indirizzo e-mail</i>	camst_ufficiogare@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00501611206
<i>Indirizzo</i>	VIA TOSARELLI 318 , 40055 CASTENASO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0512107411
<i>Ragione sociale</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l- .
<i>Login</i>	user_61273
<i>Indirizzo e-mail</i>	sirristorazione@pec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00748940160
<i>Indirizzo</i>	Via Roma, 29, 24052 AZZANO SAN PAOLO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	035531103
<i>Ragione sociale</i>	Vivenda
<i>Login</i>	user_31873
<i>Indirizzo e-mail</i>	vivendaspa@pec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	07864721001
<i>Indirizzo</i>	Via Francesco Antolisei 25, 00173 ROMA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	06729961
<i>Ragione sociale</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Login</i>	user_46962
<i>Indirizzo e-mail</i>	loredana.battaglion@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01617950249
<i>Indirizzo</i>	Viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA (Italia)

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

<i>Numero telefono</i>	0444348400
<i>Ragione sociale</i>	SARCA CATERING S.R.L
<i>Login</i>	user_37900
<i>Indirizzo e-mail</i>	sarcacatering2-bs@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	03588030175
<i>Indirizzo</i>	via Travagliato n. 16, 25030 TORBOLE CASAGLIA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0302686111
<i>Ragione sociale</i>	Dussmann Service SRL
<i>Login</i>	user_6178
<i>Indirizzo e-mail</i>	dussmann@gigapec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00124140211
<i>Indirizzo</i>	Via San Gregorio 55, 20124 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0291518111
<i>Ragione sociale</i>	Compass Group Italia S.p.A.
<i>Login</i>	user_31698
<i>Indirizzo e-mail</i>	cgi.gare@pec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	02979410152
<i>Indirizzo</i>	Via Angelo Scarsellini 14, 20161 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	02480531
<i>Ragione sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	user_46965
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficiogareelior@pcert.postecert.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	08746440018
<i>Indirizzo</i>	via VENEZIA GIULIA 5/A, 20157 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	02390391
<i>Ragione sociale</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Login</i>	user_7756

<i>Indirizzo e-mail</i>	sodexocommercialescu@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00805980158
<i>Indirizzo</i>	VIA F.LLI GRACCHI 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0269684402

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>	1669627685204
<i>Num. Protocollo Interno</i>	3007309
<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>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 novembre 2022 10.28.05 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR

Parametri dell'Offerta

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (*Parametro Amministrativo*)

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.pdf.zip

Dimensioni: 60 MB

Firmatari: Controllo non previsto

Hash(MD5-Base64): B1G09rW8XAW1FEugMcRGXw==

Hash(SHA-1-Hex):
f9a6c781e581b06d38e0c200692c705e8555950d

Hash(SHA-256-Hex): 4dee6e947dbfec1ef0b8d7ebaf35b37-d4c1060f44463e7bc9a35c5823dd70e5f

Controllo alterazione file: Controllo non previsto

Marca temporale: Controllo non previsto

Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (*Parametro Amministrativo*)

Dichiaro di accettare termini e condizioni

OFFERTA TECNICA (*Parametro Tecnico*)

OFFERTA TECNICA INVERIGO.pdf.zip

Dimensioni: 58 MB

Firmatari: Controllo non previsto

Hash(MD5-Base64): N8vYq69JR9L3e6ShMZ7bbA==

Hash(SHA-1-Hex):
dcdef75df3fe38722cce006b735aee8b0e49e553

Hash(SHA-256-Hex):
83111255e33d50257d9a208be68bf54-b786da37631013ac142859af8ba5c7f65

Controllo alterazione file: Controllo non previsto

Marca temporale: Controllo non previsto

DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (*Parametro Informativo*)

DINIEGO ACCESSO ATTI.zip

	<p>Dimensioni: 6 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): R339LUou9sO7SqzzFoQgDg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ba5d9ec321995e751e1678b752fa63d9e33fba97</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a816e9bf75fdb8bdfb1e02e6feb4170-4f0131445f46e5468cfe0fa7ef4617664</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- zip</p> <p>Dimensioni: 544 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): YBkp/bACHJ4MCanKBpo7yA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 85264b3cda2b91b7672240e97bf0a21f60e57e4b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 2c4310228541ed08694c512b24e18b1-99143048d883bd2fa2bb0887bfdffbc5a</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669622262714
<i>Num. Protocollo Interno</i>	3006557
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente

<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 novembre 2022 8.57.42 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.pdf.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): +9GuNKSR37Mo0aS2ThxEzg==
	Hash(SHA-1-Hex): 60d13ca4bc6c44334a75ef559df512fb98ba92d5
	Hash(SHA-256-Hex): 6bcb1eacae42c966c8a3cc2572d225-25e39b4a975aa74a550a157278938cd3b
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Relazione Tecnica ed allegati.pdf.zip

<p><i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p>	<p>Dimensioni: 9 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): uc30tyzqL2ALf+6KzX3/qg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): a63e52f0a38a05a3d5cffd7faa17caee3aaa2f6f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 213c92a70cd31238a4a9e7df3b35511-16ad6829e56fe1b4758f2360db0c0c3cc</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>Dichiarazione Segreti Tecnici.pdf.p7m</p>
<p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p>	<p>Dimensioni: 406 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 0qBSkHLbERlmFrnNYVHyeA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5c76e015cbd5e277a0c7c04936c7c152ec1860fe</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b983f69498e1d1cec76c3db8460d02a-f8e852994b0af8cab06789590004bf322</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>Dichiarazione Offerta Economica.pdf.p7m</p>
	<p>Dimensioni: 592 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): yqrZAz0Ybvehc+qu1SYU/w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c7ae967c0300d099afee5a89acc9b5b6e7731e2a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b88a796886e32cee117ed744614118b-d561baea1052ec4543210e1c35adabcd9</p>

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669395032205
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994304
<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>	Compass Group Italia S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.50.32 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	1. Amministrativa.zip
	Dimensioni: 20 MB
	Firmatari: Controllo non previsto

	<p>Hash(MD5-Base64): aa9q/zA618ZWraZM7X9clw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 7547885580881792e72f18834ccc0468d0b2b067</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b332eaf2945078f21dda7369ef82e28-47b150f2c4a3c2f399fc60a5658e6c24c</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i></p>	<p>Dichiaro di accettare termini e condizioni</p>
<p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p>	<p>Offerta tecnica e allegati.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): VNSDoE9RqxTwn+H9bFw8jg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): e92d33e0dbc513737ee3b55dfed4ffcf8d4062f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 257d434fdb0afacb20605e138e9b9f4-d42bf534ea19c11fbc2165fae9fe0f111</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p>	<p>Dichiarazione segreti.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 174 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): RWNWRhfCrxRm9WsaV0SIwg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 814295d71ca57dcfa248486794710566f8693a12</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 64d157b59008e5e74a767e9d56d7b23-ef9790ea3cf098489c866834c3abafea1</p>

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 371 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): J6s1p7f7mt46hML5I5ezGg==
	Hash(SHA-1-Hex): fa66d28dcd2e33ecd813d6deb149c3441bd8d27a
	Hash(SHA-256-Hex): c7c7210ee909d5e0f31688cfa1a516d-1e96aca59685a7fe3031cf750515d9949
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d’asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669394822264
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994293
<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>	Dussmann Service SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.47.02 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR

<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	AMMINISTRATIVA DUSSMANN.zip
	Dimensioni: 5 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): YdFHIR7+SPxoCkaMNYPuHQ==
	Hash(SHA-1-Hex): d221c17f7ec4ef03ab497afc38a7ecdf56c274e8
	Hash(SHA-256-Hex): 5907e58005ca034613a97668cc68d08-c36bd8a02c674793dac32440a3615f8d9
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)	Offerta Tecnica.zip
	Dimensioni: 13 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): r0DOzB+1dvO8lAIKn1kduA==
	Hash(SHA-1-Hex): f0592aed10ec0ac434271dac2812d9b2ee3970ab

<p><i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p>	<p>Hash(SHA-256-Hex): 16ea89360aee3e8857fec734f341626-fc670cf9e306759f938c9467d726fe8a1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>Allegato n. 5 Dichiarazione Segreti Tecnici.pdf.p7- m</p> <p>Dimensioni: 455 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): aE4v5YVoakRAzxr9GWc89A==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3aef4dfb5310e618bdab6af39091ba82681d7867</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 5103aab530f0d8e70be8cab645fce8-4c36bb7c45f2ccad13712d1ae12adca98</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p>	<p>Allegato - Dichiarazione Offerta Economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 3 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): S1XhtA+EX/JzSi26FITP8A==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5c1090c99598c3effa6ad7320d7e8385b50d19df</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 345eb187cccf575e1df788a36065b06-da1e2b45987e0120b352764f1b66e92e7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p>	<p>No</p>
<p><i>Offerta anomala?</i></p>	<p>Si</p>
<p><i>Id Offerta</i></p>	<p>1669394449522</p>

<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994276
<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>	SARCA CATERING S.R.L
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.40.49 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): TaVsCQkeyYMvIRLXZfLJDQ==
	Hash(SHA-1-Hex): bcc4b3a6e82477359b3f7676f3accc64abd57a27
	Hash(SHA-256-Hex): 6cd1bf0705cc3d7b8fce5f283993089-88f5e00852cf4ce06ac7f917ce4f96e43
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i></p> <p>Dichiaro di accettare termini e condizioni</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>Offerta tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 12 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): /YNtzmqYUzIP+WqXG31vyA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 462fbb737a7e587d98e2d2efe606dca52b61eab3</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c1b1ec9d36b9a22ee25a8c014bc6f14-63cf39853bd5d1c8e8f205f78d2d98689</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p> <p>Dichiarazione riservatezza documenti tecnici.pdf.p- 7m</p> <p>Dimensioni: 294 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 1INk9aAbY3CIeAWKba0LRA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 555ff508ae4e6897920341b4ae426e96fd2bf165</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8ee650f844db64a7e1638415fe57347-3ff75110f9c93029cb4cf588255a639c9</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>Dichiarazione di Offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 179 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p>
--	--

	Hash(MD5-Base64): FSKjfqMrp4/0KmXw6ijmnQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 72ac479ea84e732fa498efb2d198646e1e4e9a53
	Hash(SHA-256-Hex): a4a666940ec47a3bf3bedb214bf64b6-0448275576e9e2a3717f59c18bdc29ee8
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669393613685
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994217
<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>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.26.53 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	

<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Amministrativa.zip Dimensioni: 23 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): RDg3jkArtyAAIplIz3MtdA== Hash(SHA-1-Hex): 9d26b22f0d19f392c28759cbe1ca03206b854b17 Hash(SHA-256-Hex): 6384f23fc5b57c118685a004fd5b927e6046b738410216c763829600ebf51463 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Progetto tecnico Inverigo.zip Dimensioni: 16 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): pg9N45/Dh6obdgw0EhCD9g== Hash(SHA-1-Hex): 7d94e388902762c632e90a1eed2f081c702b42c Hash(SHA-256-Hex): d493e0a0cdc57e5dcd50d4b7c75d1c0b87e1fef0d0803dba1038d3a93fbf440 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazione di secretazione.pdf.p7m Dimensioni: 239 KB Firmatari: Controllo non previsto

	<p>Hash(MD5-Base64): BCMps7w6scIZc+OopDI7Ww==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): be81224494d4c0381166bebac2967deb8961da0e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ef52096f9de749a35c488ab81f2d976-3319b04c0be00f280bd3e49003b69e77b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>Allegato_-_Dichiarazione_di_Offerta_economica.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 116 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): nyVPDy4h7W6zQqoNHhWdsA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5bbb924c1e5b6865c3a89e08f5dbcbab8698f652</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b0a2b3eafa4e7c709dcc7588169e7a1-bc0f6f743f5e2aa261531cb508f388298</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1669392845683
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994155
<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>	Vivenda
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida

<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.14.05 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA A AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 37 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): m831lLkI63t9hfpS1fGFag==
	Hash(SHA-1-Hex): f2b7e03a89ecfd255f2eeddeb411790f3994c9e0
	Hash(SHA-256-Hex): 2fa06eb5f7411ab77e13372bf7eec0c-7f87e637e7add1871588d4b87a192514c
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	BUSTA B OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): aVXSsDobXoZ7UV74fSDvhQ==

<p><i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p>	<p>Hash(SHA-1-Hex): d20917cee46340f764dcd5405ed45d4b0c9c8c6d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ac18eaad9c2aa58231fd60858e2c646-0c2952cfc71c39579afa89e1e6d1eaa2</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>ALLEGATO Dichiarazione di segretezza della documentazione tecnica .pdf.p7m</p>
<p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p>	<p>Dimensioni: 333 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): w+UcvLZUvitNPgqSBWx1Yw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 2eb8b991a8cd39b591adbebf3ae15f433eb01b5f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8a3e89a80051dd2d71798a9a326ec2e-66b7349cb48dd22beaf55ebb87bdd6609</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- p7m</p>
	<p>Dimensioni: 287 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): s7m3fIDKMrS1qIzFj54GiQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 19f4995382828f6647afd383158b19ac5452b3c1</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 422b29f865362c034dba7ed4b674316-8166eb8935834d2b851407e30288466b1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>

<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669392531515
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994130
<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>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l- .
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.08.51 CET
<i>Offerta economica</i>	1.737.757,23000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	17.265,90000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	1.737.757,23000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): AGLzte41BDqyMpNJB Y9VNw==

<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Hash(SHA-1-Hex): 8f73f12ec8105d6c3d90867ccc8eca9fdd334b4b Hash(SHA-256-Hex): d162623489ab12b81595823fb79f390-0dfb1de0bffd791b186d9f7928065f0cb Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	PROGETTO TECNICO INVERIGO definitivo.pdf.zip Dimensioni: 3 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): 0N8DNMPj8bsNW3CyDYLy4g== Hash(SHA-1-Hex): 881dc0e78d16033e1cce881a91fa511d538852c6 Hash(SHA-256-Hex): be004f6c4b400226cac386b4fdb60b9-98b7e8286ba588c3e8654e5ebb3756090 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazione segreteazione.pdf.p7m Dimensioni: 184 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): ET+Xs9fwTN0y3nCdsIs45g== Hash(SHA-1-Hex): 0b90ab3da2ad0485140d4077db1b8618360a45e3 Hash(SHA-256-Hex): e9f5f769e6ddfa9617be49b58375cff-5bd6e86dd7d157f296c11fdc8746a9e4b Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato_-_Dichiarazione_di_Offerta_economica.pdf.- p7m
	Dimensioni: 187 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): AgUQ1jL4lsjSf3/2ybEYmA==
	Hash(SHA-1-Hex): 6cc91c1b9f302a3f96a91312a42bab23824495fb
	Hash(SHA-256-Hex): d9a3fd8835a9edd43f47b6763d05f9b-03c04bdc006faae9caeb87dc3ca8eba7
	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
<i>Id Offerta</i>	1669390942643
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2994000
<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>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta proposta di aggiudicazione
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 16.42.22 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR

<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Busta amministrativa Camst.7z
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): wIEtn2iTdIRct76ABYSTUQ==
	Hash(SHA-1-Hex): d5bcc8a63f5722614ce0d975715ed117559f2a2d
	Hash(SHA-256-Hex): bddac2b24d74f8e56234e5e4aa6d789-9425fd36bd8c1c91e90a4dce82334bf15
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	offerta Tecnica e allegati.7z
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): IRL/jolx1/zMLSv/YwbP1g==
	Hash(SHA-1-Hex): fcc57faa5f5289547b4b6ba701dc354a9eef233f
	Hash(SHA-256-Hex): d0c16a9b3edad57446f85040e78efe6- ba44eb2b364ae2d61bf4fd6390ec6d4aa
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione segreti tecnici.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 279 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 7Wa2X8ipfGT2S5SduSj63w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fb440d65018c13d396ab45936fb53cde59eae631</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c4d861f675d43ea61028e537f857ae6-d679388b5b19519236da771b64db97a17</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 299 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): hBnnz6d/EXilUXgmZW0DnA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c5080b5be9b79d095e1befd0db350ee36a35c61d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 3d85a3b2119aa3e8ce18d2d196f0430-e4424c1873fdcf3483b2166ca81db6381</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669375765822
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2992524
<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>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 12.29.25 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l’attività svolta dall’operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell’Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.7z
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): L2xaAEKMpRunR3yDPj7D3g==
	Hash(SHA-1-Hex): 637f356ce91cb2275f0faa63cb6da79d7f26c696
	Hash(SHA-256-Hex): 09bc782e3d67f6c8703177cef5e8211-64b9567ddeb422b8a43e2bf61158a1355
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni

<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>OFFERTA TECNICA.7z</p> <p>Dimensioni: 22 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 6oTcthudhFD9arbWAjydeA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 0c706050e369c4bfa194eaac2438b61d3c3cabf1</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 675c9e42d78bcadec479f661f2824dfd3673201425c2323fa5f8b8b311be5c7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Diniego Accesso CIRFOOD.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 786 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): ICteCIVn9K2CDeOSP sS1DQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c0d8ad7a04838cbf0fc2211418835017675b5b74</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8923794bf4e4790e6a93d6c920fe199-6e1627d2f3d69bce32309d41cb2b837cb</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 615 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): BheRR01ja1edMTY5S2u3tQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c044b608d1a4d59dcf99471456e663cda592a900</p>

	Hash(SHA-256-Hex): 107e634023af440f70e83ff35f2ad86-9bea9c0d96772f88f1b0b845a7c33d614
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1669307294531
<i>Num. Protocollo Interno</i>	2970579
<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>	BLUE LION FOOD S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 24 novembre 2022 17.28.14 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,00000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	0,10000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione amministrativa.zip

	<p>Dimensioni: 16 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 1lgHYOJcZ2Zd00cGQ1wVZw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6a6f10c58abfedf58d3246d5dff59c29005fea85</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 329990706e4a5a03a23ea4c19c9ec0e-02422977e853b2f729ef09ff67a615130</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i></p>	<p>Dichiaro di accettare termini e condizioni</p>
<p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p>	<p>Offerta tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 6 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): SD2eO/JGRw5D/FLSRUecPA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 2f4174f690de0ee125964ad3fa9f30fc58136392</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 456a5d0c4f425f7d10990e26ee976eb-f10656ada82069f1f1ee10affa06e40fd</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p>	<p>4 Dichiarazione di segreteazione.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): wGQ+S4A4AhP9nsb6H8U9pQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 94a1af0a4937b5086670635053e1cd97f31e8560</p>

	Hash(SHA-256-Hex): e38156ff028742fef645761d3f8a11ade45ba343519bb150098167f2a1c50e65
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Dichiarazione offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 734 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): CaCnh+FDyWcCCbiteXfC+Q==
	Hash(SHA-1-Hex): 2b5a6057736d1abac4f80fe36c3543a2982441d1
	Hash(SHA-256-Hex): bd8cbac61d6985d18329c7add1b6fa5-2396e9762ef5b110af3b8b11372dc6760
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si

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>	1669627685204
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 novembre 2022 10.28.05 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR

<i>Punteggio economico</i>	29,06
<i>Punteggio tecnico</i>	57,26
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,87
<i>Punteggio totale</i>	91,93
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.pdf.zip
	Dimensioni: 60 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): B1G09rW8XAW1FEugMcRGXw==
	Hash(SHA-1-Hex): f9a6c781e581b06d38e0c200692c705e8555950d
	Hash(SHA-256-Hex): 4dee6e947dbfec1ef0b8d7ebaf35b37d4c1060f44463e7bc9a35c5823dd70e5f
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA INVERIGO.pdf.zip
	Dimensioni: 58 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): N8vYq69JR9L3e6ShMZ7bbA==
	Hash(SHA-1-Hex): dcdef75df3fe38722cce006b735aee8b0e49e553

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 83111255e33d50257d9a208be68bf54- b786da37631013ac142859af8ba5c7f65</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	57,26
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	57,26
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,87
<i>Punteggio economico</i>	29,06
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>DINIEGO ACCESSO ATTI.zip</p> <p>Dimensioni: 6 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): R339LUou9sO7SqzzFoQgDg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ba5d9ec321995e751e1678b752fa63d9e33fba97</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a816e9bf75fdb8bdfb1e02e6feb4170- 4f0131445f46e5468cfe0fa7ef4617664</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- zip</p> <p>Dimensioni: 544 KB</p>

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): YBkp/bACHJ4MCanKBpo7yA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 85264b3cda2b91b7672240e97bf0a21f60e57e4b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 2c4310228541ed08694c512b24e18b1- 99143048d883bd2fa2bb0887bfdffbc5a</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669622262714
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 novembre 2022 8.57.42 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	27,90
<i>Punteggio tecnico</i>	57,76
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,42
<i>Punteggio totale</i>	91,32
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	<p>Documentazione Amministrativa.pdf.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): +9GuNKSr37Mo0aS2ThxEzg==</p>

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 60d13ca4bc6c44334a75ef559df512fb98ba92d5</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 6bcb1eacaae42c966c8a3cc2572d225-25e39b4a975aa74a550a157278938cd3b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>Relazione Tecnica ed allegati.pdf.zip</p> <p>Dimensioni: 9 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): uc30tyzqL2ALf+6KzX3/qg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): a63e52f0a38a05a3d5cffd7faa17caee3aaa2f6f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 213c92a70cd31238a4a9e7df3b35511-16ad6829e56fe1b4758f2360db0c0c3cc</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	57,76
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	57,76
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,42
<i>Punteggio economico</i>	27,90

<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione Segreti Tecnici.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 406 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 0qBSkHLbERlmFrnNYVHyeA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5c76e015cbd5e277a0c7c04936c7c152ec1860fe</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b983f69498e1d1cec76c3db8460d02af8e852994b0af8cab06789590004bf322</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Dichiarazione Offerta Economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 592 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): yqrZAz0Ybvehc+qu1SYU/w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c7ae967c0300d099afee5a89acc9b5b6e7731e2a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b88a796886e32cee117ed744614118bd561baea1052ec4543210e1c35adabcd9</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669395032205
<i>Fornitore</i>	Compass Group Italia S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.50.32 CET

<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	28,96
<i>Punteggio tecnico</i>	59,37
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	65,19
<i>Punteggio totale</i>	94,15
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	1. Amministrativa.zip
	Dimensioni: 20 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): aa9q/zA618ZWraZM7X9clw==
	Hash(SHA-1-Hex): 7547885580881792e72f18834ccc0468d0b2b067
	Hash(SHA-256-Hex): b332eaf2945078f21dda7369ef82e28-47b150f2c4a3c2f399fc60a5658e6c24c
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica e allegati.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): VNSDoE9RqxTwn+H9bFw8jg==
	Hash(SHA-1-Hex): e92d33e0dbc513737ee3b55fdfed4ffc8d4062f

	Hash(SHA-256-Hex): 257d434fdb0afac20605e138e9b9f4-d42bf534ea19c11fbc2165fae9fe0f111
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	59,37
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	59,37
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	65,19
<i>Punteggio economico</i>	28,96
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazione segreti.pdf.p7m
	Dimensioni: 174 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): RWNWRhfCrXRm9WsaV0SIwg==
	Hash(SHA-1-Hex): 814295d71ca57dcfa248486794710566f8693a12
	Hash(SHA-256-Hex): 64d157b59008e5e74a767e9d56d7b23-ef9790ea3cf098489c866834c3abafea1
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 371 KB

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): J6s1p7f7mt46hML5I5ezGg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fa66d28dcd2e33ecd813d6deb149c3441bd8d27a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c7c7210ee909d5e0f31688cfa1a516d-1e96aca59685a7fe3031cf750515d9949</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669394822264
<i>Fornitore</i>	Dussmann Service SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.47.02 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	28,30
<i>Punteggio tecnico</i>	56,83
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,40
<i>Punteggio totale</i>	90,70
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	<p>AMMINISTRATIVA DUSSMANN.zip</p> <p>Dimensioni: 5 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): YdFHIR7+SPxoCkaMNyPuHQ==</p>

	<p>Hash(SHA-1-Hex): d221c17f7ec4ef03ab497afc38a7ecdf56c274e8</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 5907e58005ca034613a97668cc68d08- c36bd8a02c674793dac32440a3615f8d9</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica.zip
	Dimensioni: 13 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): r0DOzB+1dvO8lAIKn1kduA==
	Hash(SHA-1-Hex): f0592aed10ec0ac434271dac2812d9b2ee3970ab
	Hash(SHA-256-Hex): 16ea89360aee3e8857fec734f341626- fc670cf9e306759f938c9467d726fe8a1
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	56,83
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	56,83
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,40
<i>Punteggio economico</i>	28,30

<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Allegato n. 5 Dichiarazione Segreti Tecnici.pdf.p7- m</p> <p>Dimensioni: 455 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): aE4v5YVoakRAzxr9GWc89A==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3aef4dfb5310e618bdab6af39091ba82681d7867</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 5103aabd530f0d8e70be8cab645fce8-4c36bb7c45f2ccad13712d1ae12adca98</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato - Dichiarazione Offerta Economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 3 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): S1XhtA+EX/JzSi26FITP8A==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5c1090c99598c3effa6ad7320d7e8385b50d19df</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 345eb187cccf575e1df788a36065b06-da1e2b45987e0120b352764f1b66e92e7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669394449522
<i>Fornitore</i>	SARCA CATERING S.R.L
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.40.49 CET

<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	28,70
<i>Punteggio tecnico</i>	58,12
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,82
<i>Punteggio totale</i>	92,52
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): TaVsCQkcyYMvIRLXZfLJDQ==
	Hash(SHA-1-Hex): bcc4b3a6e82477359b3f7676f3acc64abd57a27
	Hash(SHA-256-Hex): 6cd1bf0705cc3d7b8fce5f283993089-88f5e00852cf4ce06ac7f917ce4f96e43
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 12 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): /YNtzmqYUzIP+WqXG31vyA==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 462fbb737a7e587d98e2d2efe606dca52b61eab3</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c1b1ec9d36b9a22ee25a8c014bc6f14-63cf39853bd5d1c8e8f205f78d2d98689</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	58,12
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	58,12
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,82
<i>Punteggio economico</i>	28,70
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione riservatezza documenti tecnici.pdf.p- 7m</p> <p>Dimensioni: 294 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 11Nk9aAbY3CIeAWKba0LRA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 555ff508ae4e6897920341b4ae426e96fd2bf165</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8ee650f844db64a7e1638415fe57347-3ff75110f9c93029cb4cf588255a639c9</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Dichiarazione di Offerta economica.pdf.p7m

	<p>Dimensioni: 179 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): FSKjfqMrp4/0KmXw6ijmnQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 72ac479ea84e732fa498efb2d198646e1e4e9a53</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a4a666940ec47a3bf3bedb214bf64b6-0448275576e9e2a3717f59c18bdc29ee8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669393613685
<i>Fornitore</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.26.53 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	28,47
<i>Punteggio tecnico</i>	55,91
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,39
<i>Punteggio totale</i>	89,86
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Amministrativa.zip
	Dimensioni: 23 MB
	Firmatari: Controllo non previsto

	Hash(MD5-Base64): RDg3jkArtyAAIplIz3MtdA==
	Hash(SHA-1-Hex): 9d26b22f0d19f392c28759cbe1ca03206b854b17
	Hash(SHA-256-Hex): 6384f23fc5b57c118685a004fd5b927-e6046b738410216c763829600ebf51463
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Progetto tecnico Inverigo.zip
	Dimensioni: 16 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): pg9N45/Dh6obdgw0EhCD9g==
	Hash(SHA-1-Hex): 7d94e388902762c632e90a1eed2f081c702b42c
	Hash(SHA-256-Hex): d493e0a0cdc57e5dcd50d4b7c75d1c0-b87e1fef0d0803dba1038d3a93bf440
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	55,91
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	55,91
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,39
<i>Punteggio economico</i>	28,47

<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione di secretazione.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 239 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): BCMps7w6scIZc+OopDI7Ww==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): be81224494d4c0381166bebac2967deb8961da0e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ef52096f9de749a35c488ab81f2d976-3319b04c0be00f280bd3e49003b69e77b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato_-_Dichiarazione_di_Offerta_economica.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 116 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): nyVPDy4h7W6zQqoNHhWdsA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5bbb924c1e5b6865c3a89e08f5dbcbab8698f652</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b0a2b3eafa4e7c709dcc7588169e7a1-bc0f6f743f5e2aa261531cb508f388298</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669392845683
<i>Fornitore</i>	Vivenda
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.14.05 CET

<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	28,78
<i>Punteggio tecnico</i>	58,17
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,87
<i>Punteggio totale</i>	92,65
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA A AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 37 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): m831lLkI63t9hfpS1fGFag==
	Hash(SHA-1-Hex): f2b7e03a89ecfd255f2eeddeb411790f3994c9e0
	Hash(SHA-256-Hex): 2fa06eb5f7411ab77e13372bf7eec0c-7f87e637e7add1871588d4b87a192514c
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	BUSTA B OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): aVXSsDobXoZ7UV74fSDvhQ==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): d20917cee46340f764dcd5405ed45d4b0c9c8c6d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ac18eaad9c2aa58231fd60858e2c646-0c2952cfc71c39579afa89e1e6d1eaa2</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	58,17
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	58,17
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,87
<i>Punteggio economico</i>	28,78
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>ALLEGATO Dichiarazione di segretezza della documentazione tecnica .pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 333 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): w+UcvLZUvitNPgqSBWx1Yw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 2eb8b991a8cd39b591adbebf3ae15f433eb01b5f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8a3e89a80051dd2d71798a9a326ec2e-66b7349cb48dd22beaf55ebb87bdd6609</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- p7m

	<p>Dimensioni: 287 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): s7m3fIDKMrS1qIzFj54GiQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 19f4995382828f6647afd383158b19ac5452b3c1</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 422b29f865362c034dba7ed4b674316- 8166eb8935834d2b851407e30288466b1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669392531515
<i>Fornitore</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.08.51 CET
<i>Offerta economica</i>	1.737.757,23000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	29,22
<i>Punteggio tecnico</i>	57,8
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,47
<i>Punteggio totale</i>	92,69
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto

	<p>Hash(MD5-Base64): AGLzte41BDqyMpNJBjY9VNw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 8f73f12ec8105d6c3d90867ccc8eca9fdd334b4b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): d162623489ab12b81595823fb79f390-0dfb1de0bfffd791b186d9f7928065f0cb</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>PROGETTO TECNICO INVERIGO definitivo.pdf.zip</p> <p>Dimensioni: 3 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 0N8DNMPj8bsNW3CyDYLy4g==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 881dc0e78d16033e1cce881a91fa511d538852c6</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): be004f6c4b400226cac386b4fdb60b9-98b7e8286ba588c3e8654e5ebb3756090</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	57,80
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	57,8
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,47
<i>Punteggio economico</i>	29,22

<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione secretazione.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 184 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): ET+Xs9fwTN0y3nCdsIs45g==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 0b90ab3da2ad0485140d4077db1b8618360a45e3</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e9f5f769e6ddfa9617be49b58375cff-5bd6e86dd7d157f296c11fdc8746a9e4b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato_-_Dichiarazione_di_Offerta_economica.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 187 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): AgUQ1jL4lsjSf3/2ybEYmA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6cc91c1b9f302a3f96a91312a42bab23824495fb</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): d9a3fd8835a9edd43f47b6763d05f9b-03c04bdc006faae9caeab87dc3ca8eba7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669390942643
<i>Fornitore</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta proposta di aggiudicazione
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 16.42.22 CET

<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	28,08
<i>Punteggio tecnico</i>	63,75
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio totale</i>	98,08
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Busta amministrativa Camst.7z
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): wIEtn2iTdIRct76ABYSTUQ==
	Hash(SHA-1-Hex): d5bcc8a63f5722614ce0d975715ed117559f2a2d
	Hash(SHA-256-Hex): bddac2b24d74f8e56234e5e4aa6d789-9425fd36bd8c1c91e90a4dce82334bf15
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	offerta Tecnica e allegati.7z
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): IRL/jolx1/zMLSv/YwbP1g==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): fcc57faa5f5289547b4b6ba701dc354a9eef233f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): d0c16a9b3edad57446f85040e78efe6-ba44eb2b364ae2d61bf4fd6390ec6d4aa</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	63,75
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	63,75
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	28,08
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione segreti tecnici.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 279 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 7Wa2X8ipfGT2S5SduSj63w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fb440d65018c13d396ab45936fb53cde59eae631</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c4d861f675d43ea61028e537f857ae6-d679388b5b19519236da771b64db97a17</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- p7m

	<p>Dimensioni: 299 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): hBnnz6d/EXilUXgmZW0DnA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c5080b5be9b79d095e1befd0db350ee36a35c61d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 3d85a3b2119aa3e8ce18d2d196f0430- e4424c1873fdfc3483b2166ca81db6381</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669375765822
<i>Fornitore</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 novembre 2022 12.29.25 CET
<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	61,8
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	67,86
<i>Punteggio totale</i>	97,86
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.7z
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Controllo non previsto

	Hash(MD5-Base64): L2xaAEKMPRunR3yDPj7D3g==
	Hash(SHA-1-Hex): 637f356ce91cb2275f0faa63cb6da79d7f26c696
	Hash(SHA-256-Hex): 09bc782e3d67f6c8703177cef5e8211-64b9567ddeb422b8a43e2bf61158a1355
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.7z
	Dimensioni: 22 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 6oTcthudhFD9arbWAjydeA==
	Hash(SHA-1-Hex): 0c706050e369c4bfa194eaac2438b61d3c3cabf1
	Hash(SHA-256-Hex): 675c9e42d78bcadec479f661f2824dfd3673201425c2323fa5f8b8b311be5c7
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	61,80
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	61,8
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	67,86
<i>Punteggio economico</i>	30,00

<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Diniego Accesso CIRFOOD.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 786 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): ICteCIVn9K2CDeOSP sS1DQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c0d8ad7a04838cbf0fc2211418835017675b5b74</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8923794bf4e4790e6a93d6c920fe199-6e1627d2f3d69bce32309d41cb2b837cb</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 615 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): BheRR01ja1edMTY5S2u3tQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c044b608d1a4d59dcf99471456e663cda592a900</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 107e634023af440f70e83ff35f2ad86-9bea9c0d96772f88f1b0b845a7c33d614</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1669307294531
<i>Fornitore</i>	BLUE LION FOOD S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 24 novembre 2022 17.28.14 CET

<i>Offerta economica</i>	0,10000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	29,51
<i>Punteggio tecnico</i>	57,29
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,91
<i>Punteggio totale</i>	92,42
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 16 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 1lgHYOJcZ2Zd00cGQ1wVZw==
	Hash(SHA-1-Hex): 6a6f10c58abfedf58d3246d5dff59c29005fea85
	Hash(SHA-256-Hex): 329990706e4a5a03a23ea4c19c9ec0e-02422977e853b2f729ef09ff67a615130
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 6 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): SD2eO/JGRw5D/FLSRUecPA==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 2f4174f690de0ee125964ad3fa9f30fc58136392</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 456a5d0c4f425f7d10990e26ee976eb-f10656ada82069f1f1ee10affa06e40fd</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	57,29
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	57,29
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,91
<i>Punteggio economico</i>	29,51
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>4 Dichiarazione di segretezza.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): wGQ+S4A4AhP9nsb6H8U9pQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 94a1af0a4937b5086670635053e1cd97f31e8560</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e38156ff028742fef645761d3f8a11a-de45ba343519bb150098167f2a1c50e65</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Dichiarazione offerta economica.pdf.p7m

Dimensioni: 734 KB
Firmatari: Controllo non previsto
Hash(MD5-Base64): CaCnh+FDyWcCCbiteXfC+Q==
Hash(SHA-1-Hex): 2b5a6057736d1abac4f80fe36c3543a2982441d1
Hash(SHA-256-Hex): bd8cbac61d6985d18329c7add1b6fa5-2396e9762ef5b110af3b8b11372dc6760
Controllo alterazione file: Controllo non previsto
Marca temporale: Controllo non previsto

* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

Proposta di Graduatoria

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

Tabella 5. Calcolo dell’anomalia

Ai sensi dell’Art.97, c.3 del Dlgs. 50/2016 la soglia di anomalia calcolata è:	
* Soglia punteggio tecnico:	56.00
* Soglia punteggio economico:	24.00

Tabella 6. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	28,08
<i>Punteggio totale</i>	98,08
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	CIRFOOD S.C.

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

<i>Punteggio tecnico</i>	67,86
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	97,86
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	3
<i>Società di appartenenza</i>	Compass Group Italia S.p.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	65,19
<i>Punteggio economico</i>	28,96
<i>Punteggio totale</i>	94,15
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	4
<i>Società di appartenenza</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.
<i>Punteggio tecnico</i>	63,47
<i>Punteggio economico</i>	29,22
<i>Punteggio totale</i>	92,69
<i>Prezzo offerto</i>	1.737.757,23000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	5
<i>Società di appartenenza</i>	Vivenda
<i>Punteggio tecnico</i>	63,87
<i>Punteggio economico</i>	28,78
<i>Punteggio totale</i>	92,65
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR

<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	6
<i>Società di appartenenza</i>	SARCA CATERING S.R.L
<i>Punteggio tecnico</i>	63,82
<i>Punteggio economico</i>	28,70
<i>Punteggio totale</i>	92,52
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	7
<i>Società di appartenenza</i>	BLUE LION FOOD S.p.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	62,91
<i>Punteggio economico</i>	29,51
<i>Punteggio totale</i>	92,42
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	8
<i>Società di appartenenza</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	62,87
<i>Punteggio economico</i>	29,06
<i>Punteggio totale</i>	91,93
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	9
<i>Società di appartenenza</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Punteggio tecnico</i>	63,42

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

<i>Punteggio economico</i>	27,90
<i>Punteggio totale</i>	91,32
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	10
<i>Società di appartenenza</i>	Dusmann Service SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	62,40
<i>Punteggio economico</i>	28,30
<i>Punteggio totale</i>	90,70
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	11
<i>Società di appartenenza</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Punteggio tecnico</i>	61,39
<i>Punteggio economico</i>	28,47
<i>Punteggio totale</i>	89,86
<i>Prezzo offerto</i>	0,10000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si

Proposta di Aggiudicazione

Questo capitolo contiene i dettagli riguardanti la proposta di aggiudicazione della Procedura.

Tabella 7. 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 8. Fornitore proposto per l’aggiudicazione della procedura.

<i>Nome</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Login</i>	user_38266
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (00501611206)
<i>Indirizzo email</i>	camst_ufficiogare@legalmail.it
<i>Num. telefono</i>	0512107411
<i>Commento all’aggiudicazione</i>	Si prende atto del verbale in data 27.02.2023 della verifica condotta dal RUP, con il supporto della Commissione di gara, con il quale si dà atto della congruità ed affidabilità delle offerte esaminate e propone contestualmente l’aggiudicazione del servizio in oggetto all’operatore economico CAMST SOC. COOP.A.R.L. classificato al primo posto della graduatoria.

Registro di controllo

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

Tabella 9. Registro di controllo

Data	Oggetto	Testo
giovedì 26 gennaio 2023 12.37.06 CET	Calcolo anomalia	Ai sensi dell’ Art.97 c.3 del Dlgs. 50/2016. La soglia di anomalia calcolata è: Soglia punteggio tecnico: 56,00 Soglia punteggio economico: 24,00.
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.56 CET	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è iniziata.
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata completata.
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669622262714) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669394822264) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669394449522) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669395032205) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669375765822) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669390942643) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669393613685) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazio-

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		ne scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669392531515) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669307294531) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669392845683) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 26 gennaio 2023 12.13.45 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1669627685204) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 12.01.18 CET	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è iniziata.
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669395032205) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669394449522) della Procedura SAP COMO – Comune di

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669394822264) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669375765822) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669392845683) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gen-

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		naio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669627685204) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669622262714) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669393613685) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669392531515) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669390942643) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.59.14 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1669307294531) della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell’offerta del fornitore user_7756 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_6178 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_31698 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_46962 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_37900 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_8273 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_46965 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_38266 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_31873 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_61273 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 5 dicembre 2022 11.56.51 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_32857 sulla Procedura con ID 160737846 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 28 novembre 2022 12.01.27 CET	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
lunedì 28 novembre 2022 10.28.05 CET	Invio Offerta	L'offerente SODEXO ITALIA S.P.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
lunedì 28 novembre 2022 8.57.42 CET	Invio Offerta	L'offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 17.50.32 CET	Invio Offerta	L'offerente Compass Group Italia S.p.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 17.47.02 CET	Invio Offerta	L'offerente Dussmann Service SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 17.40.49 CET	Invio Offerta	L'offerente SARCA CATERING S.R.L ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 17.26.53 CET	Invio Offerta	L'offerente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 17.14.05 CET	Invio Offerta	L'offerente Vivenda ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Pri-

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		marie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 17.08.51 CET	Invio Offerta	L’offerente S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. ha inviato con successo un’offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 16.42.22 CET	Invio Offerta	L’offerente CAMST SOC. COOP.A.R.L. ha inviato con successo un’offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
venerdì 25 novembre 2022 12.29.25 CET	Invio Offerta	L’offerente CIRFOOD S.C. ha inviato con successo un’offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).

Report della Procedura SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del p... n. 160737846 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
giovedì 24 novembre 2022 17.28.14 CET	Invio Offerta	L’offerente FABBRO FOOD SPA ha inviato con successo un’offerta nel Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846).
martedì 25 ottobre 2022 13.56.35 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027. (ID 160737846). 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 10. Elenco delle Comunicazioni di Procedura

<i>Id Messaggio</i>	161810287
<i>Data di invio</i>	martedì 22 novembre 2022 16.58.04 CET
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 25 novembre 2022 11.53.18 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si chiede gentilmente un chiarimento in merito al personale fornito in quanto nel modello: Elenco personale uscente risultano 13 persone invece nel modello allegato elenco completo personale ne risultano 14. Si chiede gentilmente se le figure ad oggi sono 14 o 13. Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	161737235
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 12.32.37 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data venerdì 25 novembre 2022 8.28.23 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si riscontrano di seguito i quesiti formulati: 1)- In riferimento al criterio 1.b della griglia di aggiudicazione si chiede di indicare per ciascuna scuola i pasti giornalieri da considerare ai fini della costruzione dell'organizzazione del servizio, al fine di poter costruire i diagrammi di gantt ed indicare i rapporti in distribuzione in maniera coerente. 2)- Ai fini di garantire a tutte le ditte di avere un quadro univoco dei pasti giornalieri si richiede di ripubblicare la tabella riportata all'art 10 del CSA con i pasti relativi ad una giornata tipo reali attuali in quanto secondo i dati da fatturazione risultano i seguenti pasti giornalieri: Infanzia don Sturzo nr. 95, Primaria Inverigo nr. 180, Primaria Romanò nr. 170, Primaria Cremnago nr. 70, Secondaria nr. 40, Cre nr. 100, Domiciliari nr. 12. RISPOSTA 1 e 2) I dati indicati nei documenti di gara si ritengono idonei alla presentazione di quanto richiesto nell'offerta tecnica. La tabella rimane invariata. I dati contenuti riguardano il numero degli alunni iscritti nelle scuole interessate dal servizio in appalto al momento della pubblicazione del bando. Tale numero, al pari di quello degli iscritti al servizio mensa, può variare nel corso della durata contrattuale. 3)- Si richiede di indicare quale sia l'importo relativo al fatturato annuo e complessivo da considerare ai fini della sostenibilità dell'offerta in quanto come da voi ribadito nei chiarimenti la base d'asta è stata erroneamente quantificata sugli iscritti a scuola e non sugli iscritti al servizio mensa. RISPOSTA 3): Il fatturato da considerare è quello risultante dal Disciplinare di gara. La base d'asta è stata correttamente determinata facendo riferimento agli iscritti a scuola il cui numero costituisce il potenziale di iscrizione al servizio mensa. Si ribadisce che non c'è errore nella determinazione dell'importo di gara. 4) - Si richiede di indicare per ciascun plesso su quanti turni viene effettuato il servizio RISPOSTA 4): Le scuole che effettuano il doppio turno sono: PRIMARIA DI CREMNAGO : 1° turno: ore 12.35; 2° turno : 13.30 PRIMARIA DI INVERIGO: 1° turno ore 12.20; 2° turno: ore 13.20 5)- Si richiede conferma che in riferimento al criterio 1.f con la richiesta della certificazione BS OHSAS 18001 si intenda in realtà la ISO 45001 che è stata introdotta in sostituzione alla 18001 RISPOSTA 5): Si</p>

	conferma. Ai fini dell'attribuzione del punteggio entrambe le certificazioni saranno considerate equivalenti. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	161738167
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 12.44.36 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano i vostri quesiti: 1. È corretto intendere che al paragrafo 15.1.1 del Disciplinare di Gara (“Criteri e Sub Criteri di valutazione dell’Offerta Tecnica”), in riferimento al criterio 3.b dell’Offerta Tecnica, non bisogna allegare alcun piano di manutenzione, dato che tra gli unici allegati consentiti al paragrafo 12.1.2 del Disciplinare di Gara risultano essere solo: • Piano di assorbimento del personale • Certificazioni • Dichiarazione di secretazione della documentazione tecnica • Eventuali curricula • Eventuale fascicolo “Materiale Informativo e promozionale” RISPOSTA 1: E' corretto. Il piano delle manutenzioni è compreso nelle 30 pagine della relazione. 2. Si richiede gentilmente di indicare l’attuale prezzo pasto di: • Scuole dell’Infanzia, Primarie e Centro estivo comunale • Scuola Secondaria di 1° grado • Pasto a domicilio RISPOSTA 2: Si rinvia al documento FAQ n. 1 3. In riferimento al servizio di veicolazione dei pasti dal Centro Cottura ai refettori siamo a richiedere se attualmente sia affidato ad un subappaltatore. RISPOSTA 3: Il servizio non è subappaltato.
<i>Id Messaggio</i>	161381754
<i>Data di invio</i>	giovedì 10 novembre 2022 15.30.41 CET
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 10 novembre 2022 15.45.10 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta di chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Spett.le Amministrazione, si chiede un cortese e sollecito riscontro a quanto di seguito: 1) Si chiede di avere l'indirizzo degli anziani a domicilio che usufruiscono del servizio pasti. 2) Chi è l'attuale gestore del sistema informatico 3) In riferimento al sub-criterio di valutazione 1.f “Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001” del disciplinare di gara: In virtù della migrazione alla UNI ISO 45001:2018 della certificazione OHSAS 18001:2007 si chiede se possa essere valido il possesso della certificazione UNI ISO 45001:2018

	ai fini dell'attribuzione del punteggio. Cordiali saluti Camst Soc. Coop. a r. l.
<i>Id Messaggio</i>	161221532
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 10.03.16 CET
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 7 novembre 2022 14.55.45 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Con la presente siamo a chiedere monte ore, livello, scatti di anzianità del personale attualmente impiegato. L'allegato presente non rispetta quanto da voi indicato all'art. 6.1 del disciplinare di gara. Rimanendo in attesa di vs. riscontro porgiamo cordiali saluti. CIRFOOD s.c.
<i>Id Messaggio</i>	161596003
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 novembre 2022 17.09.11 CET
<i>Mittente</i>	Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 novembre 2022 14.38.39 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA DI CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, con la presente siamo a formulare la seguente richiesta di chiarimento: • Si richiede la planimetria del Centro Cottura Comunale presso la Scuola dell'Infanzia di Villa Romanò in formato DWG. Cordiali saluti. Ufficio Gare
<i>Id Messaggio</i>	161248925
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.09.43 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito le richieste: Costo del buono pasto del contratto precedente: - primaria, infanzia e centro estivo comunale: €. 4,33 più IVA 4% - secondaria di primo grado: €. 4,02 più IVA 4% - pasto anziani: €. 6,89 più IVA 10% Attua-

	<p>le Gestore: Ditta Dussmann Service S.r.l. Sistema Informatizzato: NOVA S.r.l. (registrazione utenti, registrazione presenze e assenze buoni pasto) a carico del Comune ci sono solo i costi del POS abilitati in alcuni esercizi commerciali (sono 3 sul territorio) per il pagamento del buono pasto. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: BUONGIORNO, LA PRESENTE PER CHIEDERE: ATTUALE COSTO PASTO ATTUALE GESTORE ATTUALE SISTEMA INFORMATIZZATO</p>
<i>Id Messaggio</i>	161737850
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 12.38.00 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data lunedì 21 novembre 2022 14.18.30 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta di chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>1) I pasti anziani distribuiti nel mese di ottobre sono 13 di cui 10 paganti e 3 gratuiti e non è possibile avere il nominativo in questa sede. Sono tutti all'interno del territorio comunale. Il giro della consegna pasti anziani inizia alle ore 11 circa Nominativo e indirizzo vengono forniti la mattina solo al centro cottura. 2) Il Gestore del servizio Informatico gestione presenze/assenze è NOVA S.r.l. 3) si conferma la validità certificazione UNI ISO 45001:2018. ----- Testo del messaggio originale: Spett.le Amministrazione, si chiede un cortese e sollecito riscontro a quanto di seguito: 1) Si chiede di avere l'indirizzo degli anziani a domicilio che usufruiscono del servizio pasti. 2) Chi è l'attuale gestore del sistema informatico 3) In riferimento al sub-criterio di valutazione 1.f "Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001" del disciplinare di gara: In virtù della migrazione alla UNI ISO 45001:2018 della certificazione OHSAS 18001:2007 si chiede se possa essere valido il possesso della certificazione UNI ISO 45001:2018 ai fini dell'attribuzione del punteggio. Cordiali saluti Camst Soc. Coop. a r. l.</p>
<i>Id Messaggio</i>	161251212
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.51.53 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 11 novembre 2022 10.32.44 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, l'elenco del personale uscente con tutti i dati evidenziati nel quesito è stato richiesto già da tempo all'attuale gestore. Non appena disponibile, sarà pubblicato nei documenti di gara dandovene tempestivo avviso. Distinti saluti</p>

	<p>ti. ----- Testo del messaggio originale: Con la presente siamo a chiedere monte ore, livello, scatti di anzianità del personale attualmente impiegato. L'allegato presente non rispetta quanto da voi indicato all'art. 6.1 del disciplinare di gara. Rimanendo in attesa di vs. riscontro porgiamo cordiali saluti. CIRFOOD s.c.</p>
<i>Id Messaggio</i>	161251457
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.55.36 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SARCA CATERING S.R.L (SARCA CATERING S.R.L), ricevuto in data lunedì 7 novembre 2022 15.13.37 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si riscontrano di seguito i vostri quesiti: •Attuale Gestore: Ditta Dussmann Service S.r.l. •Costo del buono pasto del contratto precedente: - primaria, infanzia e centro estivo comunale: €. 4.33 più IVA 4% - secondaria di primo grado: €. 4,02 più IVA 4% - pasto anziani: € 6,89 più IVA 10% •l'elenco del personale uscente con tutti i dati evidenziati nel quesito è stato richiesto già da tempo all'attuale gestore. Non appena disponibile, sarà pubblicato nei documenti di gara dandovene tempestivo avviso. •Sistema Informatizzato: NOVA S.r.l. (registrazione utenti, registrazione presenze e assenze buoni pasto) a carico del Comune ci sono solo i costi del POS abilitati in alcuni esercizi commerciali (sono 3 sul territorio) per il pagamento del buono pasto. Distinti saluti. -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Buongiorno, si richiedono: • Nominativo dell'attuale gestore • prezzo pasto attuale del gestore, eventuali oneri COVID aggiuntivi; • l'elenco completo del personale con la specifica dell'inquadramento, del livello, del monte ore settimanale e degli eventuali scatti di anzianità; • il nominativo dell'attuale software house per la gestione informatizzata del rilevamento presenze. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	161298192
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 15.19.19 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data venerdì 11 novembre 2022 11.29.38 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si riscontra il quesito posto specificando che il disciplinare di gara non prevede che debbano essere allegati nell'offerta tecnica l'elenco dei fornitori e le relative certificazioni. Pertanto il riferimento indicato all'art. 38 del Capitolato Speciale è da considerarsi superato, prevalendo, in caso di diffor-</p>

	<p>mità, le disposizioni della lex specialis di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: - “Considerato che all’art. 38 del Capitolato si fa riferimento all’ O.E.A. (definito come Operatore economico Aggiudicatario), si chiede conferma che in sede di gara sia sufficiente fornire l’elenco dei fornitori selezionati e le certificazioni di qualità possedute dagli stessi. Per quanto invece attiene alla presentazione delle certificazioni di qualità possedute dai fornitori o dichiarazioni di conformità delle derrate (non essendo tra l’altro previste tra gli allegati citati all’art. 12.1.2 del disciplinare stesso) si chiede conferma che sarà onere dell’ O.E.A. fornirle in sede di comprova per l’aggiudicazione”. Restiamo in attesa di Vs. riscontro. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA</p>
<i>Id Messaggio</i>	160973498
<i>Data di invio</i>	venerdì 28 ottobre 2022 15.00.47 CEST
<i>Mittente</i>	RISTORAZIONE OGGI SRL (RISTORAZIONE OGGI SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 2 novembre 2022 18.04.53 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in riferimento alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il Comune di Inverigo siamo a chiedere il seguente chiarimento: - l'art 7.2.3 del Disciplinare riporta quale requisito "La preparazione di un numero pari o superiore a 115.060 pasti per anno scolastico". Tale numero di pasti annuo deve essere riferito ad un unico contratto oppure può derivare dalla somma di tutti i contratti di refezione scolastica per un determinato anno? Ringraziando per la cortese attenzione, rimaniamo in attesa di riscontro, cordiali saluti RISTORAZIONE OGGI S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	161117791
<i>Data di invio</i>	giovedì 3 novembre 2022 11.38.40 CET
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 3 novembre 2022 13.46.11 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, In riferimento alla gara di refezione scolastica del comune di Inverigo si richiede se il numero di pasti indicati nella tabella riportata all’art. 10 del CSA pari a 115.106 fac-

	<p>cia riferimento ai pasti effettivamente prodotti o sia relativo al numero di bambini iscritti a scuola. Si evidenzia infatti uno scostamento rilevante (20.000/25.000 pasti annui) sia rispetto ai pasti indicati nella precedente gara (90.800 pasti annui) sia rispetto a quelli attualmente prodotti. In attesa di cortese cenno di riscontro, si porgono Cordiali saluti</p>
<i>Id Messaggio</i>	161589725
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 novembre 2022 15.30.47 CET
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 novembre 2022 14.38.16 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	gentilmente si sollecita risposta alla faq inviata in data 09/11 che riportiamo di seguito per comodità: 1) Si richiede di conoscere se ci sono delle scuole dove è presente il doppio turno. Se si, si richiede il nome delle scuole e anche gli orari di somministrazione suddivisi per turno. 2) Si richiede di conoscere il prezzo a pasto in vigore con l'attuale gestore 3) In riferimento al criterio 1.f dell’offerta tecnica dove si richiede il possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001, chiediamo se trattasi di refuso in quanto la stessa è stata sostituita dalla certificazione ISO 45001.
<i>Id Messaggio</i>	161070326
<i>Data di invio</i>	mercoledì 2 novembre 2022 13.51.36 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 2 novembre 2022 18.06.25 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	- In relazione a quanto indicato al criterio 3, sub-criterio 3b “Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all’offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione”, si chiede di confermare che il piano delle manutenzioni può essere presentato come Allegato alla relazione e che lo stesso sarà soggetto a valutazione da parte della Commissione, ma non conteggiato nel numero di pagine consentite per la relazione tecnica. Restiamo in attesa

	di Vs. riscontro in merito. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161731497
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 11.15.44 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA DI CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	Il formato DWG non è disponibile. ----- Testo del messaggio originale: Buon pomeriggio, con la presente siamo a formulare la seguente richiesta di chiarimento: • Si richiede la planimetria del Centro Cottura Comunale presso la Scuola dell’Infanzia di Villa Romanò in formato DWG. Cordiali saluti. Ufficio Gare
<i>Id Messaggio</i>	161729622
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 10.49.26 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data mercoledì 23 novembre 2022 11.14.37 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	La misura minima percentuale accettabile di biologico per pelati polpa e passata di pomodoro sulla scorta dei nuovi CAM 2020 non può essere inferiore a 33%. ----- Testo del messaggio originale: In merito alle % minime di utilizzo di prodotto biologico previsto da capitolato: l’art.37.1 “Classificazione delle materie prime” riporta per seguente prodotto “Pelati, polpa e passata di pomodoro: per almeno il 50% in peso devono essere biologici”. L’allegato 1 al capitolato “Derrate alimentari” riporta nella tabella del paragrafo 2 per il medesimo prodotto la percentuale del 33%. Si chiede pertanto quale delle due percentuali indicate per questo prodotto debba essere prevista come % minima richiesta da capitolato . Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	161577697
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 novembre 2022 12.08.28 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 16 no-

<i>Oggetto del Messaggio</i>	vembre 2022 12.47.31 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Testo del Messaggio</i>	richiesta chiarimento Buongiorno con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: - Si richiede l’elenco delle attrezzature presenti nel Centro cottura e nei refettori Restiamo in attesa di cortese riscontro in merito. cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161144936
<i>Data di invio</i>	giovedì 3 novembre 2022 16.29.24 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 4 novembre 2022 13.35.18 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	- “Considerato che all’art. 38 del Capitolato si fa riferimento all’ O.E.A. (definito come Operatore economico Aggiudicatario), si chiede conferma che in sede di gara sia sufficiente fornire l’elenco dei fornitori selezionati e le certificazioni di qualità possedute dagli stessi. Per quanto invece attiene alla presentazione delle certificazioni di qualità possedute dai fornitori o dichiarazioni di conformità delle derrate (non essendo tra l’altro previste tra gli allegati citati all’art. 12.1.2 del disciplinare stesso) si chiede conferma che sarà onere dell’ O.E.A. fornirle in sede di comprova per l’aggiudicazione”. Restiamo in attesa di Vs. riscontro. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161734735
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 12.00.13 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data mercoledì 23 novembre 2022 11.14.33 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta di chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito i pasti nelle scuole: ANNO SCOLASTICO 2019/2020: 52.774 (DAL 23 FEBBRAIO 2020 AL 4 MAGGIO 2020 - SERVIZIO SOSPESO) ANNO SCOLASTICO 2020/2021: 67.737 (SERVIZIO SOSPESO A INTERRUSSIONE IN BASE AL NUMERO DEI CONTAGI) ANNO SCOLASTICO 2021/2022: 77.299 COVID (SERVI-

	ZIO SOSPESO A INTERMITTENZA IN BASE AL NUMERO DEI CONTAGI) CENTRO ESTIVO 2022 3.000 pasti PASTI EROGATI NELLE SCUOLE OTTOBRE 2022: 10.314 PASTI ANZIANI 2019: N.1700 2020: N. 3352 2021: N. 2200 PASTI ANZIANI AL 31/10/2022: N. 2150 ----- Testo del messaggio originale: in riferimento alla faq n. 4 e relativa risposta, al fine di procedere con una corretta valutazione della procedura si richiede a codesto spettabile ente la pubblicazione del numero di pasti effettivamente erogati per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e il quantitativo dei pasti erogati nel mese di ottobre 2022. si ringrazia saluti
<i>Id Messaggio</i>	160902159
<i>Data di invio</i>	giovedì 27 ottobre 2022 10.38.00 CEST
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 28 ottobre 2022 13.30.25 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	BUONGIORNO, LA PRESENTE PER CHIEDERE: ATTUALE COSTO PASTO ATTUALE GESTORE ATTUALE SISTEMA INFORMATIZZATO
<i>Id Messaggio</i>	161329973
<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 novembre 2022 12.17.22 CET
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 9 novembre 2022 13.48.32 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	1) Si richiede di conoscere se ci sono delle scuole dove è presente il doppio turno. Se si, si richiede il nome delle scuole e anche gli orari di somministrazione suddivisi per turno. 2) Si richiede di conoscere il prezzo a pasto in vigore con l'attuale gestore 3) In riferimento al criterio 1.f dell’offerta tecnica dove si richiede il possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001, chiediamo se trattasi di refuso in quanto la stessa è stata sostituita dalla certificazione ISO 45001.
<i>Id Messaggio</i>	161579960
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 novembre 2022 12.32.52 CET

<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 16 novembre 2022 12.48.38 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	In merito alle % minime di utilizzo di prodotto biologico previsto da capitolato: l'art.37.1 "Classificazione delle materie prime" riporta per seguente prodotto "Pelati, polpa e passata di pomodoro: per almeno il 50% in peso devono essere biologici". L'allegato 1 al capitolato ""Derrate alimentari" riporta nella tabella del paragrafo 2 per il medesimo prodotto la percentuale del 33%. Si chiede pertanto quale delle due percentuali indicate per questo prodotto debba essere prevista come % minima richiesta da capitolato . Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	161729331
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 10.44.47 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), ricevuto in data lunedì 21 novembre 2022 11.41.56 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	SI riscontra il quesito specificando che Tutto il materiale presente nel centro cottura e nei refettori è di proprietà comunale. Distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Buon pomeriggio, la presente per richiedere se ci sono delle attrezzature, sia al centro cottura che ai refettori, di proprietà dell'attuale gestore. In caso affermativo si chiede di specificare quali. Grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161802764
<i>Data di invio</i>	martedì 22 novembre 2022 15.05.32 CET
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 25 novembre 2022 11.53.11 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	problema anac
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, non risulta scaricabile l'ANAC. Vedi allegato

<i>Allegato</i>	<p>Cattura.PNG</p> <p>Dimensioni: 11 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): 47PHmGuQPVsPLdfus0IuTA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fec45ccc1ecf3ef57e5e69398fd26a7d6116a421</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 825afedcc40116fd8129ef971641fa8-6aa5be2feedc5d9e30d400e46fe0f00b1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	161293240
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.39.14 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Sercar ristorazione collettiva S.p.A. (Sercar ristorazione collettiva S.p.A.), ricevuto in data martedì 8 novembre 2022 14.44.04 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti n.1
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si riscontrano di seguito i quesiti posti: - in data odierna è stato aggiunto alla documentazione di gara il dettaglio completo del personale; - l'ammontare degli insoluti è a carico del comune; - all'incasso delle rette provvede direttamente il Comune attraverso il sistema informatizzato attualmente in uso (NOVA)</p> <p>Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si pongono i seguenti quesiti: - dettaglio ore del personale in forza all'appalto; - l'ammontare degli insoluti e se sono a carico dell'azienda o del comune; - se l'incasso delle rette è diretto; Ringraziamo in anticipo per il gentile riscontro Saluti Sercar spa</p>
<i>Id Messaggio</i>	161293476
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.47.32 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Vivenda (Vivenda), ricevuto in data martedì 8 novembre 2022 14.38.43 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che l'elenco del personale è stato allegato in data odierna alla documentazione di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, Con la presente siamo a richiedere - la consistenza dell'organico attualmente in forza e più specificatamente, i livelli contrattuali, monte ore settimanale, scatti di anzianità per ogni figura indicata nel DUVRI e nell'allegato elenco del personale uscente. - se attualmente sono presenti dei punti di ricarica sul territorio, e se si quanti e quali. Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	161293488
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.47.46 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 11 novembre 2022 10.32.36 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che l'elenco del personale è stato allegato in data odierna alla documentazione di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Con la presente siamo a chiedere monte ore, livello, scatti di anzianità del personale attualmente impiegato. L'allegato presente non rispetta quanto da voi indicato all'art. 6.1 del disciplinare di gara. Rimanendo in attesa di vs. riscontro porgiamo cordiali saluti. CIRFOOD s.c.
<i>Id Messaggio</i>	161293507
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.48.27 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SARCA CATERING S.R.L (SARCA CATERING S.R.L), ricevuto in data venerdì 25 novembre 2022 13.09.43 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che l'elenco del personale è stato allegato in data odierna alla documentazione di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si richiedono: • Nominativo dell'attuale gestore • prezzo pasto attuale del gestore, eventuali oneri COVID aggiuntivi; • l'elenco completo del personale con la specifica dell'inquadramento, del livello, del monte ore settimanale e degli eventuali scatti di anzianità; • il nominativo dell'attuale software house per la gestione informatizzata del rilevamento presenze. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	161321043
<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 novembre 2022 10.30.48 CET

<i>Mittente</i>	Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 9 novembre 2022 13.46.10 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	BUONGIORNO, CON LA PRESENTE SIAMO A SEGNALARE CHE NON è POSSIBILE LA GENERAZIONE DEL PASSOE IN QUANTO SU AVCPASS IL CIG RISULTA NON ESISTENTE. CORDIALMENTE.
<i>Id Messaggio</i>	161729501
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 10.47.36 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 22 novembre 2022 11.30.31 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	In merito al quesito formulato si riscontra la risposta del RUP: Nel sopralluogo che avete effettuato il 9 novembre è stata data la possibilità di fare fotografie a tutto il materiale presente nel centro cottura e nei refettori. L'elenco di consistenza verrà fatto al momento di ingresso dell' O.E.A. Tutto il materiale che avete visto nel sopralluogo è funzionante. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: - Si richiede l'elenco delle attrezzature presenti nel Centro cottura e nei refettori Restiamo in attesa di cortese riscontro in merito. cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161989111
<i>Data di invio</i>	venerdì 25 novembre 2022 11.52.50 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 25 novembre 2022 14.01.50 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI INVERIGO: richiesta di chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si segnala che il termine per le richieste di chiarimenti, come indicato all'art. 19 del Disciplinare di gara, è fissato al giorno 18.11.2022. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a

	chiedere se il criterio 8.a "Coerenza complessiva dell'offerta tecnica" debba essere sviluppato all'interno del progetto o se riguarda un giudizio semplicemente espresso dalla commissione in merito allo sviluppo all'interno dell'offerta tecnica dei criteri da 1.a a 7.a. In attesa porgiamo cordiali saluti SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	161989234
<i>Data di invio</i>	venerdì 25 novembre 2022 11.54.32 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che il problema con la piattaforma ANAC è stato risolto. Si segnala altresì che il termine per le richieste di chiarimenti, come indicato all'art. 19 del Disciplinare di gara, è fissato al giorno 18.11.2022. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si chiede gentilmente un chiarimento in merito al personale fornito in quanto nel modello: Elenco personale uscente risultano 13 persone invece nel modello allegato elenco completo personale ne risultano 14. Si chiede gentilmente se le figure ad oggi sono 14 o 13. Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	161083105
<i>Data di invio</i>	mercoledì 2 novembre 2022 18.05.51 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), ricevuto in data giovedì 3 novembre 2022 14.48.09 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta sopralluogo
<i>Testo del Messaggio</i>	Il sopralluogo deve essere concordato con il RUP del Comune Committente di Inverigo. Distinti sluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, la presente per richiedere di poter effettuare il sopralluogo presso le sedi oggetto di gara. grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161535762
<i>Data di invio</i>	martedì 15 novembre 2022 12.40.08 CET
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 16 novembre 2022 10.38.26 CET; Arcidiacono Er-

<i>Oggetto del Messaggio</i>	minia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Testo del Messaggio</i>	Richiesta di chiarimento - FVOE Spett.le Amministrazione, si segnala che, ad oggi, non risulta possibile associare i documenti comprovanti l'offerta nella fase di generazione del Passoe sul portale ANAC. A riguardo, si trasmette in allegato lo stamp con l'avviso restituito dal portale ANAC (FVOE). Conseguentemente, si chiede conferma che tutti i documenti a comprova possano essere caricati esclusivamente nella Busta Amministrativa all'interno del Portale Sintel. Confidando in un cortese e sollecito riscontro, si porgono cordiali saluti. Camst Soc. Coop. a r. l.
<i>Allegato</i>	Stamp.png Dimensioni: 762 KB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): FpyO3DQeRP/kWVaCgB7bzg== Hash(SHA-1-Hex): 86972d969e43529e5123a09fc8bebcc337421d71 Hash(SHA-256-Hex): 9acd531249eccfdda8e2e3eb9d1601dcd80eb2c6895a6bfece43e2c163fdde3b Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	161249273
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.17.10 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), ricevuto in data martedì 8 novembre 2022 14.19.25 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra di seguito il Vostro chiarimento: - l'elenco del personale uscente con tutti i dati evidenziati nel quesito è stato richiesto già da tempo all'attuale gestore. Non appena disponibile, sarà pubblicato nei documenti di gara dandovene tempestivo avviso. - la TARI è a carico del Comune di Inverigo. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, la presente per richiedere: - elenco comprensivo di livelli, ore settimanali e scatti di anzianità del personale uscente; - la TARI a chi è in carico e, se in cari-

	co all'OE, a quanto ammonta. grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161370655
<i>Data di invio</i>	giovedì 10 novembre 2022 12.09.04 CET
<i>Mittente</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 10 novembre 2022 15.38.58 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente per richiedere le planimetrie in formato DWG del centro cottura e relativi refettori. Grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161378278
<i>Data di invio</i>	giovedì 10 novembre 2022 14.34.32 CET
<i>Mittente</i>	Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 10 novembre 2022 15.39.37 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, Si segnala un problema con la “creazione” del documento PASSOE richiesto in sede di gara. Difatti quando si inserisce il codice cig appare la scritta di seguito riportata “Il Cig indicato non è gestito dal sistema AVCPass”. Secondo il contact center dell’Autorità Anticorruzione il problema è dovuto alla compilazione del format da parte dell’ente appaltante nell’iscrizione alla gara del sistema. Inoltre, siamo a formulare i seguenti quesiti: 1. È corretto intendere che al paragrafo 15.1.1 del Disciplinare di Gara (“Criteri e Sub Criteri di valutazione dell’Offerta Tecnica”), in riferimento al criterio 3.b dell’Offerta Tecnica, non bisogna allegare alcun piano di manutenzione, dato che tra gli unici allegati consentiti al paragrafo 12.1.2 del Disciplinare di Gara risultano essere solo: • Piano di assorbimento del personale • Certificazioni • Dichiarazione di secretazione della documentazione tecnica • Eventuali curricula • Eventuale fascicolo “Materiale Informativo e promozionale” 2. Si richiede gentilmente di indicare l’attuale prezzo pasto di: • Scuole dell’Infanzia, Primarie e Centro estivo comunale • Scuola Secondaria di 1° grado • Pasto a domicilio 3. In riferimento al servizio di veicolazione dei pasti dal Centro Cottura ai refettori siamo a richiedere se attualmente sia affidato ad un subappaltatore. Cordialmente.

<i>Id Messaggio</i>	161074020
<i>Data di invio</i>	mercoledì 2 novembre 2022 15.12.19 CET
<i>Mittente</i>	Sercar ristorazione collettiva S.p.A. (Sercar ristorazione collettiva S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 2 novembre 2022 18.07.45 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti n.1
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si pongono i seguenti quesiti: - dettaglio ore del personale in forza all'appalto; - l'ammontare degli insoluti e se sono a carico dell'azienda o del comune; - se l'incasso delle rette è diretto; Ringraziamo in anticipo per il gentile riscontro Saluti Sercar spa
<i>Id Messaggio</i>	161589630
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 novembre 2022 15.29.09 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), ricevuto in data mercoledì 16 novembre 2022 17.19.37 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Le scuole che effettuano il doppio turno sono: PRIMARIA DI CREMNAGO : 1° turno: ore 12.35; 2° turno : 13.30 PRIMARIA DI INVERIGO: 1° turno ore 12.20; 2° turno: ore 13.20 ----- Testo del messaggio originale: Buonasera, la presente per richiedere quali sono gli orari e le scuole che effettuano il doppio turno. grazie cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161055726
<i>Data di invio</i>	mercoledì 2 novembre 2022 10.02.23 CET
<i>Mittente</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 2 novembre 2022 18.05.57 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta sopralluogo

<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, la presente per richiedere di poter effettuare il sopralluogo presso le sedi oggetto di gara. grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161731437
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 11.14.40 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data mercoledì 23 novembre 2022 11.14.35 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	1) Si rinvia al quesito n. 1 delle FAQ pubblicate negli atti di gara 2) Le scuole che effettuano il doppio turno sono: PRIMARIA DI CREMNAGO : 1° turno: ore 12.35; 2° turno : 13.30 PRIMARIA DI INVERIGO: 1° turno ore 12.20; 2° turno: ore 13.20 3) Le certificazioni saranno considerate equivalenti ai fini dell'attribuzione del punteggio. ----- Testo del messaggio originale: gentilmente si sollecita risposta alla faq inviata in data 09/11 che riportiamo di seguito per comodità: 1) Si richiede di conoscere se ci sono delle scuole dove è presente il doppio turno. Se si, si richiede il nome delle scuole e anche gli orari di somministrazione suddivisi per turno. 2) Si richiede di conoscere il prezzo a pasto in vigore con l'attuale gestore 3) In riferimento al criterio 1.f dell'offerta tecnica dove si richiede il possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001, chiediamo se trattasi di refuso in quanto la stessa è stata sostituita dalla certificazione ISO 45001.
<i>Id Messaggio</i>	160948781
<i>Data di invio</i>	venerdì 28 ottobre 2022 9.06.48 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 28 ottobre 2022 13.30.53 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: - Si chiede di indicare i seguenti dati: totale degli operatori, CCNL applicato, inquadramento e livello, scatti, distribuzione del monte ore per ciascuno di essi, tempi indeterminati e determinati, eventuale personale svantaggiato all'interno del servizio. Restiamo in attesa di Vs. cortese riscontro. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161315752

<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 novembre 2022 9.02.08 CET
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 9 novembre 2022 13.45.47 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta di chiarimento - generazione Passoe
<i>Testo del Messaggio</i>	Spett.le Amministrazione, in relazione alla generazione del Passoe, si segnala che il sistema restituisce il seguente messaggio "il CIG indicato non esiste o non è stato ancora definito". Pertanto, si chiede gentilmente di ultimare la relativa procedura. Confidando in un sollecito e cortese riscontro, si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti. Camst Soc. Coop. a r. l.
<i>Id Messaggio</i>	162007233
<i>Data di invio</i>	venerdì 25 novembre 2022 17.34.19 CET
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 28 novembre 2022 9.37.37 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Mancata ricezione pec di avvenuto invio offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	Spett.le Amministrazione, come da indicazioni ricevute telefonicamente dal supporto tecnico della Piattaforma Sintel, si segnala che in data odierna, 25/11/2022 alle ore 16.42 si è provveduto ad inoltrare l'offerta relativa alla gara di cui trattasi e che il relativo stato risulta attualmente "valida", ma che non risulta pervenuta la notifica via PEC dell'avvenuto invio dell'offerta. Siamo cortesemente a richiedere una verifica e a tal fine si forniscono le seguenti informazioni: Camst Soc. Coop. a r. l. P.IVA 00501611206 PEC: camst_ufficiogare@legalmail.it Ringraziando per la collaborazione e in attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti. Camst Soc. Coop. a r. l.
<i>Id Messaggio</i>	161230616
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 11.45.47 CET
<i>Mittente</i>	SARCA CATERING S.R.L (SARCA CATERING S.R.L)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 7 novembre 2022 14.54.49 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto

<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si richiedono: • Nominativo dell'attuale gestore • prezzo pasto attuale del gestore, eventuali oneri COVID aggiuntivi; • l'elenco completo del personale con la specifica dell'inquadramento, del livello, del monte ore settimanale e degli eventuali scatti di anzianità; • il nominativo dell'attuale software house per la gestione informatizzata del rilevamento presenze. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	161292901
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.27.32 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), ricevuto in data martedì 8 novembre 2022 14.19.32 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che l'elenco completo del personale è stato aggiunto ai documenti di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, la presente per richiedere: - elenco comprensivo di livelli, ore settimanali e scatti di anzianità del personale uscente; - la TARI a chi è in carico e, se in carico all'OE, a quanto ammonta. grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161292944
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.29.40 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	RISTORAZIONE OGGI SRL (RISTORAZIONE OGGI SRL), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Il dato del numero dei pasti è soddisfatto dal numero dei pasti complessivamente serviti nel corso di un anno scolastico e può derivare anche dalla somma di più contratti. Distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in riferimento alla procedura per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il Comune di Inverigo siamo a chiedere il seguente chiarimento: - l'art 7.2.3 del Disciplinare riporta quale requisito "La preparazione di un numero pari o superiore a 115.060 pasti per anno scolastico". Tale numero di pasti annuo deve essere riferito ad un unico contratto oppure può derivare dalla somma di tutti i contratti di refezione scolastica per un determinato anno? Ringraziando per la cortese attenzione, rimaniamo in attesa di riscontro, cordiali saluti RISTORAZIONE OGGI S.r.l.

<i>Id Messaggio</i>	161342345
<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 novembre 2022 16.20.25 CET
<i>Mittente</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 10 novembre 2022 8.58.26 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, la presente per richiedere quali sono gli orari e le scuole che effettuano il doppio turno. grazie cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161251186
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.51.19 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Vivenda (Vivenda), ricevuto in data lunedì 7 novembre 2022 17.37.17 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito i chiarimenti: - l’elenco del personale uscente con tutti i dati evidenziati nel quesito è stato richiesto già da tempo all’attuale gestore. Non appena disponibile, sarà pubblicato nei documenti di gara dandovene tempestivo avviso. - Il servizio prenotazioni e pagamento dei buoni pasto è gestito da NOVA e sul territorio comunale ci sono attualmente 3 esercizi commerciali abilitati: una tabaccheria, un bar e un'edicola, con POS appositamente fornito ad hoc solo per i pasti della mensa (i cui costi sono a carico del Comune) dove gli utenti possono pagare i pasti e il Comune vede i pagamenti in tempo reale. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, Con la presente siamo a richiedere - la consistenza dell’organico attualmente in forza e più specificatamente, i livelli contrattuali, monte ore settimanale, scatti di anzianità per ogni figura indicata nel DUVRI e nell’allegato elenco del personale uscente. - se attualmente sono presenti dei punti di ricarica sul territorio, e se si quanti e quali. Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	161168080
<i>Data di invio</i>	venerdì 4 novembre 2022 10.09.26 CET
<i>Mittente</i>	Vivenda (Vivenda)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 4 novembre 2022 13.35.27 CET; Accardi Matteo (Ac-

	cardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, Con la presente siamo a richiedere - la consistenza dell'organico attualmente in forza e più specificatamente, i livelli contrattuali, monte ore settimanale, scatti di anzianità per ogni figura indicata nel DUVRI e nell'allegato elenco del personale uscente. - se attualmente sono presenti dei punti di ricarica sul territorio, e se si quanti e quali. Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	162040385
<i>Data di invio</i>	lunedì 28 novembre 2022 9.37.14 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data lunedì 28 novembre 2022 10.04.44 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Mancata ricezione pec di avvenuto invio offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si conferma che anche sull'elenco delle offerte pervenute per la gara in oggetto risulta inserita, con dicitura valida, la vostra offerta con contrassegno n. 1669390942643 Nessun riscontro è possibile sull'effettiva presenza dei documenti di gara allegati. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Spett.le Amministrazione, come da indicazioni ricevute telefonicamente dal supporto tecnico della Piattaforma Sintel, si segnala che in data odierna, 25/11/2022 alle ore 16.42 si è provveduto ad inoltrare l'offerta relativa alla gara di cui trattasi e che il relativo stato risulta attualmente "valida", ma che non risulta pervenuta la notifica via PEC dell'avvenuto invio dell'offerta. Siamo cortesemente a richiedere una verifica e a tal fine si forniscono le seguenti informazioni: Camst Soc. Coop. a r. l. P.IVA 00501611206 PEC: camst_ufficiogare@legalmail.it Ringraziando per la collaborazione e in attesa di riscontro, si porgono cordiali saluti. Camst Soc. Coop. a r. l.
<i>Id Messaggio</i>	161360875
<i>Data di invio</i>	giovedì 10 novembre 2022 9.58.15 CET
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 10 novembre 2022 15.38.28 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, Con la presente si richiedono le seguenti precisazioni: - In riferimento al criterio 1.b della griglia di aggiudicazione si chiede di indicare per ciascuna scuola i pasti giornalieri da considerare ai fini della costruzione dell'organizzazione del servizio, al fine di poter costruire i diagrammi di gantt ed indicare i rapporti in distribuzione in maniera coerente. - Ai fini di garantire a tutte le ditte di avere un quadro univoco dei pasti giornalieri si richiede di ripubblicare la tabella riportata all'art 10 del CSA con i pasti relativi ad una giornata tipo reali attuali in quanto secondo i dati da fatturazione risultano i seguenti pasti giornalieri: Infanzia don Sturzo nr. 95, Primaria Inverigo nr. 180, Primaria Romanò nr. 170, Primaria Cremnago nr. 70, Secondaria nr. 40, Cre nr. 100, Domiciliari nr. 12. - Si richiede di indicare quale sia l'importo relativo al fatturato annuo e complessivo da considerare ai fini della sostenibilità dell'offerta in quanto come da voi ribadito nei chiarimenti la base d'asta è stata erroneamente quantificata sugli iscritti a scuola e non sugli iscritti al servizio mensa. - Si richiede di indicare per ciascun plesso su quanti turni viene effettuato il servizio - Si richiede conferma che in riferimento al criterio 1.f con la richiesta della certificazione BS OHSAS 18001 si intenda in realtà la ISO 45001 che è stata introdotta in sostituzione alla 18001 In attesa di cortese riscontro, si porgono Cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	161426400
<i>Data di invio</i>	venerdì 11 novembre 2022 14.56.10 CET
<i>Mittente</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 16 novembre 2022 10.37.22 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, la presente per richiedere se ci sono delle attrezzature, sia al centro cottura che ai refettori, di proprietà dell'attuale gestore. In caso affermativo si chiede di specificare quali. Grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161660456
<i>Data di invio</i>	venerdì 18 novembre 2022 11.06.27 CET
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 novembre 2022 14.38.41 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta di chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	in riferimento alla faq n. 4 e relativa risposta, al fine di procedere con una corretta valutazione della procedura si richiede a codesto rispettabile ente la pubblicazione del numero di pasti effettivamente erogati per gli anni scolastici 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 e il quantitativo dei pasti erogati nel mese di ottobre 2022. si ringrazia saluti
<i>Id Messaggio</i>	161415311
<i>Data di invio</i>	venerdì 11 novembre 2022 11.35.23 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 11 novembre 2022 11.55.41 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno con la presente Vi informiamo che non si riesce a pagare ANAC in quanto il sistema da il seguente messaggio: "il codice inserito è valido ma non è attualmente disponibile per il pagamento. E' opportuno contattare la Stazione Appaltante". Restiamo in attesa di Vs. cortese riscontro in merito. Cordiali saluti. Elior Ristorazione Spa
<i>Id Messaggio</i>	160950951
<i>Data di invio</i>	venerdì 28 ottobre 2022 9.45.44 CEST
<i>Mittente</i>	BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 28 ottobre 2022 13.32.18 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, la presente per richiedere: - elenco comprensivo di livelli, ore settimanali e scatti di anzianità del personale uscente; - la TARI a chi è in carico e, se in carico all'OE, a quanto ammonta. grazie Cordiali saluti FABBRO FOOD SPA
<i>Id Messaggio</i>	161251015
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.48.25 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data mercoledì 9 novembre 2022 10.59.53 CET

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Il numero dei pasti è stimato pari a 115.106 annui sulla scorta delle ISCRIZIONI al servizio di refezione scolastica. Il numero dei pasti non corrisponde mai nella quotidianità al numero degli iscritti perchè ci sono cancellazioni/variazioni ogni giorno. La precedente gara risale al 2017 e nel frattempo è stato potenziato il servizio mensa alle medie e sono stati introdotti i centri estivi comunali che non erano contemplati nel precedente appalto perchè sono stati introdotti dal 2020. Il contratto evidenzierà che la fatturazione è elaborata sulla scorta dei pasti prodotti (come avviene già oggi). Pertanto ci saranno sempre degli scostamenti tra iscritti e fruitori del servizio che in questa sede non si può quantificare. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, In riferimento alla gara di refezione scolastica del comune di Inverigo si richiede se il numero di pasti indicati nella tabella riportata all'art. 10 del CSA pari a 115.106 faccia riferimento ai pasti effettivamente prodotti o sia relativo al numero di bambini iscritti a scuola. Si evidenzia infatti uno scostamento rilevante (20.000/25.000 pasti annui) sia rispetto ai pasti indicati nella precedente gara (90.800 pasti annui) sia rispetto a quelli attualmente prodotti. In attesa di cortese cenno di riscontro, si porgono Cordiali saluti</p>
<i>Id Messaggio</i>	161292860
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.26.37 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data venerdì 11 novembre 2022 11.28.01 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si comunica che l'elenco è stato aggiunto ai documenti di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: - Si chiede di indicare i seguenti dati: totale degli operatori, CCNL applicato, inquadramento e livello, scatti, distribuzione del monte ore per ciascuno di essi, tempi indeterminati e determinati, eventuale personale svantaggiato all'interno del servizio. Restiamo in attesa di Vs. cortese riscontro. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA</p>
<i>Id Messaggio</i>	161293102
<i>Data di invio</i>	martedì 8 novembre 2022 13.35.03 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)

<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data venerdì 11 novembre 2022 11.29.00 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	I soli allegati che non verranno conteggiati nelle 30 pagine sono previsti al paragrafo 12.1.2. del Disciplinare di gara. Il piano delle manutenzioni è ricompreso nelle 30 pagine della relazione tecnica. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: - In relazione a quanto indicato al criterio 3, sub-criterio 3b “Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all’offerta tecnica, nonché le attività prepedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione”, si chiede di confermare che il piano delle manutenzioni può essere presentato come Allegato alla relazione e che lo stesso sarà soggetto a valutazione da parte della Commissione, ma non conteggiato nel numero di pagine consentite per la relazione tecnica. Restiamo in attesa di Vs. riscontro in merito. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161249163
<i>Data di invio</i>	lunedì 7 novembre 2022 14.15.04 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data lunedì 7 novembre 2022 14.51.19 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, l’elenco del personale uscente con tutti i dati evidenziati nel quesito è stato richiesto già da tempo all’attuale gestore. Non appena disponibile, sarà pubblicato nei documenti di gara dandovene tempestivo avviso. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno con la presente sottoponiamo il seguente chiarimento: - Si chiede di indicare i seguenti dati: totale degli operatori, CCNL applicato, inquadramento e livello, scatti, distribuzione del monte ore per ciascuno di essi, tempi indeterminati e determinati, eventuale personale svantaggiato all’interno del servizio. Restiamo in attesa di Vs. cortese riscontro. Cordiali saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	161724023
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 9.37.44 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data ve-

<i>Oggetto del Messaggio</i>	nerdi 25 novembre 2022 11.52.58 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto COMUNE DI INVERIGO: richiesta di chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se il criterio 8.a "Coerenza complessiva dell'offerta tecnica" debba essere sviluppato all'interno del progetto o se riguarda un giudizio semplicemente espresso dalla commissione in merito allo sviluppo all'interno dell'offerta tecnica dei criteri da 1.a a 7.a. In attesa porgiamo cordiali saluti SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	162506597
<i>Data di invio</i>	mercoledì 7 dicembre 2022 14.42.08 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 16 dicembre 2022 18.03.47 CET; Vivenda (Vivenda), ricevuto in data mercoledì 7 dicembre 2022 15.06.11 CET; Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.), non ricevuto; SARCA CATERING S.R.L (SARCA CATERING S.R.L), ricevuto in data mercoledì 18 gennaio 2023 17.25.14 CET; BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), non ricevuto; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data mercoledì 21 dicembre 2022 13.56.47 CET; CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data giovedì 26 gennaio 2023 16.51.52 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	verbale di gara nr. 1
<i>Testo del Messaggio</i>	si rimanda a quanto allegato. cordiali saluti
<i>Allegato</i>	verbale di gara n. 1 apertura buste amministrative.pdf Dimensioni: 205 KB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): ADsdZlEKjrC+qcU61Ryn4w== Hash(SHA-1-Hex): 173313a1df7faa6e5b146aa51002745975315f4a Hash(SHA-256-Hex): 5e4f9d6bb49e0b2e250cc56dc33238c-074f730bf432a1b00a9f79309b28784ee

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	164649034
<i>Data di invio</i>	venerdì 27 gennaio 2023 10.51.37 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 10 febbraio 2023 11.43.24 CET; CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data venerdì 27 gennaio 2023 11.46.59 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta relazione esplicativa per la valutazione della congruità dell'offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	Al termine delle verifiche e delle valutazioni di gara, si comunica che, le offerte presentate dagli operatori economici: - CAMST SOC. COOP.A.R.L. - CIRFOOD S.C. sono risultate essere, rispettivamente la prima e la seconda in graduatoria provvisoria. Tuttavia, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (merito tecnico, prezzo) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, le offerte sono da considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice dei Contratti. Come previsto dall'art. 16 del Disciplinare di gara, la Stazione Appaltante procederà con la verifica delle prime due offerte anomale in maniera contestuale. Si richiede, pertanto, ad ogni operatore economico sopra indicato, la presentazione di una relazione, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire, entro il giorno 13.02.2023 tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma Sintel. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	164608933
<i>Data di invio</i>	giovedì 26 gennaio 2023 14.30.43 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data giovedì 26 gennaio 2023 16.51.55 CET; SARCA CATERING S.R.L. (SARCA CATERING S.R.L.), ricevuto in data giovedì 26 gennaio 2023 15.14.07 CET; BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), non ricevuto; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), non ricevuto; Vivenda (Vivenda), ricevuto in data giovedì 26 genna-

<p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p> <p><i>Allegato</i></p>	<p>io 2023 14.47.02 CET; Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data giovedì 26 gennaio 2023 16.50.34 CET; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto</p> <p>Inverigo mensa. Esito seduta di gara del 26.01.2023 - comunicazione punteggio tecnico e valutazione offerta economica</p> <p>In relazione alla gara in oggetto, ad integrazione delle comunicazioni ricevute dal Sistema, si trasmette il file in allegato con la trascrizione dei punteggi ottenuti dai partecipanti. Cordiali saluti.</p> <p>INVERIGO Graduatoria provvisoria finale.pdf</p> <p>Dimensioni: 585 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): GcgeIwSpEaOgXXrvSHJK7w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 437fc84a0388194b0ae89bd1b88405b98341fa39</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 6ebecb6ecb1251e7b13c0f9b2fc11da-051a940e763f925950dac202883e53f62</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>162442707</p> <p>martedì 6 dicembre 2022 12.22.27 CET</p> <p>S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)</p> <p>Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 6 dicembre 2022 14.37.17 CET</p> <p>RE: richiesta di documentazione ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice dei contratti (soccorso istruttorio).</p> <p>Buongiorno, in allegato quanto richiesto. cordiali saluti ----- Testo del messaggio originale: In sede di verifica della documentazione prodotta ai fini della partecipazione alla gara è stata accertata la carenza del Piano</p>

<p><i>Allegato</i></p>	<p>di assorbimento del personale richiesto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. L'omissione può essere sanata ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice dei Contratti. Codesto operatore dovrà trasmettere , entro il 13 dicembre 2022 , il predetto piano utilizzando la funzionalità "comunicazioni della procedura" della piattaforma SINTEL. La mancata trasmissione nel termine indicato comporterà definitiva esclusione dalla gara Distinti saluti</p> <p>progetto assorbimento del personale.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 166 KB</p> <p>Firmatari: GIANFRANCO CHIESA</p> <p>Hash(MD5-Base64): WWltzStCDka0deAfJsXwlQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 0bbd8b16b7e96f417ea840b86dbbcd336aecaface</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a0fef65a270e57fcd922f4d239f9d50-e1c5df265e477cd63cb0d5b2f5126c042</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p>	<p>165218072</p>
<p><i>Data di invio</i></p>	<p>venerdì 10 febbraio 2023 11.48.38 CET</p>
<p><i>Mittente</i></p>	<p>CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)</p>
<p><i>Destinatari</i></p>	<p>Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 10 febbraio 2023 13.35.22 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto</p>
<p><i>Oggetto del Messaggio</i></p>	<p>Relazione esplicitiva per la valutazione della congruità dell'offerta CIRFOOD</p>
<p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>Buongiorno, in risposta alla Vostra comunicazione SINTEL del 27 gennaio 2023, inviamo in allegato la relazione esplicitiva per la valutazione della congruità dell'offerta da parte dell'operatore economico CIRFOOD s.c. I nostri più cordiali saluti. CIRFOOD s.c.</p>
<p><i>Allegato</i></p>	<p>Relazione esplicitiva per la valutazione della congruità dell'offerta CIRFOOD.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: GALIMBERTI LORENA</p>

	<p>Hash(MD5-Base64): psnviCO0YhDzpBZ3cSNdGQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ed189c5f70935cb90e2cd6e141cf4f79f08a0e7d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 537904f4bd40c688dab2a13a03178c-0a221f6bbe6832878fa7aa84692478749</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	165179995
<i>Data di invio</i>	giovedì 9 febbraio 2023 17.15.09 CET
<i>Mittente</i>	SARCA CATERING S.R.L (SARCA CATERING S.R.L)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta accesso atti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si prega di prendere visione dell'allegato. Cordiali saluti SARCA CATERING SRL
<i>Allegato</i>	<p>Richiesta di accesso agli atti.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 299 KB</p> <p>Firmatari: Giuliano Scotuzzi</p> <p>Hash(MD5-Base64): RRiDaxS7tilCGr8W1S3ywg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 8a43f20d7044f277341a5303b8b911e7301b5582</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 94258693ad0e9b98cab584d42c685a9-f91de782b760386eab10efb145b825290</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	165227672
<i>Data di invio</i>	venerdì 10 febbraio 2023 13.20.55 CET
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)

<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 10 febbraio 2023 13.35.10 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Risposta a "Richiesta relazione esplicativa per la valutazione della congruità dell'offerta" per gara CIG: 9413841359
<i>Testo del Messaggio</i>	Spett.le Amministrazione Buongiorno, siamo con la presente ad inviarVi risposta in merito alla richiesta in oggetto. Si prega gentilmente di prendere visione della documentazione qui allegata. cordiali saluti CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Allegato</i>	giustificativo Inverigo e allegati.zip.p7m Dimensioni: 3 MB Firmatari: GRILLINI MATTIA Hash(MD5-Base64): aa52GPXdsxw+fzleVb0o6Q== Hash(SHA-1-Hex): a89d2997d89b7d61cb105f2b681d177d243d00a1 Hash(SHA-256-Hex): 98837e9c1ea9e98c107f35b85809350-71bbbe0d105f7d83fc3b2504df469e68c Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	162429554
<i>Data di invio</i>	martedì 6 dicembre 2022 10.45.07 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), ricevuto in data martedì 6 dicembre 2022 12.20.36 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta di documentazione ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice dei contratti (soccorso istruttorio).
<i>Testo del Messaggio</i>	In sede di verifica della documentazione prodotta ai fini della partecipazione alla gara è stata accertata la carenza del Piano di assorbimento del personale richiesto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. L'omissione può essere sanata ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice dei Contratti. Codesto operatore dovrà trasmettere , entro il 13 dicembre 2022 , il predetto piano utilizzando la funzionalità "comunicazioni della procedura" della piattaforma SINTEL. La mancata transmissio-

	ne nel termine indicato comporterà definitiva esclusione dalla gara Distinti saluti
<i>Id Messaggio</i>	162102321
<i>Data di invio</i>	martedì 29 novembre 2022 11.26.21 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 11.53.45 CET; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 6 dicembre 2022 9.06.20 CET; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 15.34.45 CET; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data lunedì 5 dicembre 2022 9.35.36 CET; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 12.09.11 CET; Compass Group Italia S.p.A. (Compass Group Italia S.p.A.), non ricevuto; Vivenda (Vivenda), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 11.59.24 CET; BLUE LION FOOD S.p.A. (BLUE LION FOOD S.p.A.), ricevuto in data lunedì 5 dicembre 2022 12.09.17 CET; SARCA CATERING S.R.L (SARCA CATERING S.R.L), ricevuto in data lunedì 5 dicembre 2022 12.19.25 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO RINVIO SEDUTA DI GARA PER APERTURA OFFERTE - VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si informa che, per ragioni organizzative, la prima seduta prevista per la verifica della documentazione di gara, è rinviata al giorno lunedì 5.12.2022. Gli operatori economici saranno avvisati dell’inizio delle predette attività tramite le comunicazioni automatiche previste dal Sistema. Cordiali saluti.

Verbalì intermedi

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

Tabella 11. Riepilogo elenco verbalì intermedi richiesti

<i>Data</i>	mercoledì 1 marzo 2023 16.16.34 CET
<i>Commento</i>	Si prende atto del verbale in data 27.02.2023 della verifica condotta dal RUP, con il supporto della Commissione di gara, in relazione alle giustificazioni prodotte dagli operatori economici CAMST SOC. COOP.A.R.L. e CIRFOOD S.C., rispettivamente primo e secondo in graduatoria, le cui offerte risultavano presunte anomale ed entrambe ritenute congrue ed ido-

	nee. Si rileva quindi che nel rendere il parere positivo il RUP propone contestualmente l’aggiudicazione del servizio in oggetto all’operatore economico CAMST SOC. COOP.A.R.L. classificato al primo posto della graduatoria.
<i>Numero di protocollo interno</i>	0607776
<i>Data</i>	lunedì 5 dicembre 2022 16.23.19 CET
<i>Commento</i>	Terminata la fase di valutazione della documentazione Amministrativa di gara, risultata completa ed idonea per tutti i partecipanti alla procedura, che venivano quindi tutti ammessi, si procede con lo scarico dell’offerta tecnica ai soli fini ricognitori della presenza della documentazione in conformità alle prescrizioni del Disciplinare di gara.
<i>Numero di protocollo interno</i>	3079011
<i>Data</i>	lunedì 5 dicembre 2022 16.22.47 CET
<i>Commento</i>	Terminata la fase di valutazione della documentazione Amministrativa di gara, risultata completa ed idonea per tutti i partecipanti alla procedura, che venivano quindi tutti ammessi, si procede con lo scarico dell’offerta tecnica ai soli fini ricognitori della presenza della documentazione in conformità alle prescrizioni del Disciplinare di gara.
<i>Numero di protocollo interno</i>	3079004



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

SAP COMO – COMUNE DI INVERIGO: SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, DELLE SCUOLE PRIMARIE, DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO, DEL CENTRO ESTIVO COMUNALE E DEL PASTO PER GLI ANZIANI AL DOMICILIO PERIODO: 1 GENNAIO 2023 – 31 AGOSTO 2025 CON EVENTUALE RIPETIZIONE DEL CONTRATTO DAL 1 SETTEMBRE 2025 AL 31 AGOSTO 2027.

VERBALE DI GARA N. 1

PRIMA SEDUTA DI GARA

L'anno duemilaventidue, il giorno 05 del mese di Dicembre alle ore 11:45 presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **1 seduta** relativa alla procedura in oggetto, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciali (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici partecipanti.

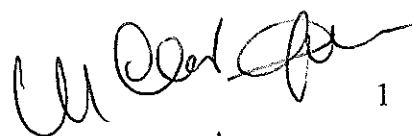
Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como –coadiuvato dalla signora Gabriella Costanzo – Responsabile del Servizio Gare della Provincia di Como – e dal dott. Matteo Saibene – in servizio presso l'Ufficio Gare della Provincia di Como.

Si accede quindi 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 28/11/2022;
- ✓ entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel **n. 11** offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)

 1



3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
8. **Dussmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);

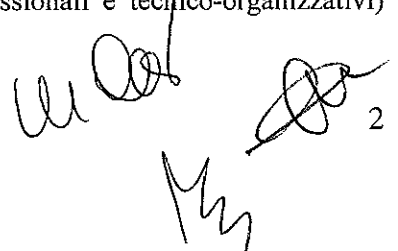
Si verifica la regolare apposizione della firma digitale che risulta idonea per tutti gli operatori economici e quindi successivamente si prosegue all'esame della documentazione seguendo l'ordine proposto dal Sistema.

Si dà atto che alla chiusura della verifica della firma digitale il Sistema, aggiornando automaticamente gli step della procedura, salta completamente un passaggio nella cronologia delle operazioni telematiche e presenta in automatico l'apertura delle offerte tecniche, accettando la documentazione Amministrativa per tutti gli operatori economici prima della effettiva valutazione dei documenti presentati dagli offerenti.

Il Presidente, rilevata tuttavia la possibilità della verifica della documentazione Amministrativa di gara per ciascuno degli operatori economici, procede con il regolare esame del contenuto dei plichi telematici senza ritenere necessario l'intervento tecnico del gestore di Sintel per l'involuzione della procedura.

Si esamina quindi la documentazione Amministrativa presentata da **FABBRO FOOD SPA**.

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

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large signature and a smaller one with a '2' next to it.

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

Si procede all'esame della documentazione presentata da **CIRFOOD S.C.**

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

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

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**

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.

Alle ore 13:00 il seggio di gara viene sospeso per una pausa. Il Presidente fissa la ripresa delle verifiche per le ore 14:00.

Il Dott. Accardi alle ore 14:00, dichiara la ripresa dei lavori.

Si procede all'esame della documentazione presentata da **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.**

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

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

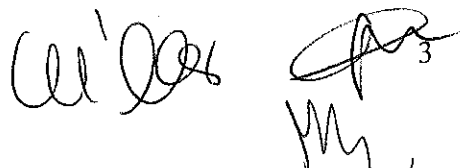
Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **VIVENDA.**

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

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

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA.**

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del

Handwritten signatures and initials, including a large signature on the left and initials 'M' and '3' on the right.

possesso dei requisiti di carattere generale e speciale (finanziari, professionali e tecnico-organizzativi) richiesti per la partecipazione alla gara.,

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

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **SARCA CATERING S.R.L.**

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

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

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **DUSSMANN SERVICE 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.

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **Compass Group Italia S.p.A.**

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

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

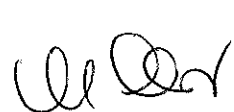
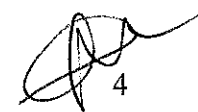
Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SpA.**

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

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

Si procede successivamente all'esame della documentazione presentata da **SODEXO ITALIA S.P.A.**

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.,

  4



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

Il Presidente del Seggio dà atto che l'esame della documentazione amministrativa risulta conclusa con esito positivo e pertanto gli operatori economici vengono tutti ammessi alla fase successiva di gara.

Si procede all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti.

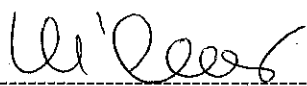
Verificato che nella documentazione tecnica della società **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** risulta mancante il Piano di assorbimento del personale richiesto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara, si procede con il formulare la richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.**

Il Presidente dà atto che si procederà alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022, dell'elaborato mancante da parte dell'Operatore Economico S.I.R. Sistemi italiani Ristorazione S.r.l. e conseguentemente, all'ammissione dello stesso alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice.

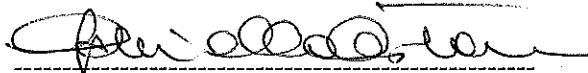
Alle ore 17.00 la seduta viene conclusa.

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

Matteo Accardi



Gabriella Costanzo



Matteo Saibene



Il presente verbale, che costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica della documentazione Amministrativa dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice; viene notificato agli operatori economici partecipanti mediante la Piattaforma telematica di Sintel.

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



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di GARA n. 2

I^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **11** del mese di **gennaio** 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. **19/2023** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo 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 **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
 4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dussmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **I^a seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara.
- ✓ Nella medesima **I^a seduta** di gara di cui sopra, si procedeva all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano

di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. Il Presidente stabiliva altresì, di procedere alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022 e all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;

- ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
- ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla **nomina della Commissione di Gara** per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;

Tutto ciò premesso:

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

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

I^a Seduta riservata di gara.

Il Dott. Matteo Accardi accede, con l'utilizzo delle proprie credenziali, alla piattaforma elettronica SINTEL di Regione Lombardia e, come stabilito nel corso della prima seduta di gara del giorno 05.12.2022, giusta verbale n. 1, prende atto del documento relativo al Piano di assorbimento del personale inviato a mezzo SINTEL entro il termine assegnato, dall'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l., ammettendo alla fase di valutazione l'offerta tecnica del suddetto operatore.

La Commissione procede con la visualizzazione dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti ed alla ricognizione puntuale degli elaborati prodotti nei documenti di gara denominati 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, e 15.1 (con tutti relativi i sottopunti).

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.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23	
1.a	<p>Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). <i>Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula:</i></p> $P(n) = P_{max} \times \frac{\text{Monte Ore}(n)}{\text{Monte ore (max)}}$ <p><i>Ove:</i> <i>P(n) = punteggio attribuito al concorrente n-esimo</i> <i>P(max) = punteggio massimo attribuibile per il criterio</i> <i>Monte Ore(n) = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo</i> <i>Monte Ore(max) = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi</i></p>	6	Q
1.b	<p>Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. <i>L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.</i></p>	10	D
1.c	<p>Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. <i>Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.</i></p>	2	D
1.d	<p>Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. <i>Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'interno appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.</i></p>	2	D
1.e	<p>Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. <i>Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.</i></p>	2	D
1.f	<p>Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001</p>	1	T

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
2	<p>PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista)</p> <p><i>Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.</i></p>	<p>Max punti 6</p>	
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D
2.b	<p>Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*).</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula:</i></p> $P(n) = P_{max} \times \frac{\text{Monte Ore}(n)}{\text{Monte ore (max)}}$ <p><i>Ove:</i> <i>P(n) = punteggio attribuito al concorrente n-esimo</i> <i>P(max) = punteggio massimo attribuibile per il criterio</i> <i>Monte Ore(n) = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo</i> <i>Monte Ore(max) = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi</i></p>	3	Q
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20	
3.a	<p>Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori.</p> <p><i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i></p>	7	D
3.b	<p>Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione.</p> <p><i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i></p>	3	D
3.c	<p>Piano dei trasporti.</p> <p><i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i></p>	2	D
3.d	<p>Piano di gestione delle diete speciali.</p> <p><i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i></p>	3	D

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5	
4.a	<i>Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.</i>	5	D
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5	
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4	
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5	

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2	
8.a	<i>Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara..</i>	2	D
TOTALE		70,0	

La Commissione avvia l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dai singoli operatori economici partecipanti.

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

FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

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

CIRFOOD S.C.

L'esame dell'offerta viene sospeso per il sopraggiungere del termine orario prefissato per la seduta di gara. La valutazione proseguirà nella seduta di gara successiva.

Il Presidente, alle ore **13:00**, dichiara conclusa la **Iª Seduta riservata di gara** e fissa per il giorno **16.01.2023** alle ore **14:00**, la **IIª Seduta riservata** della commissione di gara per il proseguimento dei lavori.

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

Dott. Alberto Grassi *(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.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di GARA n. 3

II^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **16** del mese di **gennaio** alle ore **14:00**, 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. **19/2023** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo 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 **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
 4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dusmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara.
- ✓ Nella medesima **Iª seduta** di gara di cui sopra, si procedeva all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano

di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. Il Presidente stabiliva altresì, di procedere alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022 e all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;

- ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
- ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** 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 **11.01.2023** si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda, nel corso della quale si è avviato l'esame delle singole offerte tecniche presentate dai partecipanti, ed in particolare:
 - **FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)**Inoltre, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:
 - **CIRFOOD S.C.**

Tutto ciò premesso:

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

II^a Seduta riservata di gara.

La Commissione prosegue l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dai singoli operatori economici partecipanti.

- ▶ I commissari proseguono nell'analisi e nella valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

CIRFOOD S.C.

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

- ▶ I commissari procedono, a seguire, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

CAMST SOC. COOP.A.R.L.

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono

sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, completata in ogni sua parte. I Commissari procedono, quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell’offerta ed all’attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all’offerta presentata dall’operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

Il Presidente, alle ore **17:30**, dichiara conclusa la **II^a Seduta riservata di gara** e fissa per il giorno **18.01.2023** alle ore **09:00**, la **III^a Seduta riservata** della commissione di gara per il proseguimento dei lavori.

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

Dott. Alberto Grassi *(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.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di GARA n. 4

III^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **18** del mese di **gennaio** 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. **19/2023** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo 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 **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
 4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dussmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara.
- ✓ Nella medesima **Iª seduta** di gara di cui sopra, si procedeva all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano

di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. Il Presidente stabiliva altresì, di procedere alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022 e all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;

- ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
- ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** 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 **11.01.2023** si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda, nel corso della quale si è avviato l'esame delle singole offerte tecniche presentate dai partecipanti, ed in particolare:

- **FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)**

Inoltre, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **CIRFOOD S.C.**

- ✓ il giorno **16.01.2023** si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. **3** a cui si rimanda, nel corso della quale è stato concluso l'esame dell'offerta tecnica presentata dal partecipante:

- **CIRFOOD S.C.**

inoltre, è stata esaminata l'offerta tecniche presentata dal partecipante:

- **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**

Tutto ciò premesso:

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

III^a Seduta riservata di gara.

La Commissione prosegue l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dai singoli operatori economici partecipanti.

- ▶ I commissari procedono, a seguire, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

► I commissari proseguono nell'analisi e nella valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

VIVENDA

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

La seduta viene sospesa alle ore 13.00 per una pausa.

Alle ore 14:00 riprendono i lavori della Commissione di gara.

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

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

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

SARCA CATERING S.R.L

L'esame dell'offerta viene sospeso per il sopraggiungere del termine orario prefissato per la seduta di gara. La valutazione proseguirà nella seduta di gara successiva.

Il Presidente, alle ore **17:30**, dichiara conclusa la **III^a Seduta riservata di gara** e fissa per il giorno **23.01.2023** alle ore **14:00**, la **IV^a Seduta riservata** della commissione di gara per il proseguimento dei lavori.

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

Dott. Alberto Grassi *(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.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di GARA n. 5

IV^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **23** del mese di **gennaio** alle ore **14:00**, 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. **19/2023** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo 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 **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
 4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dusmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara.
- ✓ Nella medesima **Iª seduta** di gara di cui sopra, si procedeva all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano

di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. Il Presidente stabiliva altresì, di procedere alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022 e all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;

- ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
- ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** 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 **11.01.2023** si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda, nel corso della quale si è avviato l'esame delle singole offerte tecniche presentate dai partecipanti, ed in particolare:

- **FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)**

Inoltre, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **CIRFOOD S.C.**

- ✓ il giorno **16.01.2023** si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. **3** a cui si rimanda, nel corso della quale è stato concluso l'esame dell'offerta tecnica presentata dal partecipante:

- **CIRFOOD S.C.**

inoltre, è stata esaminata l'offerta tecniche presentata dal partecipante:

- **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**

- ✓ in data **18.01.2023** si è svolta la terza seduta riservata di gara, giusta verbale n. **4** a cui si rimanda, nel corso della quale sono state esaminate le offerte tecniche presentate dai partecipanti:

- **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.**
- **VIVENDA**
- **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**

infine, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **SARCA CATERING S.R.L**

Tutto ciò premesso:

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

IV^a Seduta riservata di gara.

La Commissione prosegue l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dai singoli operatori economici partecipanti.

- ▶ I commissari proseguono nell'analisi e nella valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

SARCA CATERING S.R.L

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

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

Dussmann Service SRL

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, completata in ogni sua parte.

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

Il Presidente, alle ore **17:30**, dichiara conclusa la **IV^a Seduta riservata di gara** e fissa per il giorno **25.01.2023** alle ore **09:00**, la **V^a Seduta riservata** della commissione di gara per il proseguimento dei lavori

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

Dott. Alberto Grassi *(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.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di GARA n. 6

V^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **25** del mese di **gennaio** 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. **19/2023** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo 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 **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
 4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dusmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara.
- ✓ Nella medesima **Iª seduta** di gara di cui sopra, si procedeva all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano

di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. Il Presidente stabiliva altresì, di procedere alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022 e all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;

- ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
- ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** 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 **11.01.2023** si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda, nel corso della quale si è avviato l'esame delle singole offerte tecniche presentate dai partecipanti, ed in particolare:

- **FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)**

Inoltre, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **CIRFOOD S.C.**

- ✓ il giorno **16.01.2023** si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. **3** a cui si rimanda, nel corso della quale è stato concluso l'esame dell'offerta tecnica presentata dal partecipante:

- **CIRFOOD S.C.**

inoltre, è stata esaminata l'offerta tecniche presentata dal partecipante:

- **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**

- ✓ in data **18.01.2023** si è svolta la terza seduta riservata di gara, giusta verbale n. **4** a cui si rimanda, nel corso della quale sono state esaminate le offerte tecniche presentate dai partecipanti:

- **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.**
- **VIVENDA**
- **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**

infine, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **SARCA CATERING S.R.L**

- ✓ il giorno **23.01.2023** si è svolta la quarta seduta riservata di gara, giusta verbale n. **5** a cui si rimanda, nel corso della quale è stato concluso l'esame dell'offerta tecnica presentata dal partecipante:

- **SARCA CATERING S.R.L**

inoltre, è stata esaminata l'offerta tecniche presentata dal partecipante:

- **Dussmann Service SRL**

Tutto ciò premesso:

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

V^a Seduta riservata di gara.

La Commissione prosegue l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dai singoli operatori economici partecipanti.

► I commissari procedono con l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

Compass Group Italia S.p.A.

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

► I commissari procedono, a seguire, con l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

ELIOR RISTORAZIONE SpA

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

La seduta viene sospesa alle ore 13.00 per una pausa.

Alle ore 14:00 riprendono i lavori della Commissione di gara.

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

SODEXO ITALIA S.P.A.

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, 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.

La Commissione, infine, procede alla verifica e revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute riservate di gara, provvedendo alla stesura completa e definitiva della tabella riepilogativa dei giudizi e delle

valutazioni delle offerte tecniche con l'attribuzione dei relativi punteggi agli operatori economici, che si allega al presente verbale.

Il Presidente, alle ore **17:30**, dichiara conclusa la **V^a Seduta riservata di gara** e fissa per il giorno **26.01.2023** alle ore **12:00** la **Seduta di gara** finalizzata alla comunicazione in SINTEL del punteggio attribuito alle offerte tecniche e all'apertura e alla valutazione dei plichi telematici contenenti le offerte economiche degli operatori economici partecipanti.

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

Dott. Alberto Grassi *(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 dei punteggi

				SODEXO ITALIA S.P.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	316
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA viene aggiunto un cuoco dedicato alle diete
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimane, 112 ore contratto, media mese 3 ore
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimane, 89 ore contratto, media mese 2,5 ore
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	sufficiente proposta
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	si
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	piano formativo basilare anche se che raccoglie le principali tematiche legate al servizio
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				SODEXO ITALIA S.P.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	"molte delle materie prime verranno acquistate direttamente da produttori vicini al Vostro territorio entro i 110 km Frequenza forniture adeguata Fornitori con certificazioni (BRC-IFS-ISO 22000...)
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	MIGLIORIA interventi di manutenzione straordinaria alle attrezzature e agli arredi e gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria agli impianti ed alle strutture DIVERSI LIVELLI DI PRIORITÀ Calendarizzazione degli interventi di manutenzione e disinfestazione adeguata
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	2 furgoni euro 6 non si evincono LE TEMPISTICHE TRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE RICHIESTI PIANO DEI TRASPORTI ADEGUATO
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	Miglioria - LINEA DIRETTA CON LA DIETISTA (1 pomeriggio a settimana) zona diete speciali e stoviglie dedicate Tovaglietta e stoviglie colorate per diete speciali Monitoraggio del gradimento della dieta speciale Formazione insegnanti per diete speciali
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	BUON PIANO SU SUPERFICIE, ACQUE, ALIMENTI, TAMPONI. NON SI EVINCONO OGGETTIVAMENTE I PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI SVOLTI (AD ECCEZIONE DI GLUTINE E PESTICIDI)
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Discreta gestione delle emergenze Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CENTRO COTTURA: ATTREZZATURE VARIE, ALLESTIMENTO ZONA DIETA CON INSERIMENTO ATTREZZATURE PRIMARIA VILLA ROMANÒ: TAVOLI NEUTRI, LAVAMANI, CARRELLO NEUTRO PRIM. PRETORIO: FRIGORIFERO, TAVOLI E SEDIE NUOVI, CARRELLO TERMICO PRIM. CREMNAGO: PIATTI E POSATE LAVABILI, LAVASTOVIGLIE, BOILER, FRIGORIFERO, EROGATORE DI ACQUA REFETTORI: ABBELLIMENTI VARI 100% PRODOTTI BIO RISPETTO AI CAM VARIE MIGLIORIE ENTRO FEBBRAIO/GIUGNO 2023

				SODEXO ITALIA S.P.A.	
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4			
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	4 PASTI GRATIS PER 4 ALUNNI 900 PASTI SOLIDALI/ANNO 30 PACCHI SOLIDALI 1 PRANZO PER 100 PERSONE 1 KIT SCUOLA	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	DISCRETE PROPOSTE CON INCONTRI PER DOCENTI, BAMBINI, GENITORI, ANZIANI	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5			
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	SCHOOL. NET (SISTEMA ONLINE), ASSISTENZA COMPLETA PER COMUNE E FAMIGLIE, MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DISDETTE DA APP, GESTIONE DEI PAGAMENTI MULTICANALE, SISTEMI DI CONTROLLO MOROSITÀ	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2			
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	discreta coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa	

				ELIOR RISTORAZIONE SpA
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	319,5
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA proposta coerente con le prescrizioni di Capitolato
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	7 ore al giorno in presenza per 35 ore settimanali, formazione idonea da 134 ore sui 3 anni, propongono circa 4 ore mese
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	7 ore al giorno in presenza per 35 ore settimanali, formazione idonea da 149 ore sui 3 anni, propongono circa 4 ore mese
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	sufficiente proposta
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	si
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	piano formativo strutturato in misura sufficiente. Raccoglie le principali tematiche legate al servizio.
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				ELIOR RISTORAZIONE SpA
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	4 FASI DI SELEZIONE, SOFTWARE PER GESTIONE DEI FORNITORI, FORNITORI CERTIFICATI ISO 9000 E BIO, VISITE ISPETTIVE PRESSO FRONITORII
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	PRESENTATO UN PROGRAMMA DI MANUTENZIONI ORDINARIE TRIMESTRELI, GESTIONE EMERGENA ENTRO 12H, FORNITURA DI ATTREZZATURE MULETTO PER EMERGENZE. BUON PIANO DI DISINF/DERAT CON CADENZA MENSILE
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pa sti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	BUON PIANO DI TRASPORTI. NON VENGONO RIPORTATE LE TEMPISTICHE ITRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE RICHIESTE.
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	CREAZIONE ZONA DIETE IN CUCINA, UTILIZZO DI APP PER GESTIONE E RICHIESTE DIETE, UTILIZZO DI PIATTO COLORATI
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	BUON PIANO, VENGONO PROPOSTI CONTROLLI SU SUPERFICIE, ACQUE, ALIMENTI PER LA CUCINA, ALIMENTI E TAMPONI PER I REFETTORI, NON SONO SPECIFICATI I METODI ANALIZZATI (RIPORTATI SOLO PER TAMPONI E ACQUA)
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Disponibilità di 2 centri cottura alternativi vicini al Comune Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CENTRO COTTURA: RIQUALIFICAZIONE MAGAZZINO, INSTALLAIONE NUOVE ATTREZZATURE, INSTALLAZIONE AUTOCLAVE TETTO, INSTALLAZIONE LUCI LED INF. DON STURZO: RIFACIMENTO PAVIMENTO, PELLICO AI VETRI, LAVASTOVIGLIE PRIM. PRETORIO: LAVASTOVOIGLIE PRIMARIA VIA XI FEBBRAIO: LAVASTOVIGLIE, NUOVI TAVOLI PER TUTTI I REFETTORI: LUCU LED, ZANZARIERE, EROGATORI ACQUA, INSONORIZZAZIONE, DEPURATORI ACQUA MERENDE PER LE PRIMARIE NUOVI CONTENITORI PER TRASPORTO ALIMENTI MIGLIORATIVI RISPETTO AI CAM MIGLIORIE ENTRO 45 GIORNI

				ELIOR RISTORAZIONE SpA
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	2000 PASTI/ANNO 60 PACCHI FESTA/ANNO 15 PACCHI FAMIGLIA/9 MESI 30 KIT SCUOLA 2 PRANZI SOLIDALI PER 50 PERSONE KIT COLAZIONA PER ANZIANI
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	DISCRETE PROPOSTE CON INCONTRI PER DOCENTI, BAMBINI, GENITORI
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	SCHOOL. NET (SISTEMA ONLINE), ASSISTENZA COMPLETA PER COMUNE E FAMIGLIE, MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DISDETTE DA APP, GESTIONE DEI PAGAMENTI MULTICANALE, SISTEMI DI CONTROLLO MOROSITÀ
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	discreta coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				Compass Group Italia S.p.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	326,5
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIApropongono 8 unità in più: in cucina aggiungono un cuoco dedicato alle diete
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	8 ore al giorno in presenza per 40 ore settimanali, formazione idonea da 199 ore per il primo anno, propongono 16 ore di formazione al mese per 12 mesi
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	4 ore al giorno in presenza per 20 ore settimanali, formazione idonea da 199 ore per il primo anno, propongono 16 ore di formazione al mese per 12 mesi
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	utilizzo di proprio personale
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	si
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	piano formativo basilare anche se che raccoglie le principali tematiche legate al servizio
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				Compass Group Italia S.p.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	garanzie di sicurezza, qualità, rintracciabilità, etica e sostenibilità ambientale-sociale lungo tutta la filiera produttiva. sistema di approvvigionamento misto piattaforme a km0 /produttori locali 2 piattaforme di fornitura
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	Un intervento di revisione generale, ad avvio appalto, su tutte le attrezzature ed arredi presenti, che prevede: la verifica generale delle parti macchine, elettriche, idrauliche e dei dispositivi di sicurezza e la loro eventuale riparazione; la pulizia dei condensatori, evaporatori, ugelli, boiler, ecc; Una manutenzione ordinaria a cadenza mensile; Stesura di relazioni tecniche con evidenza di eventuali GESTIONE EMERGENZE ENTRO 1,5 H DISINF+DERATT= interventi con cadenza mensile, al centro cottura e bimestrale sui refettori
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	BUON PIANO, PER IL TRASPORTO VERRANNO UTILIZZATI, NON VENGONO RIPORTATE LE TEMPISTICHE ITRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE RICHIESTE- Polibox Ocean GN10 multiporzione, polibox monoporzione per le diete Sistema informatico di tracciabilità delle spedizioni
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	CREAZIONE ZONA DIETE IN CUCINA, UTILIZZO DI APP PER GESTIONE E RICHIESTE DIETE, UTILIZZO DI PIATTO COLORATI
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	ANALISI EFFETTUATE DA LABORATORIO INTERNO E DA PERSONALE INTERNO PRESSO CUCINA E REFETTORI SU ALIMENTI, ACQUE, SUPERFICI. VENGONO SPECIFICATI I PARAMETRI E METODI ANALIZZATI PER SINGOLA MATRICE
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Disponibilità di 2 centri cottura alternativi vicini al Comune Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CENTRO COTTURA: ATTREZZATURE VARIE DI NUOVA INSTALLAZIONE INF. DON STURZO: 2 CARRELLI TERMICI PRIM. VILLA ROMANÒ: LAVASTOVIGLIE, 2 CARRELLI TERMICI, PELLICOLE OSCURANTI, ZANZARIERE PER ZONA LAVAGGIO PRIM. CREMNAGO: 2 CARRELLI TERMICI LAVORI DI ABBELLIMENTO PRIMARIE 100% PRODOTTI BIO/CAM MERENDE PER LE PRIMARIE COLAZIONI PER ANZIANI NON SONO SPECIFICATE LE TEMPISTICHE DI FORNITURA

				Compass Group Italia S.p.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	4 PASTI GRATIS PER 4 ALUNNI 900 PASTI SOLIDALI/ANNO 30 PACCHI SOLIDALI 1 PRANZO PER 100 PERSONE 1 KIT SCUOLA
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	BUONA PROPOSTA
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	SCHOOLWEB (SU CLOUD), MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DISDETTE DA APP, GESTIONE DEI PAGAMENTI MULTICANALE, SISTEMI DI CONTROLLO MOROSITÀ
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	discreta coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				Dussmann Service SRL
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	341,5
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA proposta coerente con le prescrizioni minime di Capitolato
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	6 ore al giorno in presenza per 30 ore settimanali, formazione idonea da 93 ogni anno (circa 8 ore di formazione al mese)
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	5 ore al giorno in presenza per 25 ore settimanali, formazione idonea da 93 ogni anno (circa 8 ore di formazione al mese)
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	sufficiente descrizione, utilizzo anche di personale interinale, programma di fidelizzazione dei dipendenti
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	sì
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	piano formativo basilare anche se che raccoglie le principali tematiche legate al servizio
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				Dussmann Service SRL
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	UTILIZZO DI SOFTWARE DI TRACCIABILITÀ, DESCRIZIONE DISCRETA, DUE FORNITORI PER OGNI TIPOLOGIA DI PRODOTTO,
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	PRESENTA UN PIANO DI MANUTENZIONE, CHE PREVEDE INTERVENTI SULLE PRINCIPALI MACCHINE BIMESTRALI, INTERVENTO GUASTI ENTRO 2 ORE. DISINF/DERATT: INTERVENTI MENSILI
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	BUON PIANO, PER IL TRASPORTO VERRANNO UTILIZZATI, NON VENGONO RIPORTATE LE TEMPISTICHE ITRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE RICHIESTE- Polibox Ocean GN10 multiporzione, polibox monoporzione per le diete Sistema informatico di tracciabilità delle spedizioni
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	CREAZIONE ZONA DIETE IN CUCINA, UTILIZZO DI APP PER GESTIONE E RICHIESTE DIETE, UTILIZZO DI PIATTO COLORATI
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	BUON PIANO, VENGONO PROPOSTI CONTROLLI SU SUPERFICIE, ACQUE, ALIMENTI PER LA CUCINA, ALIMENTI E TAMPONI PER I REFETTORI, NON SONO SPECIFICATI I METODI ANALIZZATI (RIPORTATI SOLO PER TAMPONI E ACQUA)
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Disponibilità di 1 centro cottura alternativi vicino al Comune Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CENTRO COTTURA: + ARMADIO FRIGO (NEGATIVO), + ARMADIO FRIGO, CUOCIPASTA, PENTOLA CON CESTELLI RIBALTABILI PER PASTA, BRASIERA, FORNO 10 GN, CUTTER, TAVOLO, FORNO 6 GN, CUOCIPASTA, CAPP, TAVOLO, TERMOSIG., CARRELI, 2 CARRELLO CALDO, ARMADI, LED, VARIE, LAVASTOVIGLIE, BILANCIA REFETTORIO: BORRACCHE, EROGATORI ACQUA, SEDIE TAVOLI CARRELLO TERMICO (NO INFANZIA), TINTEGGIATURA, PELLICOLE VETRI, MOBILI, PIATTI POSATE BICCHIERI CARAFFE (NO INFANZIA) BIOLOGICO 100% 2 GIONALE TEMA/MESE BUFFET /ANNO/ 100 PERSONE 3 RINFRESCHI /ANNO / 50 PERSONE 1 FORNO MICROONDE / UTENTE ANZIANO PASTO SERALE/UTENTE ANZIANO NON SONO SPECIFICATE LE TEMPISTICHE DI FORNITURA

				Dussmann Service SRL
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	900 PASTI/ANNO 50 PACCHI ALIMENTARI 1 PRANZO DI NATALE PER 150 PESONE
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	Piano di educazione alimentare ed ambientale rivolto a tutti i bambini, famiglie e alla commissione mensa. Tutti i materiali saranno disponibili in formato cartaceo e sul sito WEB per le scuole
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	WEB BASED (APPLICATIVO, NECESSARIA INSTALLAZIONE SU PC COMUNALI) MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DISDETTE DA APP, GESTIONE DEI PAGAMENTI MULTICANALE, SISTEMI DI CONTROLLO MOROSITÀ
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	discreta coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				SARCA CATERING S.R.L
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	280
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA viene aggiunto un cuoco dedicato alle diete
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimane, 111 ore contratto, media mese 3 ore
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimane, 150 ore contratto, media mese 4 ore
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	proposta sufficiente
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	si
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	piano formativo strutturato in misura sufficiente. Raccoglie le principali tematiche legate al servizio.
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				SARCA CATERING S.R.L
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	UTILIZZO DI SOFTWARE DI TRACCIABILITÀ, DESCRIZIONE DISCRETA, DUE FORNITORI PER OGNI TIPOLOGIA DI PRODOTTO,
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	PRESENTA UN PIANO DI MANUTENZIONE CHE PREVEDE INTERVENTI SEMESTRALI SU IMPIANTI E RETE ELETTRICA. INTERVENTI GUASTI ENTRO 4 ORE. DISINF/DERATT: INTERVENTI MENSILI
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	BUON PIANO, PER IL TRASPORTO VERRANNO UTILIZZATI, SI DICHIARATO CHE VERRÀ MINIMIZZATO IL TEMPO TRA PRODUZIONE E CONSEGNA - Polibox Melfor multiporzione, polibox monoporzione per le diete Sistema informatico di tracciabilità delle spedizioni
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	DISCRETA DESCRIZIONE, VENGONO UTILIZZATI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO CALDO, UTILIZZO DI APP E QR CODE PER CONTROLLO DIETA
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	BUON PIANO, VENGONO PROPOSTI CONTROLLI SU SUPERFICIE, ACQUE, ALIMENTI PER LA CUCINA E PER I PER I REFETTORI, SONO SPECIFICATI I METODI ANALIZZATI
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Disponibilità di 1 centro cottura alternativi vicino al Comune Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CENTRO COTTURA: INSTALLAZIONE ATTREZZATURE REFETTORI: ATTREZZATURE VARIE, LAVAPAVIMENTI, EROGATORE ACQUA BORRACCE PER TUTTI GLI UTENTI 40 ALBERI PIANTATI MATITE PIANTABILI 5000 VOLANTINI 3 PULMAN CON AUTISTA 150 INGRESSI AI PARCHI A TEMA 1500 CAPPELLINI APERITIVO CON VERDURE 1 FRUTTO BIO/MESE GIORNATE A TEMA VENGONO FORNITE LE TEMPISTICHE DI ATTUAZIONE

				SARCA CATERING S.R.L
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	1000 PASTI/ANNO 100 PACCHI SPESA 4 BOTTIGLIE/MESE PER ANZIANI VARIE
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	26 progetti per 150 ore/anno, ampia vastità di argomenti trattati
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	SCHOOL. NET (SISTEMA ONLINE), ASSISTENZA COMPLETA PER COMUNE E FAMIGLIE, MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DISDETTE DA APP, GESTIONE DEI PAGAMENTI MULTICANALE, SISTEMI DI CONTROLLO MOROSITÀ
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	sufficiente coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	326
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA viene aggiunto un cuoco dedicato alle diete
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimane, 111 ore contratto, media mese 3,5 ore
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimane, 120 ore contratto, media mese 3 ore
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	proposta sufficiente
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	si
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	piano formativo basilare
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	garanzie di sicurezza, qualità, rintracciabilità, etica e sostenibilità ambientale-sociale lungo tutta la filiera produttiva. 2 piattaforme di fornitura FORNITORI CERTIFICATI
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	PRESENTATO UN PROGRAMMA DI MANUTENZIONI ORDINARIE TRIMESTRALI BUON PIANO DI DISINF/DERAT CON CADENZA TRIMESTRALE
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	BUON PIANO, TEMPO CHE INTERCORRE TRA PRODUZIONE E CONSEGNA MASSIMO DI 1 ORA -
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	CREAZIONE ZONA DIETE IN CUCINA, MONOPORZIONI CON ETICHETTE COLORATE
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	BUON PIANO, VENGONO PROPOSTI CONTROLLI SU SUPERFICIE, ACQUE, ALIMENTI PER LA CUCINA E PER I PER I REFETTORI, SONO SPECIFICATI I METODI ANALIZZATI
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Disponibilità di 4 centri cottura alternativi Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CENTRO COTTURA: FORNO A MICROONDE, PIASTRA, TERMOSIGILLATRICE PER ZONA FIETE REFETTORI: INSTALLAZIONI ATTREZZATURE, DISTRIBUTORI DI ACQUA, PANNELLI COLORATI, ISOLE ECOLOGICHE, MERENDA PER PRIMARIE, MENÙ A TEMA, REGIONALI, ETCBNICI NO SONO FORNITE LE TEMPISTICHE DI ATTUAZIONE

				SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	1000 PASTI/ANNO 100 PACCHI SPESA VARIE
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	buona proposta
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	SCHOOL. NET (SISTEMA ONLINE), ASSISTENZA COMPLETA PER COMUNE E FAMIGLIE, MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DISDETTE DA APP, GESTIONE DEI PAGAMENTI MULTICANALE, SISTEMI DI CONTROLLO MOROSITÀ
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	sufficiente coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				Vivenda
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	258,50
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	3 FIGURE AGGIUNTIVE, rispetto al personale oggetto di clausola sociale ed al personale direttivo richiesto da CSA, per un totale di 19 unità operative. INCREMENTO MONTE COMPLESSIVO: INCREMENTO DEL MONTE ORE SETTIMANALE PARI A 41H/SET miglioramento dei livelli di inquadramento per tutti gli operatori inquadrati da passaggi diretti al livello VI ADEGUAMENTO LIVELLI DI INQUADRAMENTO PER PERSONALE IN FASE DI TRASPORTO PASTI
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ORE SETTIMANALI +236 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AUMENTAZIONI DI FORMAZIONE ADEGUATE AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimanali + 225 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AUMENTAZIONI DI FORMAZIONE BUONO RIFERTO AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	Squadra jolly BUONE TEMPISTICHE DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN RAGIONE ALLE CASISTICHE PROPOSTE
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	sì
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	discreto piano formativo che raccoglie tutte le principali tematiche legate al servizio, incluse specifiche sul CSA
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				Vivenda
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	Discrete modalità e frequenze di approvvigionamento, adeguate al servizio specifico. Discrete modalità di selezione dei fornitori. Discrete modalità di sostituzione dei fornitori con diversificazione (locale/nazionale)
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	Buon piano di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione commisurati alla specifica realtà.
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	2 mezzi elettrici (Colonnine di ricarica al CC) e 2 autisti + parco mezzi emergenza. Delivery Tracking informatizzato. Nel complesso buona modulazione e organizzazione del piano dei trasporti offerto.
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	Norma UNI 11584:2015, Progettazione di menù per la ristorazione collettiva kit specifici 1 dietista operativa
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	Portale Web dedicato 54 CAMPIONI al CC/ANNO 35 CAMPIONI PLESSI/ANNO
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Discreta gestione delle emergenze Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	Merenda per tutti gli utenti della scuola Primaria Incremento numero addetti e monte ore settimanale Colonnine di ricarica alimentate da pannello solare Info Point presso cucina comunale Gestione eccedenze Incremento percentuale di prodotti BIO locali 1. FORNO SKYLINE PRO nr. 37 CORPI ILLUMINANTI con lampade a LED ADEGUAMENTO SCARICHI 2 lavastoviglie 3 erogatori acqua 37 lampade led (2 scuole) insonorizzazione 3 scuole pannelli licheni (3 scuole) 1 cappa lavastoviglie Trasporto Diete speciali Certificazione consegna

				Vivenda
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	1850 pasti gratuiti annui 5 Kit Scuola all'anno (utenti meno abbienti) 2 pacchi spesa 50pacchialimentariannui Distribuzione gratuita di prodotti fuori shelf life:
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	Materiale informativo didattico che resterà in dotazione delle scuole e canali di comunicazione Podcast Laboratorio - Esperienza interattiva in cui insegnare giocando. Sportello diete- tico Libricino di educa- zione alimentare Web APP
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	confermando l'utilizzo del sistema attuale "E.Meal School" di NOVA Srl. MIGLIORIE: 1. IscrizionealservizioonlineaccessotramiteSPID/CIE 2. Disdetta pasto 3. Richiesta e controllo diete speciali con caricamento on line dei certificati medici 4. Pubblicazione ricettari: 5. Gestione ulteriori servizi comunali 6. Modulo Welfare 7. Cedole Librerie 8. Verifica gradimento del servizio: 9. Conferma consegna pasti a domicilio per parenti e Amm. Comunale- 10.Nr.2Strumentidicomunicazioneeinformazioneadisposizionedell'utenza 11. Gestione menù e carta di identità del piatto: 12.ServizioDietistaonLine 13. Sportello dietetico fisico dedicato a chiamata 14. Consigli per una cena bilanciata PAGAMENTI APP PAGOPA punto LIS Puntidiricaricapos2.0®sulterritorio, CC, BANCA, BANCOMAT, MAV
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	buona coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	348,50
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA RAPPORTO ADDETTI/ALUNNI
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	10 ORE SETTIMANALI +205 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE ADEGUATE AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	30 ore settimanali + 469 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE BUONO RIFERTO AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	Squadra jolly BUONE TEMPISTICHE DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN RAGIONE ALLE CASISTICHE PROPOSTE
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	sì
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	discreto piano formativo che raccoglie tutte le principali tematiche legate al servizio, incluse specifiche sul CSA
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	Significativo modalità di selezione dei fornitori
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	Discreto piano di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione commisurati alla specifica realtà
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	1 metano, 1 elettrico. Presenti tempistiche dalla produzione alla consegna. Nel complesso sufficiente modulazione e organizzazione del piano dei trasporti offerto.
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	attestato di conformità della procedura diete speciali KIT "SHOCK ANAFILATTICO" ASM dedicata NUOVO PUNTO DIETE SPECIALI E TERAPEUTICHE PER PRIMARIA INVERIGO E VILLA ROMANO'
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	332 PARAMETRI ANNUI ricercati INTERVENTI TRIMESTRALI LABORATORIO ACCREDITATO
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Discreta gestione delle emergenze Descrizione ampia casistica di emergenze su 3 livelli diversi e con adeguati soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	2 lavastoviglie 1 affettatrice 1 mixer portatile 1 piastra induzione a banco 1 cuicipasta da banco 1 forno a conv. 1 lavatoio inox 1 cappa aspirazione 2 scuola pellicola oscurante 1 scuola paraspigoli 1 scuola veneziane 1 scuola forno a microonde 1 scuola fonosorbenti

				S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	N° 1 PASTI GRATUITI anziani sconto natura/giorno N° 2 PASTI GRATUITI infanzia IN SCONTO NATURA/giorno N° 2 PASTI GRATUITI primaria IN SCONTO NATURA/giorno N° 2 PASTI GRATUITI secondaria IN SCONTO NATURA/giorno
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	+ N° 32 ORE/ANNO di iniziative di educazione alimentare ulteriori rispetto al piano di informazione agli utenti richiesto nel Capitolato IL TOTALE DI 41 ORE DEI CORSI PRESCELTI nel corso della concessione N° 9 ORE/appalto DI INIZIATIVE DI ATTIVITÀ aperte a tutta la cittadinanza
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	mantenimento del sistema già in uso presso il Comune di Inverigo: "E.Meal School" di NOVA Srl MIGLIORIA: PROCEDURA DI ISCRIZIONE ONLINE
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	sufficiente coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				CAMST SOC. COOP.A.R.L.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	316,00
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA: n. 7 figure (2 autisti e 5 ASM) per un totale di 98,5 ore RAPPORTO DISTRIBUTIVO sempre inferiore a 1/40 per l'Infanzia e 1/45 per la Primaria e la Secondaria
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	16 ORE SETTIMANALI + 27 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE ADEGUATE AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	30 ore settimanali + 51 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE DISCRETO RIFERTO AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	Squadra jolly BUONE TEMPISTICHE DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN RAGIONE ALLE CASISTICHE PROPOSTE
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	sì
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	discreto piano formativo che raccoglie tutte le principali tematiche legate al servizio, incluse specifiche sul CSA
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				CAMST SOC. COOP.A.R.L.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	Sistema 100% a filiera corta Buone modalità e frequenze di approvvigionamento, adeguate al servizio specifico. Pane con consegna diretta del fornitore. Buona modalità di selezione dei fornitori con sistemi premianti i fornitori più virtuosi. Diverse piattaforme di approvvigionamento
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	Buon piano di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione commisurati alla specifica realtà.
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	Parco auto elettrico con 2 automezzi e 2 autisti. Nel complesso discreto modulazione e organizzazione del piano dei trasporti offerto.
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	Buona gestione delle diete speciali con attenzione alle diete senza glutine. LETTORE OTTICO che permetterà di rilevare i QR CODE in automatico + SMART GLASSES Buoni Sistemi avanzati di tracciabilità e consegna delle diete
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	110 CAMPIONI al CC/ANNO 20 CAMPIONI PLESSI/ANNO Utilizzo di laboratorio accreditato
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	Buona gestione delle emergenze Descrizione ampia casistica di emergenze con adeguati soluzioni Simulazione piano dei trasporti da centri cottura alternativi.
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CUCINA: CAMBIO ILLUMINAZIONE A LED CUCINA MOTO-CARRIOLA ELETTRICA PER TRASPORTO PASTI ATTRAVERSO IL CORTILE IMBIANCATURA CON PITTURA LAVABILE PER CUCINA ARMADIO PORTA STOVIGLIE 2 ANTE N. 1 FORNO 10 GN 2/1 SOSTITUZIONE PORTA D'INGRESSO MAGAZZINO SOSTITUZIONE 3 SCAFFALI MAGAZZINO ALLESTIMENTO ZONA DIETE SISTEMA DI TRACCIABILITÀ INFORMATICA DELLE CONSEGNE DATALOGGER 10 ALBERI CONTENITORI OCEAN POLIBOX MEZZI ELETTRICI E COLONNINA DI RICARICA SCUOLE: PAVIMENTAZIONE CON LINOLIUM SCUOLA PRIMARIA VILLA ROMANÒ CAMBIO ILLUMINAZIONE A LED REFETTORI PRIMARIE RULLI TENDE PER OSCURARE DAL SOLE PRIMARIA VILLA ROMANÒ LAVASTOVIGLIE SOTTO LAVELLO CON ADEGUAMENTO IMPIANTO IDRICO PRIMARIA DI CREMNAGO FORNITURA DI STOVIGLIERIA PER LA PRIMARIA DI CREMNAGO CAPPA SOPRA LAVASTOVIGLIE PRIMARIA DI INVERIGO IMBIANCATURA CON PITTURA LAVABILE SIA PER REFETTORI N.4 DEFIBRILLATORI ELETTRICI termometri e bilancia ambientazione refettori isola ecologica analisi rifiuti customer

				CAMST SOC. COOP.A.R.L.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziativa a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	1.704 all'anno per gli anziani 525 pasti all'anno gratuiti scuole pranzo di Natale per 100 persone n. 50 pacchi solidali "pasto sospeso" gratuito pacchi spesa assunzione categoria svantaggiata laboratori ragazzi
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	discreto piano di educazione alimentare con un ampio ventaglio di proposte e argomentazioni TRA CUI SCEGLIERE. Rivolti ad alunni, famiglie, insegnanti, referenti A.C..
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	School.Net della software House Etica Soluzioni S.r.l. PRENOTAZIONE PASTI E RACCOLTA PRESENZE ASSISTENZA TECNICA DASHBOARD comunale di controllo PagoPA: Sportelli sul territorio Altri pagamenti online Oltre a ciò, vi metteremo a disposizione ulteriori pagamenti online come: RID/SSD, MAV online multicanale, Carta di Credito online, My Bank, Atm bancari, APP per smartphone e Pc, Home banking e tramite APP IO. Canali di pagamento tradizionali ACCESSIBILITÀ DEL SERVIZIO DA PARTE DELL'UTENZA E DEGLI INCARICATI GESTIONE DELLE MOROSITA'
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	buona coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				CIRFOOD S.C.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (\text{Monte Ore}(n)) / (\text{Monte ore (max)})$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $\text{Monte Ore}(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $\text{Monte Ore}(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA RAPPORTO ADDETTI/ALUNNI
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	15 ORE SETTIMANALI DI PRESENZA + 72 ORE FORMAZIONE INTERO APPALTO AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE ADEGUATE AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	20 ore settimanali + 94 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE DISCRETO RIFERTO AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	Squadra jolly BUONE TEMPISTICHE DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN RAGIONE ALLE CASISTICHE PROPOSTE
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	sì
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	discreto piano formativo che raccoglie tutte le principali tematiche legate al servizio, incluse specifiche sul CSA
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (\text{Monte Ore}(n)) / (\text{Monte ore (max)})$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $\text{Monte Ore}(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $\text{Monte Ore}(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				CIRFOOD S.C.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	Buone modalità e frequenze di approvvigionamento, adeguate al servizio specifico. Buona modalità di selezione dei fornitori e piattaforma proprietaria.
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	Discreto piano di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione commisurati alla specifica realtà. Manutenzione periodica modulata in relazione alle esigenze
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	2 mezzi ibridi. Descrizione contenitori in relazione alle esigenze di trasporto. Nel complesso buona modulazione e organizzazione del piano dei trasporti offerto.
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	Sistema di gestione diete CIRFOOD è certificato KIT DIETE composto da frigorifero e microonde KIT RAPIDO GLUTEN CHECK
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	51 CAMPIONI al CC/ANNO 12 CAMPIONI PLESSI/ANNO 60 CAMPIONI QUANTA/ANNO 40 MEZZI DI TRASPORTO/ANNO Utilizzo di laboratorio accreditato
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	discreta gestione delle emergenze Descrizione ampia casistica di emergenze e con adeguate soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CUCINA: prodotti biologici prodotti entro 150 km 5 SCAFFALE 4 RIPIANI TAVOLO REFRIGERATO 2 PORTE+ALZATINA 2 AFFETTATRICE GRAVITÀ 350MM; PELAPATATE 15KG TAVOLO FILTRO+PIANO PELATATE; TAVOLO ARMADIATO TERMOSIGILLATRICE PER VASCHE BILANCIA VALOR 1000 6 kg / 1 gr PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI FORNO SKYLINE PREMIUM 6 GN; ADDOLCITORE ACQUA A SALE CUCINA ELETTRICA TOP 2 PIASTRE QUADRE BASE NEUTRA APERTA 400 MM + PORTINA PER BASE APERTA ELEMENTO NEUTRO TOP 400 MM BASE NEUTRA APERTA 400 MM + PORTINA PER BASE APERTA CUOCIPASTA Elett. 1 VASCA 40 LT+ 2 1/2 CEST. PER CUOCIPASTA DA 40 LT BRASIERA GAS 80LT continua nascosto CAPPA VAPOR PER FORNI; ABBATTITORE - CONGELATORE ARMADIO CALDO PORTATEGLIE; CAPPA CENTRALE INOX 304+ LAVAMANI A PAVIMENTO CON VANO RIFIUTI ARMADIO CALDO PORTATEGLIE; CARRELLO PORTACASSE INOX LAVAPENTOLE AMPIE PORTE; TETTuccio INCLINATO SCUOLE: TAVOLO CON ALZATINA DA 1200MM FRIGO SOTTOTAVOLO 160L; FORNO MICROONDE ARMADIO TIRA-ACQUA DIVISO IN 2 PARTI: ARMADIO PORTAOGGETTI CON 4 RIPIANI ADDOLCITORE ACQUA ESTERNO AUTOMATICO 8 L LAVAMANI A PAVIMENTO; ARMADIO STOVIGLIE FRIGO 670LT; TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA; PENSILE CON 2 PORTE SCORREVOLI; IAVASTOVIGLIE CAPOTTIN Linea self-service EROGATORE ACQUA DI RETE; COMPATTATORE/TRITURATORE BOILER ELETTRICO 300lt TAVOLI REFETTORIO 6 POSTI; SEDIE REFETTORIO RIQUALIFICAZIONE DELL'INTERO REFETTORIO GRANDE

				CIRFOOD S.C.
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	3000 pasti gratuiti/triennio (1000 anno) 20 pacchi alimentari anno 1 pranzo per 100 persone/anno recupero eccedenze tirocinio
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	Il Ministero della Salute ha promosso e finanziato il sistema di sorveglianza "Okkio alla salute" PORTALE DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA WEB APP MENU CHIARO PIATTAFORMA CIRFOOD EDUCATION PER GLI INSEGNANTI E LE FAMIGLIE n. 60 ore/anno A SCELTA TRA DIVERSI PROGETTI STRUMENTI OFF-LINE VERIFICA DELL'EFFICACIA DEL PROGETTO EDUCATIVO
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	E.Meal School" di NOVA Srl, STRUTTURA DATABASE - GESTIONE ANAGRAFICA E ISCRIZIONE DEI SERVIZI Iscrizioni online Gestione "disdetta pasto" tramite app, portale web e squillo telefonico gratuito GESTIONE DEI PAGAMENTI: GESTIONE AMMINISTRATIVO-CONTABILE E RENDICONTAZIONE DEL SERVIZIO STRUMENTI DI COMUNICAZIONE PER I GENITORI, Portale web Novaportal, APP Servizi Mensa (App per genitori), Area News, Divulgazione e monitoraggio menù giornaliero, FORMAZIONE ED ASSISTENZA (6 giornate per l'ente) RILEVAZIONE DELLA QUALITÀ PERCEPITA - CUSTOMER SATISFACTION
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	buona coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

				FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.P.A.)
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23		
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	268,00
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	MIGLIORIA RAPPORTO ADDETTI/ALUNNI
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ORE SETTIMANALI DI PRESENZA + 118 ORE INTERO APPALTO AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE ADEGUATE AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	40 ore settimanali + 130 ORE DI FORMAZIONE (INTERO APPALTO) AROGMENTAZIONI DI FORMAZIONE BUONO RIFERTO AL RUOLO ED ALLA QUALIFICA
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	Squadra jolly BUONE TEMPISTICHE DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN RAGIONE ALLE CASISTICHE PROPOSTE
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	sì
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6		
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	Discreto piano formativo che raccoglie tutte le principali tematiche legate al servizio, incluse specifiche sul CSA
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio Monte Ore(n) = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo Monte Ore(max) = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	per tutte le ditte che riportano lo sviluppo delle ore di formazione sui tre anni, si è calcolata la media matematica

				FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.P.A.)
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20		
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	Buone modalità e frequenze di approvvigionamento, adeguate al servizio specifico. Buona modalità di selezione dei fornitori.
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	sufficiente piano di manutenzione, disinfestazione e derattizzazione commisurati alla specifica realtà. Manutenzione periodica prestabilita
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	3 automezzi e 6. Presenti tempistiche dalla produzione alla consegna. Nel complesso discreta modulazione e organizzazione del piano dei trasporti offerto.
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	n. 2 sigilli di garanzia adesivi Maggior attenzione alle diete per celiaci
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	38 CAMPIONI al CC/ANNO 18 CAMPIONI PLESSI/ANNO Utilizzo di laboratorio accreditato CON REPORT FINALE
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	si
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5		
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	sufficiente gestione delle emergenze Descrizione ampia casistica di emergenze e con adeguate soluzioni
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5		
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	CUCINA: 1 Frigorifero 670lt 1 scaffale con ripiani in acciaio. 1 pentola a gas 150lt 1 cucina a gas 4 fuochi 1 brasiera a gas. 1 forno elettrico 10 GN 1 cappa a condensazione 1 abbattitore 7 GN 1 lavastoviglie a capotte 1 lavoio con tavolo. 2 tetti inclinati per armadi spogliatoio 1 tavolo armadio in acciaio 1600mm 1 tavolo armadio in acciaio 1800MM 1 tavolo 1400mm in acciaio 1 armadio in acciaio 1 centrifuga verdure Relamping LED scuole: lavastoviglie a capotte con recuperatore 1 tavolo 1400mm in acciaio 1 Frigorifero 470 lt in acciaio. 1 tavolo 600mm in acciaio 1 armadietto spogliatoio con tetto spiovente Relamping LED + zanzariere frigorifero combinato 1 tavolo armadio in acciaio 1200mm 1 lavastoviglie a capotte con recuperatore 1 Carrello termico 3 GN Stoviglie pluriuso

				FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.P.A.)
N.	Criteri e sub-criteri	Tipo criterio	Punti (Wi)	Giudizio Commissione
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4		
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	Donazione derrate (non si evince numero) Siticibo Last Minute Market Inserimento personale svantaggiato Inserimenti stage PASTI GRATUITI: FABBRO propone la distribuzione di pasti gratuiti composti da primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta e acqua; inoltre, in occasione delle festività, come Natale e Pasqua, verranno preparati dei pasti speciali, utilizzando alimenti tipici della tradizione.
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	DIVERSI PROGETTI ALIMENTARI CON ARGOMENTAZIONI SUFFICIENTEMENTE AMPIE E VARIEGATE.
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5		
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	School.Net, prodotto da Etica Soluzioni S.r.l. MIGLIORIA: Rilevazione presenze MIGLIORIA: l'APP messa a disposizione, consentirà a tutte le famiglie di visualizzare il menu del giorno stesso Gestione dei pagamenti: PagoPA, portale/APP, Satispay, Paypal, carte di credito, CBILL, Postepay, conti correnti online, 5 sportelli sul territorio, Sistema di controllo delle morosità e dei solleciti: Controlli gestionali messi a disposizione per l'ente: Gestione dei pasti a domicilio Formazione alle famiglie e agli uffici comunali gestione anagrafica
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2		
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	buona coerenza complessiva dell'offerta presentata dall'impresa

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a) più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a) _j attrib.			Requisito o Media V(a) _j	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a) _j riparametrata o punteg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = P_{max} \times (\text{Monte Ore}(n)) / (\text{Monte ore}(max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $\text{Monte Ore}(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $\text{Monte Ore}(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			316,00	5,02	-	5,02
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	7,00	1,00	10,00
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	1,00	2,00
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,40	0,40	0,40	0,40	1,20	0,60	1,80
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = P_{max} \times (\text{Monte Ore}(n)) / (\text{Monte ore}(max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $\text{Monte Ore}(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $\text{Monte Ore}(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			706	0,46	-	0,46

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a) più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a) ^j attrib.			Requisito o Media V(a) ^j	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a) ^j riparametrata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	4,20	0,86	6,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,75	2,25	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	2,57	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	2,50	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,67	3,33	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	43,38			57,26

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

				ELIOR RISTORAZIONE Spa							
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o punteg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			319,50	5,08	-	5,08
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	6,00	0,86	8,57
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,75	1,50
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	2,25
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			1158,66	0,75	-	0,75

					ELIOR RISTORAZIONE Spa							
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	4,20	0,86	6,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,75	2,25	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	2,57	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	2,50	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	0,89	4,44	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,83	1,67	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	44,03			57,76

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			326,50	5,19	-	5,19
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	7,00	1,00	10,00
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,63	1,25
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,40	0,40	0,40	0,40	1,20	0,60	1,80
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			1772,00	1,15	-	1,15

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	4,20	0,86	6,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10	0,88	2,63	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	2,57	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	1,00	3,00	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	0,78	3,89	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:		45,14		59,37

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			341,50	5,43	-	5,43
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	5,00	0,71	7,14
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,63	1,25
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,75	1,50
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,40	0,40	0,40	0,40	1,20	0,60	1,80
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			1860,00	1,21	-	1,21

					Dussmann Service SRL							
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	4,20	0,86	6,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	1,00	3,00	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	2,57	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	2,50	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	1,00	5,00	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	2,50	0,71	3,57	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	43,74		56,83	

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			280,00	4,45	-	4,45
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	7,00	1,00	10,00
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	1,00	2,00
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,75	2,25
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			1144,00	0,74	-	0,74

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparametrata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	4,20	0,86	6,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,63	1,88	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,71	2,14	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	1,00	3,00	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,0	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	1,00	5,00	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,67	3,33	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
TOTALE Wi attribuibili:		70			Totale senza riparametrazioni:				43,79			58,12

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

		SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA									
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o punteg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			326,00	5,18	-	5,18
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	7,00	1,00	10,00
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	1,00	2,00
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,30	0,30	0,30	0,30	0,90	0,45	1,35
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			846,66	0,55	-	0,55

SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA											
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20									
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	4,20	0,86	6,00
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,63	1,88
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,71	2,14
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	1,00	3,00
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5									
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5									
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,50	0,50	0,50	0,50	2,50	0,56	2,78
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4									
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5									
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2									
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	42,33		55,91

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

					Vivenda						
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			258,50	4,11	-	4,11
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	7,00	1,00	10,00
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	1,00	2,00
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,60	0,60	0,70	0,63	1,27	0,90	1,81
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,90	2,70
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			744,33	0,48	-	0,48

					Vivenda							
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,70	0,70	0,60	0,67	4,67	0,95	6,67	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10	0,88	2,63	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	-	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	2,50	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
5	PROPOSTE INNOVATIVE /O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,67	3,33	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,70	0,60	0,70	0,67	1,33	0,95	1,90	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	1,00	5,00	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	45,56			58,17

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			348,50	5,54	-	5,54
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	6,00	0,86	8,57
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,75	1,50
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,90	2,70
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			4609,00	3,00	-	3,00

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi	
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI					
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20										
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,40	0,40	0,40	0,40	2,80	0,57	4,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,75	2,25	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	2,57	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	2,50	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5										
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5										
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,70	0,70	0,60	0,67	3,33	0,74	3,70	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4										
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,83	1,67	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5										
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2										
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,50	0,40	0,50	0,47	0,93	0,67	1,33	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	44,71			57,80

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

				CAMST SOC. COOP.A.R.L.							
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			316,00	5,02	-	5,02
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	7,00	1,00	10,00
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,75	1,50
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,70	0,70	0,60	0,67	2,00	1,00	3,00
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			629,66	0,41	-	0,41

CAMST SOC. COOP.A.R.L.											
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparametrata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20									
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,70	0,70	0,70	4,90	1,00	7,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,70	0,70	0,70	2,10	0,88	2,63	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10	1,00	3,00	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	1,00	3,00	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-			SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5									
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,70	0,70	0,70	3,50	1,00	5,00	
5	PROPOSTE INNOVATIVE /O MIGLIORATIVE	Max punti 5									
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,80	0,80	0,80	4,00	0,89	4,44	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4									
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5									
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2									
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	48,03		63,75

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			377,50	6,00	-	6,00
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	6,00	0,86	8,57
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,50	0,50	0,50	0,50	1,00	0,63	1,25
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,90	2,70
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			755,00	0,49	-	0,49

					CIRFOOD S.C.						
N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20									
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	4,90	1,00	7,00
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	2,10	0,88	2,63
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,86	2,57
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	1,00	3,00
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-				SI	2,00	-	2,00
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5									
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,70	0,70	0,60	0,67	3,33	0,95	4,76
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5									
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,70	0,70	0,80	0,73	3,67	0,81	4,07
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4									
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	1,00	2,00
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5									
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2									
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00
TOTALE Wi attribuibili:		70						Totale senza riparametrazioni:	46,89		61,80

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

Totale con prima riparametrazione: (1)

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 23									
1.a	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore settimanale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore settimanale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	6	Q	377,50	Monte ore settimanale del personale:			268,00	4,26	-	4,26
1.b	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico. L'organizzazione del personale dovrà essere rappresentata mediante diagramma di Gantt. Tale criterio sarà valutato in relazione alle attività ed agli standard richiesti dal Capitolato, considerando il monte-ore complessivo offerto, il numero di addetti, e per ciascuno le mansioni e le responsabilità assegnate, l'inquadramento contrattuale a queste corrispondenti in applicazione del CCNL, l'orario di lavoro giornaliero ed il monte-ore settimanale.	10	D	0,70	0,60	0,60	0,60	0,60	6,00	0,86	8,57
1.c	Monte ore di presenza del Direttore e piano di formazione/aggiornamento. Il Direttore sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	1,00	2,00
1.d	Monte ore di presenza del Dietista e piano di formazione/aggiornamento. Il Dietista, sarà valutato in relazione alle ore dedicate per l'intero appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica.	2	D	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,88	1,75
1.e	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza. Sarà valutata la modalità e la tempistica per la sostituzione delle diverse qualifiche di personale in caso di assenza.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00
1.f	Possesso della certificazione di gestione BS OHSAS 18001	1	T	-				SI	1,00	-	1,00
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGERÀ L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO (*esclusa la formazione obbligatoria ed escluso dal calcolo direttore e dietista) Il programma di formazione e l'aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico, nonché in ordine ai corsi finalizzati all'avvio del servizio ed al miglioramento degli standard qualitativi del servizio.	Max punti 6									
2.a	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi (*)	3	D	0,67	0,60	0,70	0,60	0,63	1,90	0,95	2,85
2.b	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (*). Il punteggio verrà attribuito in modo direttamente proporzionale tra le diverse offerte presentate: il punteggio massimo è attribuito all'impresa che avrà offerto il monte ore più alto, alle altre ditte in proporzione, secondo la seguente formula: $P(n) = Pmax \times (Monte\ Ore(n)) / (Monte\ ore\ (max))$ Ove: $P(n)$ = punteggio attribuito al concorrente n-esimo $P(max)$ = punteggio massimo attribuibile per il criterio $Monte\ Ore(n)$ = monte ore annuale offerto dal concorrente n-esimo $Monte\ Ore(max)$ = monte ore annuale più alto (massimo) tra tutti quelli offerti dai concorrenti ammessi	3	Q	4609,00	Monte ore annuale formazione/aggiornamento:			355,00	0,23	-	0,23

N.	Criteri e sub-criteri	Punti (Wi)	Tipo criterio	(1) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)i attrib.			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(1) Media V(a)i riparata o puntegg. provv.	(1) Punteggi
					Matteo ACCARDI	Andrea BOLAZZI	Alberto GRASSI				
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max punti 20									
3.a	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. <i>Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità di sostituzione dei fornitori.</i>	7	D	0,70	0,70	0,70	0,70	4,90	1,00	7,00	
3.b	Piano delle manutenzioni/disinfestazione/derattizzazione. <i>Saranno valutate le modalità di controllo e le tempistiche come descritte nel piano di manutenzione allegato all'offerta tecnica, nonché le attività propedeutiche ed attuative per la disinfestazione e derattizzazione.</i>	3	D	0,80	0,50	0,50	0,50	1,50	0,63	1,88	
3.c	Piano dei trasporti. <i>Saranno valutate le modalità di veicolazione di pasti, considerati il numero di addetti e mezzi impiegati, le tempistiche intercorrenti tra la preparazione e la successiva distribuzione del pasto.</i>	2	D	0,70	0,60	0,60	0,60	1,20	0,86	1,71	
3.d	Piano di gestione delle diete speciali. <i>Saranno valutate le procedure, le tempistiche, le modalità di controllo dell'attività.</i>	3	D	0,70	0,50	0,50	0,50	1,50	0,71	2,14	
3.e	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico. <i>Sarà valutato il piano per l'effettuazione delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico che dovrà comprendere le modalità di intervento ed i tempi di comunicazione degli esiti.</i>	3	D	0,60	0,50	0,50	0,50	1,50	0,83	2,50	
3.f	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	T	-			SI	2,00	-	2,00	
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	Max punti 5									
4.a	Saranno valutate le capacità di intervento e le soluzioni rivolte a garantire autonomamente la continuità e regolarità nel servizio nella gestione degli imprevisti e delle emergenze.	5	D	0,70	0,50	0,50	0,50	2,50	0,71	3,57	
5	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	Max punti 5									
5.a	<i>Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio.</i>	5	D	0,90	0,80	0,80	0,80	4,00	0,89	4,44	
6	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	Max punti 4									
6.a	Iniziative a favore delle fasce deboli della popolazione. <i>Le iniziative saranno valutate in ordine all'attuabilità e concretezza della proposta tenuto conto dei destinatari finali.</i>	2	D	0,70	0,50	0,50	0,50	1,00	0,71	1,43	
6.b	Progetti di educazione alimentare. <i>Le iniziative proposte saranno valutate in relazione all'attitudine di integrarsi/adattarsi alle attività didattiche proposte dalle Istituzioni Scolastiche destinatarie del servizio, alla previsione di materiale didattico e documentale di supporto che resterà in dotazione delle scuole. Le tematiche proposte saranno valutate per consistenza, originalità e diffusione delle stesse secondo il grado di coinvolgimento previsto (alunni/insegnanti/genitori/cittadinanza).</i>	2	D	0,60	0,50	0,50	0,50	1,00	0,83	1,67	
7	PROGETTO INFORMATICO DEL SERVIZIO DI RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE RETTE COMPRESA LA FORNITURA DI ATTREZZATURE HARDWARE E SOFTWARE	Max punti 5									
7.a	<i>Il sistema informatico sarà valutato in relazione alle funzionalità offerte, alla semplicità ed efficienza di gestione di dati, prenotazioni e pagamenti, alla gestione delle morosità, all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza e degli incaricati, alla tipologia delle strumentazioni informatiche proposte, anche in relazione alle tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti da parte del personale dell'O.E.A., nonché in relazione all'assistenza tecnica garantita, alle procedure alternative di emergenza in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico, alla fornitura di materiale relativo ed alla varietà delle tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza nonché all'estensione del software per funzionalità aggiuntive, il tutto come specificato nell'art. 14 del Capitolato Speciale di Appalto.</i>	5	D	0,70	0,60	0,60	0,60	3,00	0,86	4,29	
8	COERENZA COMPLESSIVA DELL'OFFERTA TECNICA	Max punti 2									
8.a	Sarà valutata la chiarezza, la coerenza e la puntualità dell'offerta tecnica nel suo insieme in relazione a quanto prescritto nel capitolato di appalto e nel disciplinare di gara.	2	D	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	1,00	2,00	
TOTALE Wi attribuibili:		70			Totale senza riparametrazioni:			43,29			57,29

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

Totale con prima riparametrazione: (1)



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di GARA n. 7

Seduta riservata

L’anno **duemilaventitre**, il giorno **26** del mese di **gennaio** alle ore **12:00**, 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. **19/2023** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Andrea Bolazzi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Dott. Alberto Grassi Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo 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 **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);
 4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dussmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara.
- ✓ Nella medesima **Iª seduta** di gara di cui sopra, si procedeva all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. Il Presidente

stabiliva altresì, di procedere alla verifica dell'avvenuto deposito, entro il termine assegnato del 13.12.2022 e all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;

- ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
- ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** 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 **11.01.2023** si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda, nel corso della quale si è avviato l'esame delle singole offerte tecniche presentate dai partecipanti, ed in particolare:

- **FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)**

Inoltre, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **CIRFOOD S.C.**

- ✓ il giorno **16.01.2023** si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. **3** a cui si rimanda, nel corso della quale è stato concluso l'esame dell'offerta tecnica presentata dal partecipante:

- **CIRFOOD S.C.**

inoltre, è stata esaminata l'offerta tecniche presentata dal partecipante:

- **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**

- ✓ in data **18.01.2023** si è svolta la terza seduta riservata di gara, giusta verbale n. **4** a cui si rimanda, nel corso della quale sono state esaminate le offerte tecniche presentate dai partecipanti:

- **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.**
- **VIVENDA**
- **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**

infine, si è avviato l'esame, poi sospeso per limiti di tempo, della seguente offerta:

- **SARCA CATERING S.R.L**

- ✓ il giorno **23.01.2023** si è svolta la quarta seduta riservata di gara, giusta verbale n. **5** a cui si rimanda, nel corso della quale è stato concluso l'esame dell'offerta tecnica presentata dal partecipante:

- **SARCA CATERING S.R.L**

inoltre, è stata esaminata l'offerta tecniche presentata dal partecipante:

- **Dussmann Service SRL**

- ✓ in data **25.01.2023** si è svolta la quinta seduta riservata di gara, giusta verbale n. **6** a cui si rimanda, nel corso della quale sono state esaminate le offerte tecniche presentate dai partecipanti:

- **Compass Group Italia S.p.A.**
- **ELIOR RISTORAZIONE SpA**
- **SODEXO ITALIA S.P.A.**

Nel corso della medesima seduta di gara, si provvedeva altresì, alla verifica e alla revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute di gara precedenti e la stesura completa e definitiva della tabella dei giudizi e punteggi attribuiti alle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, allegata al verbale sopraccitato;

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”*.

Relativamente alle offerte tecniche, il Presidente, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti, dà atto che tutti gli operatori economici sono ammessi alla successiva fase di gara.

Si procede all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dai singoli operatori economici nella valutazione tecnica come indicato nel verbale di gara n. **6** (*Tabella valutazioni delle offerte tecniche* ivi allegata).

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

<i>Offerta Tecnica</i>		
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica riparametrato</i>
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	63,75	70,00
CIRFOOD S.C.	61,80	67,86
Compass Group Italia S.p.A.	59,37	65,19
Vivenda	58,17	63,87
SARCA CATERING S.R.L	58,12	63,82
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	57,80	63,47
ELIOR RISTORAZIONE SpA	57,76	63,42
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)	57,29	62,91
SODEXO ITALIA S.P.A.	57,26	62,87

Dusmann Service SRL	56,83	62,40
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	55,91	61,39

Con riferimento al punto 12.1.3 (“*Busta telematica dell’Offerta economica*”) del Disciplinare di gara, la Commissione procede alla verifica della documentazione costituente l’**Offerta Economica**.

Il Presidente, rimanda ai criteri per la valutazione dell’Offerta Economica previsti nel Disciplinare di gara di cui al punto 15.2 (“*Elementi economici dell’offerta e valutazione*”) ove si stabilisce che le componenti economiche dell’offerta sono:

P(economico)n = punteggio relativo alla valutazione dell’offerta economica del Concorrente *n-esimo*.

P(rist.scol.)n = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della **ristorazione scolastica delle Scuole dell’Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale**, attribuito al Concorrente *n-esimo*. **Massimo punti 27**

P(scuola.sec.)n = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della **Scuola Secondaria di 1° grado**, attribuito al Concorrente *n-esimo*. **Massimo punti 1**

P(pasto.dom.)n = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo **pasto a domicilio**, attribuito al Concorrente *n-esimo*. **Massimo punti 2**

Il punteggio relativo all’offerta economica dell’operatore economico *n-esimo* **P(economico)n** viene calcolato OFF-LINE (in quanto SINTEL non supporta la funzione specificamente necessaria), quale somma degli elementi sopra riportati:

$$P(economico)n = P(rist.scol.)n + P(scuola.sec.)n + P(pasto.dom.)n$$

Il punteggio massimo attribuibile all’offerta economica è pari a **30 punti**.

Di seguito si riporta il punteggio complessivo relativo all’**Offerta Economica**, ottenuto dagli operatori economici ammessi, in esito all’apertura delle offerte economiche. Il dettaglio dei punteggi conseguiti dalle singole offerte con i relativi calcoli, per i quattro elementi sopra indicati componenti le offerte economiche sono riportati nella tabella allegata al presente verbale.

<i>Offerta Economica</i>		
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica riparametrato</i>
CIRFOOD S.C.	29,18	30,00
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD S.p.A.)	28,70	29,51
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	28,42	29,22

SODEXO ITALIA S.P.A.	28,26	29,06
Compass Group Italia S.p.A.	28,16	28,96
Vivenda	27,98	28,78
SARCA CATERING S.R.L	27,91	28,70
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	27,69	28,47
Dusmann Service SRL	27,53	28,30
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	27,31	28,08
ELIOR RISTORAZIONE SpA	27,14	27,90

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

<i>Offerte Tecnica ed Economica – Punteggio Totale</i>			
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Economica</i>	<i>Punteggio Totale</i>
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	70,00	28,08	98,08
CIRFOOD S.C.	67,86	30,00	97,86
Compass Group Italia S.p.A.	65,19	28,96	94,15
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	63,47	29,22	92,69
Vivenda	63,87	28,78	92,65
SARCA CATERING S.R.L	63,82	28,70	92,52
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION)	62,91	29,51	92,42
SODEXO ITALIA S.P.A.	62,87	29,06	91,93
ELIOR RISTORAZIONE SpA	63,42	27,90	91,32
Dusmann Service SRL	62,40	28,30	90,70
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	61,39	28,47	89,86

Il Presidente all'esito dell'apertura dell'offerta economica e dell'esame dei documenti che la costituiscono dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da:

CAMST SOC. COOP.A.R.L.

con sede in Via Tosarelli, n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) P. IVA 00311310379

In relazione alla verifica relativa all'anomalia e congruità delle offerte, ricordato che l'art. 16 del Disciplinare di gara dispone che *“la Stazione Appaltante procederà con la verifica delle **prime due offerte anomale in maniera contestuale**”*, il Presidente evidenzia che, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (offerta economica ed offerta tecnica, tenuto conto per quest'ultima del punteggio conseguito dagli operatori economici prima della riparametrazione finale, ovvero prima della riparametrazione a 70 punti, ai sensi del paragrafo 15.1.4 del Disciplinare di gara) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, sia dall'operatore economico sopra indicato, nonché dall'operatore secondo classificato in graduatoria, le offerte sono da considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97, comma 3 del Codice dei Contratti. Il Presidente di gara dispone pertanto, in conformità a quanto richiesto nel bando tipo n.1 di ANAC e così come indicato all'Art. 16 del Disciplinare di gara, che al primo ed al secondo operatore in graduatoria, venga inoltrata la richiesta di presentazione delle relazioni giustificative comprendenti spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta presentata, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, stabilendo che tale documentazione dovrà pervenire, tramite la funzionalità *“comunicazioni procedura”* della Piattaforma SINTEL, entro e non oltre il giorno 13.02.2023 a pena di esclusione.

Il Presidente, alle ore **13:00** dichiara quindi conclusa la **Seduta di gara** per la valutazione delle offerte economiche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto.

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

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

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

Dott. Alberto Grassi *(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:

Tabella delle valutazioni delle offerte economiche

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

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

Concorrenti: 11

				SODEXO ITALIA S.P.A.			ELIOR RISTORAZIONE SpA		
Rif. Discipl. di gara	Offerta economica e attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile		Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito	Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito
15.2.1	Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, per un massimo assegnabile di 27 punti. Si applica la seguente formula: $P(\text{rist.scol.})n = 27 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: P(rist.scol.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 27 P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale fra tutti i concorrenti ammessi; P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale dal concorrente n-esimo; 27 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.	27	€ 4,86	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,178	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,178$	25,34	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,20385	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,20385$	25,22
15.2.2	Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della Scuola Secondaria di 1° grado, per un massimo assegnabile di 1 punto. $P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: P(scuola.sec.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 1 P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado fra tutti i concorrenti ammessi; P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado dal concorrente n-esimo; 1 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.	1	€ 3,85	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,188	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,188$	0,92	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,20885	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,20885$	0,91
15.2.3	Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti a domicilio, per un massimo assegnabile di 2 punti. $P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: P(pasto.dom.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 2 P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto a domicilio fra tutti i concorrenti ammessi; P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio dal concorrente n-esimo; 2 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.	2	€ 4,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,240	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 4,24$	2,00	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,43760	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,4376$	1,01
TOTALE punteggi attribuibili:		30							
P(economico)n = P(rist.scol.)n + P(scuola.sec.)n + P(pasto.dom.)n			29,18	Punteggio P(economico)n provvisorio:		28,26	Punteggio P(economico)n provvisorio:		27,14
Punteggio economico massimo attribuito fra tutti i concorrenti				Punteggio P(economico)n riparametrato:		29,06	Punteggio P(economico)n riparametrato:		27,90
Punteggio economico riparametrato a 30 punti →						29,06			27,90

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

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

Concorrenti: 11

				Compass Group Italia S.p.A.			Dussmann Service SRL		
Rif. Discipl. di gara	Offerta economica e attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile		Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito	Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito
15.2.1	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, per un massimo assegnabile di 27 punti.</p> <p>Si applica la seguente formula: $P(\text{rist.scol.})n = 27 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove:</p> <p>P(rist.scol.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 27</p> <p>P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale fra tutti i concorrenti ammessi;</p> <p>P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale dal concorrente n-esimo;</p> <p>27 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	27	€ 4,86	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,000	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5$	26,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,130	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,13$	25,58
15.2.2	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della Scuola Secondaria di 1° grado, per un massimo assegnabile di 1 punto.</p> <p>$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove:</p> <p>P(scuola.sec.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 1</p> <p>P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado fra tutti i concorrenti ammessi;</p> <p>P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado dal concorrente n-esimo;</p> <p>1 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	1	€ 3,85	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,210	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,21$	0,91	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,150	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,15$	0,93
15.2.3	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti a domicilio, per un massimo assegnabile di 2 punti.</p> <p>$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove:</p> <p>P(pasto.dom.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 2</p> <p>P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto a domicilio fra tutti i concorrenti ammessi;</p> <p>P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio dal concorrente n-esimo;</p> <p>2 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	2	€ 4,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,450	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,45$	1,00	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,320	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,32$	1,02
TOTALE punteggi attribuibili:		30							
P(economico)n = P(rist.scol.)n + P(scuola.sec.)n + P(pasto.dom.)n			29,18	Punteggio P(economico)n provvisorio:		28,16	Punteggio P(economico)n provvisorio:		27,53
Punteggio economico massimo attribuito fra tutti i concorrenti				Punteggio P(economico)n riparametrato:		28,96	Punteggio P(economico)n riparametrato:		28,30
Punteggio economico riparametrato a 30 punti →				Punteggio P(economico)n riparametrato:		28,96	Punteggio P(economico)n riparametrato:		28,30

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell’infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

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

Concorrenti: 11

				SARCA CATERING S.R.L			SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA		
Rif. Discipl. di gara	Offerta economica e attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile		Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito	Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito
15.2.1	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d’asta per i pasti della ristorazione scolastica delle Scuole dell’infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, per un massimo assegnabile di 27 punti.</p> <p>Si applica la seguente formula: $P(\text{rist.scol.})n = 27 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: $P(\text{rist.scol.})$ = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell’infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 27 $P(\text{min})$ = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell’infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale fra tutti i concorrenti ammessi; $P(n)$ = prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell’infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale dal concorrente n-esimo; 27 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	27	€ 4,86	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,060	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,06$	25,93	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,100	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,1$	25,73
15.2.2	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d’asta per i pasti della Scuola Secondaria di 1° grado, per un massimo assegnabile di 1 punti.</p> <p>$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: $P(\text{scuola.sec.})$ = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 1 $P(\text{min})$ = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado fra tutti i concorrenti ammessi; $P(n)$ = prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado dal concorrente n-esimo; 1 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	1	€ 3,85	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,090	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,09$	0,94	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,100	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,1$	0,94
15.2.3	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d’asta per i pasti a domicilio, per un massimo assegnabile di 2 punti.</p> <p>$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: $P(\text{pasto.dom.})$ = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 2 $P(\text{min})$ = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto a domicilio fra tutti i concorrenti ammessi; $P(n)$ = prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio dal concorrente n-esimo; 2 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	2	€ 4,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,200	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,2$	1,03	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,300	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,3$	1,02
TOTALE punteggi attribuibili:		30							
$P(\text{economico})n = P(\text{rist.scol.})n + P(\text{scuola.sec.})n + P(\text{pasto.dom.})n$			29,18	Punteggio $P(\text{economico})n$ provvisorio:		27,91	Punteggio $P(\text{economico})n$ provvisorio:		27,69
Punteggio economico massimo attribuito fra tutti i concorrenti				Punteggio $P(\text{economico})n$ riparametrato:		28,70	Punteggio $P(\text{economico})n$ riparametrato:		28,47
Punteggio economico riparametrato a 30 punti →									

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

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

Concorrenti: 11

				Vivenda			S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.		
Rif. Discipl. di gara	Offerta economica e attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile		Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito	Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito
15.2.1	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, per un massimo assegnabile di 27 punti.</p> <p>Si applica la seguente formula: $P(\text{rist.scol.})n = 27 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove:</p> <p>P(rist.scol.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 27</p> <p>P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale fra tutti i concorrenti ammessi;</p> <p>P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale dal concorrente n-esimo;</p> <p>27 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	27	€ 4,86	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,037	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,037$	26,05	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,969	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 4,969$	26,41
15.2.2	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della Scuola Secondaria di 1° grado, per un massimo assegnabile di 1 punto.</p> <p>$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove:</p> <p>P(scuola.sec.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 1</p> <p>P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado fra tutti i concorrenti ammessi;</p> <p>P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado dal concorrente n-esimo;</p> <p>1 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	1	€ 3,85	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,201	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,201$	0,92	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,019	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,019$	0,96
15.2.3	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti a domicilio, per un massimo assegnabile di 2 punti.</p> <p>$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove:</p> <p>P(pasto.dom.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 2</p> <p>P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto a domicilio fra tutti i concorrenti ammessi;</p> <p>P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio dal concorrente n-esimo;</p> <p>2 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	2	€ 4,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,337	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,337$	1,02	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,056	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,056$	1,05
TOTALE punteggi attribuibili:		30							
P(economico)n = P(rist.scol.)n + P(scuola.sec.)n + P(pasto.dom.)n		29,18		Punteggio P(economico)n provvisorio:	27,98	Punteggio P(economico)n provvisorio:	28,42		
Punteggio economico massimo attribuito fra tutti i concorrenti				Punteggio P(economico)n riparametrato a 30 punti →	28,78	Punteggio P(economico)n riparametrato:	29,22		

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

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

Concorrenti: 11

Rif. Discipl. di gara	Offerta economica e attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile		CAMST SOC. COOP.A.R.L.			CIRFOOD S.C.		
				Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito	Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito
15.2.1	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, per un massimo assegnabile di 27 punti.</p> <p>Si applica la seguente formula: $P(\text{rist.scol.})n = 27 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: $P(\text{rist.scol.})$ = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 27 $P(\text{min})$ = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale fra tutti i concorrenti ammessi; $P(n)$ = prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale dal concorrente n-esimo; 27 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	27	€ 4,86	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 5,170	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 5,17$	25,38	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,860	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 4,86$	27,00
15.2.2	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della Scuola Secondaria di 1° grado, per un massimo assegnabile di 1 punto.</p> <p>$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: $P(\text{scuola.sec.})$ = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 1 $P(\text{min})$ = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado fra tutti i concorrenti ammessi; $P(n)$ = prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado dal concorrente n-esimo; 1 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	1	€ 3,85	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,180	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,18$	0,92	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 3,850	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 3,85$	1,00
15.2.3	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti a domicilio, per un massimo assegnabile di 2 punti.</p> <p>$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times (P(\text{min}) / P(n))$ dove: $P(\text{pasto.dom.})$ = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 2 $P(\text{min})$ = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto a domicilio fra tutti i concorrenti ammessi; $P(n)$ = prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio dal concorrente n-esimo; 2 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	2	€ 4,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,430	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,43$	1,01	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 7,210	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 7,21$	1,18
TOTALE punteggi attribuibili:		30							
$P(\text{economico})n = P(\text{rist.scol.})n + P(\text{scuola.sec.})n + P(\text{pasto.dom.})n$			29,18	Punteggio $P(\text{economico})n$ provvisorio:	27,31	Punteggio $P(\text{economico})n$ provvisorio:	29,18		
Punteggio economico massimo attribuito fra tutti i concorrenti				Punteggio $P(\text{economico})n$ riparametrato:	28,08	Punteggio $P(\text{economico})n$ riparametrato:	30,00		
Punteggio economico riparametrato a 30 punti →					28,08		30,00		

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.

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

Concorrenti: 11

FABBRO FOOD SPA (BLUE LION FOOD)

Rif. Discipl. di gara	Offerta economica e attribuzione del punteggio	Punteggio massimo attribuibile		Elemento offerto	Formula applicata per il calcolo del punteggio	punteggio attribuito
15.2.1	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, per un massimo assegnabile di 27 punti.</p> <p>Si applica la seguente formula: $P(\text{rist.scol.})n = 27 \times (P(\text{min}) / P(n))$</p> <p>dove: P(rist.scol.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 27 P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale fra tutti i concorrenti ammessi; P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della ristorazione scolastica delle Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Centro Estivo Comunale dal concorrente n-esimo; 27 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	27	€ 4,86	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,900	$P(\text{rist.scol.})n = 27 \times 4,86 / 4,9$	P(rist.scol.) 26,78
15.2.2	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti della Scuola Secondaria di 1° grado, per un massimo assegnabile di 1 punto.</p> <p>$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times (P(\text{min}) / P(n))$</p> <p>dove: P(scuola.sec.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 1 P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado fra tutti i concorrenti ammessi; P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto della Scuola Secondaria di 1° grado dal concorrente n-esimo; 1 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	1	€ 3,85	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 4,200	$P(\text{scuola.sec.})n = 1 \times 3,85 / 4,2$	P(scuola.sec.)n 0,92
15.2.3	<p>Punteggio attribuito al prezzo offerto in ribasso rispetto alla base d'asta per i pasti a domicilio, per un massimo assegnabile di 2 punti.</p> <p>$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times (P(\text{min}) / P(n))$</p> <p>dove: P(pasto.dom.) = punteggio relativo al prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio, attribuito al Concorrente n-esimo. Massimo punti 2 P(min) = migliore prezzo (il più basso) offerto per il singolo pasto a domicilio fra tutti i concorrenti ammessi; P(n) = prezzo offerto per il singolo pasto a domicilio dal concorrente n-esimo; 2 = punteggio massimo attribuibile al miglior prezzo offerto per il criterio.</p>	2	€ 4,24	Prezzo unitario offerto dal concorrente: € 8,450	$P(\text{pasto.dom.})n = 2 \times 4,24 / 8,45$	P(pasto.dom.)n 1,00
TOTALE punteggi attribuibili:		30				
P(economico)n = P(rist.scol.)n + P(scuola.sec.)n + P(pasto.dom.)n			29,18	Punteggio P(economico)n provvisorio:		28,70
Punteggio economico massimo attribuito fra tutti i concorrenti						
Punteggio economico riparametrato a 30 punti →				Punteggio P(economico)n riparametrato:		29,51



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

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

SAP COMO – Comune di Inverigo: Servizio di ristorazione scolastica delle Scuole statali dell'Infanzia, delle Scuole Primarie, della Scuola Secondaria di Primo grado, del Centro estivo comunale e del pasto per gli anziani al domicilio periodo: 1 gennaio 2023 – 31 agosto 2025 con eventuale ripetizione del contratto dal 1 settembre 2025 al 31 agosto 2027.
CIG: 9413841359

VERBALE di verifica congruità dell'offerta

L'anno **duemilaventitre**, il giorno **27** del mese di **febbraio** alle ore **09:30**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché, mediante l'ausilio di collegamenti audio e video, si è riunita la Commissione di gara nominata con Determinazione n. **19/2023** della Provincia di Como, assistiti con funzione di verbalizzazione dal funzionario del Servizio Gare Antonio Talarico, per fornire il supporto richiesto dal **RUP Gisella Gallo** in relazione alla valutazione della congruità dell'offerta presentata dall'operatore economico **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**, classificata al primo posto nella graduatoria provvisoria di gara esperita per l'affidamento del contratto in oggetto, nonché alla valutazione della congruità dell'offerta presentata dall'operatore economico **CIRFOOD S.C.**, classificata al secondo posto.

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **12:00** del giorno **28.11.2022** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **11** (undici) offerte, e più precisamente:
 1. **FABBRO FOOD SPA** con sede in Via E. Berlinguer, 20 Nova Milanese (MB) p.iva 03803800964 (n. prot. SINTEL 1669307294531 del 24 novembre 2022)
 2. **CIRFOOD S.C.** con sede in VIA NOBEL 19 – 42124 REGGIO EMILIA p.iva 00464110352 (n. prot. SINTEL 1669375765822 del 25 novembre 2022)
 3. **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** con sede in Via Tosarelli n. 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO) p. iva 00311310379 (n. prot. SINTEL 1669390942643 del 25 novembre 2022);

4. **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** con sede in Via Roma n. 29, 24052 - Azzano San Paolo (BG) p. iva 00748940160 (n. prot. SINTEL 1669392531515 del 25 novembre 2022) ;
 5. **VIVENDA** con sede in VIA FRANCESCO ANTOLISEI 25 – 00173 - ROMA p.iva 07864721001 (n. prot. SINTEL 1669392845683 del 25 novembre 2022);
 6. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in Viale della Scienza 26, 36100 Vicenza (VI) p.iva 01617950249 (n. prot. SINTEL 1669393613685 del 25 novembre 2022);
 7. **SARCA CATERING S.R.L** con sede legale in TORBOLE CASAGLIA (BS) VIA TRAVAGLIATO N. 16 p.iva 03588030175 (n. prot. SINTEL 1669394449522 del 25 novembre 2022);
 8. **Dusmann Service SRL** con sede in VIA S. GREGORIO 55 – 20124 MILANO p.iva 00124140211 (n. prot. SINTEL 1669394822264 del 25 novembre 2022);
 9. **Compass Group Italia S.p.A.** con sede in Milano, Via Angelo Scarsellini n.14 p.iva 02979410152 (n. prot. SINTEL 1669395032205 del 25 novembre 2022);
 10. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in VIA VENEZIA GIULIA 5 /A, 20157 MILANO (MI) p.iva 08746440018 (n. prot. SINTEL 1669622262714 del 28 novembre 2022);
 11. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) VIA FRATELLI GRACCHI 36 p.iva 00805980158 (n. prot. SINTEL1669627685204 del 28 novembre 2022);
- ✓ in data **05.12.2022**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta verbale di gara n. **1** a cui si rimanda, 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 agli operatori economici partecipanti. Tale verifica si concludeva con esito positivo per quanto concerne i contenuti delle buste amministrative e pertanto gli operatori economici venivano tutti ammessi alla fase successiva di gara. Si procedeva, inoltre, all'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti. Da tale verifica emergeva la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.** del Piano di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 (pag 28) del disciplinare di gara. stabilendo il termine per la consegna entro il 13.12.2022 e di procedere all'ammissione del suddetto operatore economico alla valutazione dell'offerta tecnica, in sede di prima seduta della Commissione di gara appositamente nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice;
 - ✓ in data **06.12.2022** l'operatore economico S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale);
 - ✓ il giorno **10.01.2023**, con **Determinazione n. 19/2023** 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, relative all'appalto in oggetto;
 - ✓ nelle date **11.01.2023, 16.01.2023, 18.01.2023, 23.01.2023, 25.01.2023** si sono svolte le sedute riservate di gara, giusta verbale n. **2, 3, 4, 5 e 6** a cui si rimanda, nel corso della quale si sono esaminate le singole offerte tecniche presentate dai partecipanti, provvedendo altresì, alla stesura completa e definitiva della

tabella dei giudizi e punteggi attribuiti alle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, allegata al verbale n. 6;

- ✓ Il giorno **26.01.2023**, giusta verbale di gara n. 7 a cui si rinvia, si è tenuta la seduta di gara per la comunicazione dei punteggi tecnici e l'apertura delle offerte economiche in esito della quale si prendeva atto della graduatoria provvisoria finale così definita:

<i>Offerte Tecnica ed Economica – Punteggio Totale</i>			
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Economica</i>	<i>Punteggio Totale</i>
CAMST SOC. COOP.A.R.L.	70,00	28,08	98,08
CIRFOOD S.C.	67,86	30,00	97,86
Compass Group Italia S.p.A.	65,19	28,96	94,15
S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.	63,47	29,22	92,69
Vivenda	63,87	28,78	92,65
SARCA CATERING S.R.L	63,82	28,70	92,52
FABBRO FOOD SPA (BLUE LION)	62,91	29,51	92,42
SODEXO ITALIA S.P.A.	62,87	29,06	91,93
ELIOR RISTORAZIONE SpA	63,42	27,90	91,32
Dussmann Service SRL	62,40	28,30	90,70
SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	61,39	28,47	89,86

al termine della predetta seduta veniva inoltrata, ai sensi dell'art. 97 commi 3 e 5 del Codice, e come previsto dall'art. 16 del Disciplinare di gara, la richiesta agli operatori economici classificati primo e secondo in graduatoria **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** e **CIRFOOD S.C.** per la presentazione di una relazione comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, stabilendo che tale documentazione doveva pervenire entro e non oltre il giorno **13.02.2023** a pena di esclusione.

Tutto ciò premesso,

- si prende atto preliminarmente che i due operatori economici hanno trasmesso la relazione entro il termine assegnato e che la documentazione di gara è stata tempestivamente inoltrata al RUP per la verifica di competenza, nonché ai singoli commissari per un preventivo esame in vista di una seduta

congiunta al fine di fornire il supporto richiesto dal RUP medesimo in relazione alla valutazione da eseguire;

- atteso che la verifica di congruità ha lo scopo di appurare l'attendibilità delle offerte sotto il profilo dell'idoneità delle stesse ad assicurare prestazioni adeguate alle esigenze sottese alla commessa pubblica;
- dato, altresì, atto, che il subprocedimento di verifica dell'anomalia non ha come oggetto ed obiettivo la valutazione di singole voci di prezzo, ma la sostenibilità economicità e l'affidabilità dell'offerta nella sua globalità, che la relazione presentata dall'operatore economico ha confermato (Cons. Stato, Ad plen. n. 36 del 2012; V, 14 giugno 2013, n. 3314; 1° ottobre 2010, n. 7262; 11 marzo 2010, n. 1414; IV, 22 marzo 2013, n. 1633; III, 14 febbraio 2012, n. 710);
- esaminate nel dettaglio le spiegazioni prodotte dai sopra richiamati operatori economici, la Commissione ritiene la documentazione chiara, esaustiva, analitica e, pertanto, idonea a sostenere il giudizio di complessiva congruità delle offerte, anche in relazione ai costi della manodopera.
- l'analisi condotta rileva, in particolare, che le relazioni giustificative presentate dagli operatori economici primo e secondo classificati, rispettivamente **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**, e **CIRFOOD S.C.**, cui si rinvia "per relationem" nella loro interezza, dimostrano, con puntuale analisi di tutte le componenti di costo/prezzo di cui si compongono le offerte, la sostenibilità tecnica ed economica, consentendo la sostanziale affidabilità delle proposte presentate dagli operatori economici anche alla luce dell'utile di impresa che emerge dall'analisi giustificativa presentata;

Il RUP, condividendo il giudizio della Commissione, attesta la congruità delle offerte formulate dagli operatori economici **CAMST SOC. COOP.A.R.L.**, e **CIRFOOD S.C.**, ritenendole appropriate, congrue e idonee pertanto a superare la presunzione di anomalia di cui all'art. 97 c. 3 del Codice, ed esprime **parere positivo** all'aggiudicazione del servizio in oggetto all'operatore economico **CAMST SOC. COOP.A.R.L.** classificato al primo posto della graduatoria.

Il Presidente della Commissione alle ore **10:20** dichiara quindi conclusa la **seduta**

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato, viene sottoscritto dal RUP e dai componenti della Commissione come segue:

Il RUP Gisella Gallo

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

Il Presidente della Commissione di gara Matteo Accardi

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

Il componente della Commissione di gara Dott. Andrea Bolazzi

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

Il componente della Commissione di gara Dott. Alberto Grassi

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

Il Segretario verbalizzante 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 digitalmente a conclusione di tutte le operazioni di gara.