



Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI

DETERMINAZIONE N. 154 / 2023

OGGETTO: SAP COMO - COMUNI DI CIRIMIDO E FENEGRÒ: SERVIZIO IN CONCESSIONE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA, PASTI DOMICILIARI PERIODO DAL 01.01.2023 AL 31.12.2028 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE DEI CONSUMI NEL SETTORE DELLA PA E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON DM N. 65 DEL 10.03.2020. CIG: 9468713527 AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Premesso che con determina a contrarre n. 1334/2022 si disponeva di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto indicato per conto dei comuni di Cirimido e Fenegrò (tra loro convenzionati per la gestione associata del servizio) ai sensi della convenzione stipulata ex art. 37 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, stabilendo in particolare che il progetto/contratto:

- *è di importo superiore alla soglia comunitaria cui all'art. 35 del D.Lgs 50/2016;*
- *è da espletarsi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs n. 50/2016 con modalità telematica attraverso la Piattaforma di e-procurement Sintel;*
- *è di servizi di ristorazione scolastica ex art. 144 del D.lgs n. 50/2016;*
- *deve essere aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo (con ponderazione 70/30) ai sensi degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;*
- *prevede, ai fini dell'aggiudicazione, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 comma 3 e 5 del D.lgs n. 50/2016;*
- *ai sensi dell'art. 105 comma 2 del Codice l'aggiudicatario dovrà effettuare la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti. Le attività secondarie potranno essere subappaltate per intero;*

Atteso che venivano effettuate le pubblicazioni di legge sulla G.U.U.E. avviso n. 22022/S 216-619755 del 09.11.2022, sulla Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 131 del 09.11.2022, e per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale (riferita al luogo di esecuzione contratto), sul sito dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul sito istituzionale della Provincia di Como;

Precisato che:

- le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore

12.00 del giorno 13.12.2022;

- entro il predetto termine è pervenuta l'offerta dell'operatore economico ELIOR RISTORAZIONE SpA con sede in via Venezia Giulia n. 5 /A, 20157 MILANO P.IVA 08746440018 (n. protocollo SINTEL 1670856123370 del 12.12.2022);
- in data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I^a seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta 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;
- tale seduta si concludeva con l'ammissione alla successiva fase di gara dell'operatore economico, avendo riscontrato nella busta amministrativa la presenza e l'idoneità della documentazione richiesta per la partecipazione; nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (*download*) ed all'apertura del plico telematico contenente l'offerta tecnica;
- la documentazione tecnica veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione;

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

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

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

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

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
1	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	Max punti 8,5	
1A	Valutazione sistema di approvvigionamento adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (DM 65/2020 CAM: art 8.b Criteri premianti, sub criterio b) <i>Sarà attribuito il punteggio in base alle procedure adottate per la selezione e il monitoraggio dei fornitori, con riferimento all'approvvigionamento delle materie prime, mediante:</i> - rapporto diretto con i fornitori - piattaforma di proprietà (o a gestione diretta) - piattaforma esterna	4	D

1B	<p>Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto (compresi prodotti BIO).</p> <p><i>Sarà attribuito il punteggio indicato se presente doppio fornitore per i seguenti 10 prodotti: ortofrutticoli freschi, pr. Ittici, carni avicole e altre, pasta secca, riso, orzo, farro, legumi, olio evo, passata di pomodoro.</i></p> <p><i>Il punteggio sarà assegnato come segue in relazione al numero di prodotti con doppio fornitore:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tutti i 10 prodotti = 2,5 punti - tra 6 e 9 prodotti = 1,5 punti - tra 1 e 5 prodotti = 1 punti - 0 prodotti = 0 punti 	2,5	T
1C	<p>Presenza di Fornitori certificati (specificare le relative certificazioni).</p> <p><i>Sarà attribuito il punteggio se presenti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 100% Fornitori certificati = 2 punti - pari o superiore al 75% e inferiore al 100% Fornitori certificati = 1 punto - inferiore al 75% Fornitori certificati = 0,5 punti 	2	T
2	MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE	Max punti 13,5	
2A	<p>Modalità operative del servizio con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio.</p> <p><i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.</i></p>	5	D
2B	<p>Modalità operative del servizio di somministrazione e individuazione delle soluzioni adottate in considerazione delle caratteristiche degli ambienti.</p> <p><i>Saranno valutate le soluzioni adottate atte a fornire una migliore gestione del servizio di somministrazione</i></p>	2	D
2C	<p>Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione delle fasi di preparazione e distribuzione delle diete.</p> <p><i>Saranno valutate le procedure adottate, atte a garantire la sicurezza delle diete e la buona presentazione delle stesse.</i></p>	2,5	D
2D	<p>Gestione del Piano di pulizia e sanificazione, con particolare riferimento alla sanificazione dei refettori.</p> <p><i>Sarà effettuata la valutazione delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (es. formazione, cartellonistica, altro).</i></p>	2	D
2E	<p>Piano di monitoraggio infestanti.</p> <p><i>Sarà valutato il piano di monitoraggio degli infestanti, con particolare riferimento al soggetto che lo eseguirà, alla tipologia ed alla frequenza degli interventi e alla gestione delle eventuali azioni correttive.</i></p>	1	D
2F	<p>Valutazione della gestione delle emergenze in riferimento all'art. 12 del CSA.</p> <p><i>Saranno valutate le azioni correttive proposte, in particolare la presenza del Centro cottura alternativo.</i></p>	1	D
3	TRASPORTO PASTI	Max punti 5,5	

3°	<p>Piano dei trasporti.</p> <p><i>Verrà valutato il piano dei trasporti relativamente alla consegna dei pasti nel Comune di Fenegrò e nel Comune di Cirimido, tenendo conto del percorso effettuato, della tempistica e della distanza (valutata in tempi di percorrenza, facendo riferimento al programma Google maps).</i></p> <p><i>Si prenderà in considerazione:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>il percorso più rapido del sito Google Maps atto a dimostrare il tempo di percorrenza dal centro cottura sino alla scuola Primaria di Via Roma, 14 – Cirimido (CO).</i> <p><i>Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo in relazione al tempo di percorrenza:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>fino a 10 minuti = punti 2</i> <i>superiore a 10 e fino a 20 minuti = punti 1,5</i> <i>superiore a 20 e fino a 30 minuti = punti 1</i> <i>oltre 30 minuti = punti 0</i> 	2	T
3B	<p>Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti in pluriporzione.</p> <p><i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.</i></p>	1,5	D
3C	<p>Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto delle diete speciali e dei pasti domiciliari.</p> <p><i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.</i></p>	2	D
4	GESTIONE DEL PERSONALE	Max punti 9,0	
4A	<p>Direttore del Servizio.</p> <p><i>Sarà valutata la professionalità del Direttore del Servizio, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).</i></p>	1	D
4B	<p>Dietista.</p> <p><i>Sarà valutata la professionalità del Dietista, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).</i></p>	1	D
4C	<p>Dietista: ore di presenza aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal CSA (art.13).</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito in base alle ore di presenza offerte in più di quelle previste dal CSA (3 ore complessive alla settimana), applicando la formula di proporzionalità diretta:</i></p> $Px = Pmax * \frac{Nr. h/sett. x}{Nr. h/sett. max}$ <p>dove:</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame</i> <i>Pmax = punteggio massimo (2 punti)</i> <i>Nr. h/sett. x = ore settimanali offerte in più dalla Ditta in esame</i> <i>Nr. h/sett. max = ore settimanali massime offerte in più tra tutte quelle presentate</i> 	2	Q
4D	<p>Valutazione dell'organico impiegato presso il Centro Cottura dedicato alle diverse fasi del servizio documentato mediante diagramma di Gantt.</p> <p><i>L'operatore Economico dovrà indicare come intende svolgere il servizio di preparazione dei pasti, indicando il personale presente presso il Centro Cottura, con specifica del livello contrattuale attribuito, del monte ore totale giornaliero e settimanale di ogni operatore e la relativa articolazione.</i></p>	1	D

4E	<p>Indice di produttività settimanale presso i terminali di somministrazione (Cirimido e Fenegrò) inteso come N.ro pasti settimanali / monte ore settimanale del personale in servizio.</p> <p><i>Il punteggio sarà attribuito mediante applicazione della formula di Proporzionalità inversa:</i></p> <p><i>Indice prod. sett.le min. (nr pasti sett. / monte ore sett.)</i></p> $Px = Pmax * \frac{\text{Indice prod. settimanale } x}{\text{Indice prod. sett.le min.}}$ <p>dove:</p> <p><i>Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame</i></p> <p><i>Pmax = punteggio massimo (2 punti)</i></p> <p><i>Indice prod. sett.le min. = Indice produttività settimanale minimo tra tutti quelli presentati</i></p> <p><i>Indice prod. settimanale x = Indice prod. settimanale della Ditta in esame</i></p>		
	Indice di produttività settimanale Primaria FENEGRO'	2	Q
	Indice di produttività settimanale Primaria CIRIMIDO	2	Q
5	FORMAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 1,0	
5A	<p>Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori).</p> <p><i>Verrà valutata l'articolazione degli argomenti e il cronoprogramma degli interventi previsti per l'intera durata dell'appalto.</i></p>	1	D
6	GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE	Max punti 3,0	
6A	<p>Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto (a carico delle famiglie), secondo quanto richiesto nell'art. 8 del CSA.</p> <p><i>Saranno oggetto di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza, nonché l'efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dei dati. modalità e tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti.</i></p> <p><i>Saranno inoltre valutate le modalità di riscossione e le tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza e la gestione dei solleciti.</i></p>	3	D
7	CONTROLLI SUL SERVIZIO EROGATO	Max punti 2,0	
7A	Piano analitico chimico su materie prime (compreso ricerca di antiparassitari su prodotti BIO) e acqua potabile	1	D
7B	Piano analitico microbiologico su materie prime, prodotti finiti e acqua potabile	0,5	D
7C	Piano di verifica microbiologica ambientale (superfici a contatto e palmari)	0,5	D
8	INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE E ALTRE INIZIATIVE DI SUPPORTO	Max punti 5,0	
8A	<p>Iniziative di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (es. incremento del consumo di frutta, verdura e legumi).</p> <p><i>Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.</i></p>	2	D
8B	<p>Iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.</p> <p><i>Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.</i></p>	2	D
8C	<p>Valutazione del progetto per monitoraggio dello scarto e il recupero delle eccedenze.</p> <p><i>Saranno valutati i contenuti e le modalità di presentazione degli interventi.</i></p>	1	D
9	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Max punti 10,5	
9A	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO).		

	<i>CARNI AVICOLE E DI SUINO. verrà attribuito il punteggio indicato se verranno offerte in quantità ≥ 50% in peso.</i>	3	T
	<i>FRUTTA, ORTAGGI, CEREALI E DERIVATI, LEGUMI, OLIO EVO, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (escluso succo e nettare di frutta). - verrà attribuito il punteggio indicato (2 punti) se verranno offerte in quantità ≥ 90% in peso - verrà attribuito un punteggio pari a 1,0 se verranno offerte in quantità compresa tra ≥ 70% e <90% in peso</i>	2	T
	<i>PASSATA DI POMODORO, PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt). - verrà attribuito il punteggio indicato (1,5 punti) se verranno offerte in quantità ≥ 70% in peso - verrà attribuito un punteggio pari 1 se verranno offerte in quantità comprese tra ≥ 50% e <70% in peso</i>	1,5	T
9B	<i>BANANE BIO EQUOSOLIDALI E BARRETTE DI CIOCCOLATO EQUOSOLIDALI. Se offerti verrà attribuito il punteggio indicato</i>	1	T
9C	<i>Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (Km 0 e Filiera Corta). Se verrà valutata l'opportunità del loro inserimento in base al menù presentato, verrà attribuito il punteggio indicato.</i>	1	T
9D	<i>Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti. Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione.</i>	1	D
9E	<i>Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici. Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione</i>	1	D
10	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Max punti 8,0	
10A	<i>Offerta di attrezzature, macchine e arredi atti al miglioramento del servizio. Le migliorie proposte saranno oggetto di relativa valutazione.</i>	3	D
10B	<i>Altre proposte migliorative correlate al servizio. Le migliorie proposte saranno oggetto di relativa valutazione.</i>	2	D
10C	<i>Offerta di pasti/pacchi alimentari a disposizione del Servizio Sociale. Il punteggio verrà attribuito mediante applicazione di formula applicando la formula dei proporzionalità diretta: Nr. pacchi/pasti x $P_x = P_{max} * \frac{\text{Nr. pacchi/pasti}}{\text{Nr. pacchi/pasti max}}$ dove: P_x = punteggio attribuito alla Ditta in esame P_{max} = punteggio massimo (3 punti) Nr. pacchi/pasti x = Nr. pacchi/pasti offerti dalla Ditta in esame Nr. pacchi/pasti max = Nr. pacchi/pasti massimi offerti tra tutti quelli presentati</i>	3	Q
11	POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE ALLA ISO 9001 E ISO 14001	Max punti 4,0	
11A	<i>Possesso di certificazione ISO 22000. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
11B	<i>Possesso di certificazione ISO 22005. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
11C	<i>Possesso di certificazione OHSAS 18000. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T

11 D	Possesso di certificazione ISO 27001. <i>Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
TOTALE		70,0	

Richiamata la determinazione n. 20/2023 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:

- **PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi - (*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*)
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Donatella Preatoni - (*Tecnologo Alimentare*);
- **COMPONENTE:** Dott. Piero Ferrari - (*Tecnologo Alimentare*);
- **SEGRETARIO:** Erminia Arcidiacono – Servizio S.A.P. Provincia di Como;

Rilevato che:

- in data 23.01.2023, giusta verbale n. 2, a cui si rimanda, la Commissione di gara si riuniva in un'unica seduta riservata, per l'esame e la valutazione dell'offerta tecnica del concorrente;
- a seguire, nella medesima data, giusta verbale di gara n. 3 a cui si rinvia, si è tenuta la seduta per la comunicazione del punteggio tecnico assegnato dalla Commissione e per la valutazione dell'offerta economica;
- si è proceduto quindi, nella medesima seduta, all'inserimento nella piattaforma SINTEL del punteggio ottenuto dall'operatore economico nella valutazione tecnica dell'offerta come risultante dal verbale di gara n. 2 e che si riporta di seguito:

Offerta Tecnica

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica
ELIOR RISTORAZIONE SpA	59,27

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

Offerta Economica

Operatore economico	Prezzo offerto per singolo pasto di ristorazione scolastica	Prezzo offerto per singolo pasto del Centro estivo	Prezzo offerto per singolo pasto a domicilio

ELIOR RISTORAZIONE SpA	€ 5,18481	€ 5,48451	€ 7,98201
------------------------	-----------	-----------	-----------

- il punteggio complessivo delle **offerte Tecnica ed Economica** generato dalla graduatoria provvisoria di gara che di seguito si riporta:

Offerte Tecnica ed Economica

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta Economica	Punteggio complessivo
ELIOR RISTORAZIONE SpA	59,27	30	89,27

- Al termine delle suddette operazioni, il Presidente disponeva la trasmissione al RUP per la verifica di competenza della documentazione di gara ai fini della proposta di aggiudicazione a favore dell'operatore economico ELIOR RISTORAZIONE SpA con sede in via Venezia Giulia n. 5 /A, 20157 MILANO P.IVA 08746440018;

Verificata l'idoneità dei documenti a comprova del possesso dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dal suddetto operatore economico, richiesti per una procedura analoga, e conservati agli atti ;

Vista l'attestazione del RUP prot. n. 841 del 9.02.2023 (ns prot. n. 5335/2023) con la quale dichiarava la congruità dei costi della manodopera indicati dall'operatore economico, ai sensi dell'art. 95 c.10 e dell'art. 97 c. 6 del Codice, in data 09.02.2023 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura in favore del suddetto operatore economico;

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 7 del 24.03.2022 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2022/2024;
- la deliberazione del Presidente n. 1 del 03.01.2023 con cui è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione in fase di esercizio provvisorio per l'anno 2023;

Tutto ciò premesso,

DETERMINA

- 1) **di approvare** il report di procedura Sintel a cui è attribuito il codice ID 161123687 costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 09.02.2023 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: n. 1 del 14.12.2022, n. 2 del 23.01.2023 e n. 3 del 23.01.2023;
- 3) **di prendere atto** della congruità dei costi della manodopera, attestata dal RUP come in

premessa specificato, e conseguentemente **di aggiudicare** l'appalto avente ad oggetto "Comuni di Cirimido e Fenegrò affidamento del servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020. CIG: 9468713527" all'operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5 /A, 20157 MILANO P.IVA 08746440018 - secondo la proposta tecnica presentata per la quale si rinvia alla documentazione in atti ed all'importo offerto **di € 760.864,09 (oltre IVA)** di cui € 1.319,52 (oltre IVA) per oneri di sicurezza, e come da distinzione per tipologia di pasto di seguito riportata:

- **Prezzo offerto per singolo pasto di ristorazione scolastica: € 5,18481** a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza di € 0,01 e pertanto per il prezzo offerto di € 5,19 (oltre IVA) a pasto, corrispondente all'importo netto contrattuale presunto, per 6 anni di contratto, **di € 516.218,66- oltre IVA** - (€ 5,19* 99.372 n. presunto pasti stimato nel sessennio)
 - **Prezzo offerto per singolo pasto del Centro estivo: € 5,48451** a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza di € 0,01 e pertanto per il prezzo offerto di € 5,49 (oltre IVA) a pasto, corrispondente all'importo netto contrattuale presunto, per 6 anni di contratto, **di € 34.615,41 - oltre IVA** - (€ 5,49* 6.300 n. presunto pasti stimato nel sessennio)
 - **Prezzo offerto per singolo pasto a domicilio € 7,98201** a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza di € 0,01 e pertanto per il prezzo offerto di € 7,99 (oltre IVA) a pasto, corrispondente all'importo netto contrattuale presunto, per 6 anni di contratto, **di € 210.030,02 - oltre IVA** - (€ 7,99* n. 26.280 n. presunto pasti stimato nel sessennio)
- 4) **di dare atto** che la presente aggiudicazione è immediatamente efficace in quanto i requisiti di carattere generale autocertificati in sede di gara dall'operatore economico sono stati verificati con esito positivo;
 - 5) **di dare atto** che l'Avviso di avvenuta aggiudicazione della presente procedura di affidamento sarà pubblicato con le stesse forme e modalità osservate per il Bando di Gara;
 - 6) **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Cirimido (Ente Capofila) per il perfezionamento della prenotazione o l'assunzione dell'impegno di spesa, per la stipula del contratto nelle forme previste dal vigente regolamento comunale e per le comunicazioni previste dall'art. 1 comma 32 della Legge 190/2012, nonché per le comunicazioni di cui al decreto legislativo 50/2016, da effettuare entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione;
 - 7) **di dare atto** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 14/02/2023

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



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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020.

CIG: 9468713527

VERBALE DI GARA N. 1

PRIMA SEDUTA DI GARA

L'anno duemilaventidue, il giorno 14 del mese di dicembre alle ore 10:00, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **1 seduta** relativa alla procedura in oggetto, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciali (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici partecipanti.

Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

Sig.ra Gabriella Costanzo – Responsabile del Servizio S.A.P.

dott.ssa Elisabetta Lontani - Servizio S.A.P. .

Dato atto che entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 è pervenuta alla piattaforma SINTEL l'offerta dell'operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5 /A, 20157 MILANO P.IVA 08746440018 (n. prot. SINTEL 1670856123370 del 12.12.2022);

Seguendo gli step proposti dalla Piattaforma, si verifica preliminarmente la firma digitale che risulta regolare.

Si procede esaminando la documentazione amministrativa presentata dal suddetto operatore economico partecipante.

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 richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede successivamente, allo scarico (download) ed all'apertura del plico telematico contenente l'offerta tecnica dell'operatore economico ammesso, allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione della documentazione tecnica, in esso contenuta.

L'offerta tecnica del concorrente scaricata dalla piattaforma SINTEL sarà messa a disposizione della sola commissione giudicatrice.

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

Alle ore 10:30 il Presidente del seggio dichiara conclusa la seduta di gara.

Il presente verbale costituisce provvedimento di ammissione dell'operatore economico partecipante all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice; viene notificato all'operatore economico partecipante.

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

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

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

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

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



PROVINCIA DI COMO
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 – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020.
CIG: 9468713527**

VERBALE DI GARA N. 2

L’anno duemilaventitré il giorno 23 del mese di gennaio alle ore 09:30 presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso la piattaforma Go to Meeting, in conformità a quanto previsto dall’art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: *“La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni”* si è riunita la commissione di gara nominata con provvedimento n. 20/2023 e costituita dai sigg.:

- PRESIDENTE – Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como;
- COMPONENTE – Dott.ssa Donatella Preatoni – tecnologo alimentare;
- COMPONENTE – Dott. Piero Ferrari – tecnologo alimentare;
- SEGRETARIO – Erminia Arcidiacono - Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

Precisato che:

- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 12.00 del giorno 13.12.2022;
- ✓ entro il predetto termine è pervenuta alla piattaforma SINTEL l’offerta dell’operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5 /A, 20157 MILANO P.IVA 08746440018 (n. prot. SINTEL 1670856123370 del 12.12.2022);
- ✓ in data 14.12.2022, giusta verbale n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la 1^ seduta 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 l'ammissione alla successiva fase di gara dell'operatore economico partecipante.
 - ✓ Nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (download) ed all'apertura del plico telematico contenente l'offerta tecnica dell'operatore economico ammesso. Tale documentazione veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione;
 - ✓ in data 10.01.2023, con Determinazione n. 20/2023 si è proceduto alla nomina della Commissione di Gara per la valutazione dell'offerta tecnica relativa all'appalto in oggetto;
 - ✓ in data 16.01.2023, al fine di velocizzare la procedura, si è provveduto a trasmettere ai componenti della Commissione di gara, sia la documentazione a base di gara, sia l'offerta tecnica pervenuta e ammessa, per l'esame preistruttorio;

Tutto ciò premesso:

- ✓ il Presidente avendo acquisito preliminarmente le dichiarazioni dei Commissari inerenti eventuali cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del Codice o di eventuali altre cause di inconferibilità dell'incarico o di incompatibilità previste dalla legge o situazioni integranti conflitto di interessi, prende atto che i commissari medesimi, nell'accettare formalmente l'incarico, dichiarano ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 l'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del decreto legislativo 50/2016 e l'inesistenza di cause di inconferibilità dell'incarico o altre incompatibilità previste dalla legge. Escludono altresì la sussistenza di conflitto di interessi.
- ✓ i commissari dichiarano di essere stati edotti dei contenuti codice di comportamento approvato ed in uso presso la Stazione Appaltante;
- ✓ i medesimi commissari sottoscrivono il presente verbale attestando la veridicità delle dichiarazioni.

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

I^a Seduta riservata di gara.

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

Il Presidente illustra in dettaglio l'oggetto dell'appalto, le modalità di gara e il criterio di aggiudicazione, procedendo quindi alla lettura dei contenuti più significativi del disciplinare di gara, del capitolato prestazionale e degli elementi, dei pesi e dei criteri di valutazione delle offerte previsti nel bando e nel disciplinare di gara, con particolare attenzione per i punti: 12.1.2, 15, 15.1. e 15.1.1.

Si riportano di seguito i criteri e sotto criteri di cui al punto 15.1.1 del Disciplinare di Gara, presi in esame ai fini dell'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari:

Tabella dei criteri e sotto criteri di valutazione dell'offerta tecnica

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
1	APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME	Max punti 8,5	
1A	Valutazione sistema di approvvigionamento adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (DM 65/2020 CAM: art 8.b Criteri premianti, sub criterio b) <i>Sarà attribuito il punteggio in base alle procedure adottate per la selezione e il monitoraggio dei fornitori, con riferimento all'approvvigionamento delle materie prime, mediante:</i> - rapporto diretto con i fornitori - piattaforma di proprietà (o a gestione diretta) - piattaforma esterna	4	D
1B	Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto (compresi prodotti BIO). <i>Sarà attribuito il punteggio indicato se presente doppio fornitore per i seguenti 10 prodotti: ortofrutticoli freschi, pr. Ittici, carni avicole e altre, pasta secca, riso, orzo, farro, legumi, olio evo, passata di pomodoro.</i> <i>Il punteggio sarà assegnato come segue in relazione al numero di prodotti con doppio fornitore:</i> - tutti i 10 prodotti = 2,5 punti - tra 6 e 9 prodotti = 1,5 punti - tra 1 e 5 prodotti = 1 punto - 0 prodotti = 0 punti	2,5	T
1C	Presenza di Fornitori certificati (specificare le relative certificazioni). <i>Sarà attribuito il punteggio se presenti:</i> - 100% Fornitori certificati = 2 punti - pari o superiore al 75% e inferiore al 100% Fornitori certificati = 1 punto - inferiore al 75% Fornitori certificati = 0,5 punti	2	T
2	MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE	Max punti 13,5	
2A	Modalità operative del servizio con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio. <i>Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.</i>	5	D
2B	Modalità operative del servizio di somministrazione e individuazione delle soluzioni adottate in considerazione delle caratteristiche degli ambienti. <i>Saranno valutate le soluzioni adottate atte a fornire una migliore gestione del servizio di somministrazione</i>	2	D
2C	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione delle fasi di preparazione e distribuzione delle diete. <i>Saranno valutate le procedure adottate, atte a garantire la sicurezza delle diete e la buona presentazione delle stesse.</i>	2,5	D

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
2D	Gestione del Piano di pulizia e sanificazione, con particolare riferimento alla sanificazione dei refettori. <i>Sarà effettuata la valutazione delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (es. formazione, cartellonistica, altro).</i>	2	D
2E	Piano di monitoraggio infestanti. <i>Sarà valutato il piano di monitoraggio degli infestanti, con particolare riferimento al soggetto che lo eseguirà, alla tipologia ed alla frequenza degli interventi e alla gestione delle eventuali azioni correttive.</i>	1	D
2F	Valutazione della gestione delle emergenze in riferimento all'art. 12 del CSA. <i>Saranno valutate le azioni correttive proposte, in particolare la presenza del Centro cottura alternativo.</i>	1	D
3	TRASPORTO PASTI	Max punti 5,5	
3°	Piano dei trasporti. <i>Verrà valutato il piano dei trasporti relativamente alla consegna dei pasti nel Comune di Fenegrò e nel Comune di Cirimido, tenendo conto del percorso effettuato, della tempistica e della distanza (valutata in tempi di percorrenza, facendo riferimento al programma Google maps). Si prenderà in considerazione: - il percorso più rapido del sito Google Maps atto a dimostrare il tempo di percorrenza dal centro cottura sino alla scuola Primaria di Via Roma, 14 – Cirimido (CO). Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo in relazione al tempo di percorrenza: fino a 10 minuti = punti 2 superiore a 10 e fino a 20 minuti = punti 1,5 superiore a 20 e fino a 30 minuti = punti 1 oltre 30 minuti = punti 0</i>	2	T
3B	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti in pluriporzione. <i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.</i>	1,5	D
3C	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto delle diete speciali e dei pasti domiciliari. <i>Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.</i>	2	D
4	GESTIONE DEL PERSONALE	Max punti 9,0	
4A	Direttore del Servizio. <i>Sarà valutata la professionalità del Direttore del Servizio, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).</i>	1	D
4B	Dietista. <i>Sarà valutata la professionalità del Dietista, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).</i>	1	D

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
4C	<p>Dietista: ore di presenza aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal CSA (art.13). <i>Il punteggio sarà attribuito in base alle ore di presenza offerte in più di quelle previste dal CSA (3 ore complessive alla settimana), applicando la formula di proporzionalità diretta:</i></p> $Px = Pmax * \frac{Nr. h/sett. x}{Nr. h/sett. max}$ <p>dove: <i>Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame</i> <i>Pmax = punteggio massimo (2 punti)</i> <i>Nr. h/sett. x = ore settimanali offerte in più dalla Ditta in esame</i> <i>Nr. h/sett. max = ore settimanali massime offerte in più tra tutte quelle presentate</i></p>	2	Q
4D	<p>Valutazione dell'organico impiegato presso il Centro Cottura dedicato alle diverse fasi del servizio documentato mediante diagramma di Gantt. <i>L'operatore Economico dovrà indicare come intende svolgere il servizio di preparazione dei pasti, indicando il personale presente presso il Centro Cottura, con specifica del livello contrattuale attribuito, del monte ore totale giornaliero e settimanale di ogni operatore e la relativa articolazione.</i></p>	1	D
4E	<p>Indice di produttività settimanale presso i terminali di somministrazione (Cirimido e Fenegrò) inteso come N.ro pasti settimanali / monte ore settimanale del personale in servizio. <i>Il punteggio sarà attribuito mediante applicazione della formula di Proporzionalità inversa:</i></p> $Px = Pmax * \frac{Indice prod. sett.le min. (nr pasti sett. / monte ore sett.)}{Indice prod. settimanale x}$ <p>dove: <i>Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame</i> <i>Pmax = punteggio massimo (2 punti)</i> <i>Indice prod. sett.le min. = Indice produttività settimanale minimo tra tutti quelli presentati</i> <i>Indice prod. settimanale x = Indice prod. settimanale della Ditta in esame</i></p>		
	<i>Indice di produttività settimanale Primaria FENEGRO'</i>	2	Q
	<i>Indice di produttività settimanale Primaria CIRIMIDO</i>	2	Q
5	FORMAZIONE DEL PERSONALE	Max punti 1,0	
5A	<p>Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori). <i>Verrà valutata l'articolazione degli argomenti e il cronoprogramma degli interventi previsti per l'intera durata dell'appalto.</i></p>	1	D
6	GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE	Max punti 3,0	
6A	<p>Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto (a carico delle famiglie), secondo quanto richiesto nell'art. 8 del CSA. <i>Saranno oggetto di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza, nonché l'efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dei dati. modalità e tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti.</i> <i>Saranno inoltre valutate le modalità di riscossione e le tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza e la gestione dei solleciti.</i></p>	3	D
7	CONTROLLI SUL SERVIZIO EROGATO	Max punti 2,0	
7A	<p>Piano analitico chimico su materie prime (compreso ricerca di antiparassitari su prodotti BIO) e acqua potabile</p>	1	D
7B	<p>Piano analitico microbiologico su materie prime, prodotti finiti e acqua potabile</p>	0,5	D

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
7C	Piano di verifica microbiologica ambientale (superfici a contatto e palmari)	0,5	D
8	INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE E ALTRE INIZIATIVE DI SUPPORTO	Max punti 5,0	
8A	Iniziative di educazione alimentare tese a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (es. incremento del consumo di frutta, verdura e legumi). <i>Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.</i>	2	D
8B	Iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. <i>Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.</i>	2	D
8C	Valutazione del progetto per monitoraggio dello scarto e il recupero delle eccedenze. <i>Saranno valutati i contenuti e le modalità di presentazione degli interventi.</i>	1	D
9	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Max punti 10,5	
9A	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO). <i>CARNI AVICOLE E DI SUINO.</i> <i>verrà attribuito il punteggio indicato se verranno offerte in quantità $\geq 50\%$ in peso.</i>	3	T
	FRUTTA, ORTAGGI, CEREALI E DERIVATI, LEGUMI, OLIO EVO, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (escluso succo e nettare di frutta). <i>- verrà attribuito il punteggio indicato (2 punti) se verranno offerte in quantità $\geq 90\%$ in peso</i> <i>- verrà attribuito un punteggio pari a 1,0 se verranno offerte in quantità compresa tra $\geq 70\%$ e $<90\%$ in peso</i>	2	T
	PASSATA DI POMODORO, PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt). <i>- verrà attribuito il punteggio indicato (1,5 punti) se verranno offerte in quantità $\geq 70\%$ in peso</i> <i>- verrà attribuito un punteggio pari 1 se verranno offerte in quantità comprese tra $\geq 50\%$ e $<70\%$ in peso</i>	1,5	T
9B	BANANE BIO EQUOSOLIDALI E BARRETTE DI CIOCCOLATO EQUOSOLIDALI. <i>Se offerti verrà attribuito il punteggio indicato</i>	1	T
9C	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (Km 0 e Filiera Corta). <i>Se verrà valutata l'opportunità del loro inserimento in base al menù presentato, verrà attribuito il punteggio indicato.</i>	1	T
9D	Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti. <i>Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione.</i>	1	D
9E	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici. <i>Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione</i>	1	D
10	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Max punti 8,0	
10A	Offerta di attrezzature, macchine e arredi atti al miglioramento del servizio. <i>Le migliorie proposte saranno oggetto di relativa valutazione.</i>	3	D
10B	Altre proposte migliorative correlate al servizio. <i>Le migliorie proposte saranno oggetto di relativa valutazione.</i>	2	D

N.	Criteri e sub-criteri	Punti	Tipo criterio
10C	Offerta di pasti/pacchi alimentari a disposizione del Servizio Sociale. <i>Il punteggio verrà attribuito mediante applicazione di formula applicando la formula dei proporzionalità diretta:</i> $Px = Pmax * \frac{\text{Nr. pacchi/pasti } x}{\text{Nr. pacchi/pasti max}}$ <i>dove:</i> <i>Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame</i> <i>Pmax = punteggio massimo (3 punti)</i> <i>Nr. pacchi/pasti x = Nr. pacchi/pasti offerti dalla Ditta in esame</i> <i>Nr. pacchi/pasti max = Nr. pacchi/pasti massimi offerti tra tutti quelli presentati</i>	3	Q
11	POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE ALLA ISO 9001 E ISO 14001	Max punti 4,0	
11A	Possesso di certificazione ISO 22000. <i>Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
11B	Possesso di certificazione ISO 22005. <i>Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
11C	Possesso di certificazione OHSAS 18000. <i>Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
11D	Possesso di certificazione ISO 27001. <i>Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.</i>	1	T
TOTALE		70,0	

Riguardo alla tipologia dei criteri e sub criteri identificata nell'apposita colonna della tabella, si puntualizza che:

- con la lettera “**Q**” vengono indicati i Sub-Criteri “Quantitativi”, i cui punteggi saranno attribuiti automaticamente, mediante applicazione delle relative formule matematiche indicate nella tabella;
- con la lettera “**T**” vengono indicati i Sub-Criteri “Tabellari”, il cui punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta dell’elemento richiesto e in relazione alle casistiche previste;
- con la lettera “**D**” vengono indicati i Sub-Criteri “Discrezionali”, i cui punteggi saranno attribuiti in ragione dell’esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi forniti all’interno della relazione tecnica.

Considerato che è stata presentata una sola offerta e che i documenti costituenti gli elementi tecnico-qualitativi (offerta tecnica), unitamente alla documentazione di gara necessaria per la valutazione è stata trasmessa ai componenti della Commissione già in data 16 gennaio 2023, consentendo loro di poterla ampiamente esaminare nei suoi contenuti alla luce dei criteri di valutazione fissati dal Disciplinare di gara, i Commissari, dopo un adeguato confronto procedono alla valutazione dell’offerta tecnica presentata dall’operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SPA**

La Commissione evidenzia, in relazione ai criteri/sotto criteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali vengono sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al presente verbale, completata in ogni sua parte.

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

Il Presidente dichiara conclusa la **Seduta riservata di gara** e, in considerazione dell'unica offerta presentata, stabilisce di procedere contestualmente con la successiva seduta finalizzata alla comunicazione in SINTEL del punteggio attribuito all'offerta tecnica e all'apertura e alla valutazione del plico telematico contenente l'offerta economica dell'operatore economico partecipante.

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

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

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

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

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

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

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

				ELIOR RISTORAZIONE SpA
N.	Criterio / sub-criteri	Tipo criterio	Punteggi (Wi)	Giudizio Commissione
1	GESTIONE DEI TRASPORTI	Max Punt 8,5		
1A	Valutazione sistema di approvvigionamento adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (DM 65/2020 CAM: art 8.b Criteri premianti, sub criterio b) Sarà attribuito il punteggio in base alle procedure adottate per la selezione e il monitoraggio dei fornitori, con riferimento all'approvvigionamento delle materie prime, mediante: - rapporto diretto con i fornitori - piattaforma di proprietà (o a gestione diretta) - piattaforma esterna	4	D	Buono
1B	Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto (compresi prodotti BIO). Sarà attribuito il punteggio indicato se presente doppio fornitore per i seguenti 10 prodotti: ortofruttili freschi, pr. Ittici, carni avicole e altre, pasta secca, riso, orzo, farro, legumi, olio evo, passata di pomodoro. Il punteggio sarà assegnato come segue in relazione al numero di prodotti con doppio fornitore: - tutti i 10 prodotti = 2,5 punti - tra 6 e 9 prodotti = 1,5 punti - tra 1 e 5 prodotti = 1 punto - 0 prodotti = 0 punti	2,5	T	
1C	Presenza di Fornitori certificati (specificare le relative certificazioni). Sarà attribuito il punteggio se presenti: - 100% Fornitori certificati = 2 punti - pari o superiore al 75% e inferiore al 100% Fornitori certificati = 1 punto - inferiore al 75% Fornitori certificati = 0,5 punti	2	T	75% perche Ortopiazzolla e AIA, fornitori citati al punto 1B, non sono stati riportati nell'elenco dei fornitori certificati
2	MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE	Max Punt 13,5		
2A	Modalità operative del servizio con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio. Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.	5	D	La trattazione del tema è stata buona
2B	Modalità operative del servizio di somministrazione e individuazione delle soluzioni adottate in considerazione delle caratteristiche degli ambienti. Saranno valutate le soluzioni adottate atte a fornire una migliore gestione del servizio di somministrazione	2	D	Il tema è stato trattato in maniera sufficientemente chiara
2C	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose): descrizione delle fasi di preparazione e distribuzione delle diete. Saranno valutate le procedure adottate, atte a garantire la sicurezza delle diete e la buona presentazione delle stesse.	2,5	D	Il tema è stato trattato in maniera più che buona
2D	Gestione del Piano di pulizia e sanificazione, con particolare riferimento alla sanificazione dei refettori. Sarà effettuata la valutazione delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (es. formazione, cartellonistica, altro).	2	D	La trattazione del tema è stata buona
2E	Piano di monitoraggio infestanti. Sarà valutato il piano di monitoraggio degli infestanti, con particolare riferimento al soggetto che lo eseguirà, alla tipologia ed alla frequenza degli interventi e alla gestione delle eventuali azioni correttive.	1	D	La trattazione del tema è stata buona
2F	Valutazione della gestione delle emergenze in riferimento all'art. 12 del CSA. Saranno valutate le azioni correttive proposte, in particolare la presenza del Centro cottura alternativo.	1	D	La trattazione del tema è stata più che sufficiente
3	TRASPORTO PASTI	Max Punt 5,5		
3A	Piano dei trasporti. Verrà valutato il piano dei trasporti relativamente alla consegna dei pasti nel Comune di Fenegrò e nel Comune di Cirimido, tenendo conto del percorso effettuato, della tempistica e della distanza (valutata in tempi di percorrenza, facendo riferimento al programma Google maps). Si prenderà in considerazione: - il percorso più rapido del sito Google Maps atto a dimostrare il tempo di percorrenza dal centro cottura sino alla scuola Primaria di Via Roma, 14 – Cirimido (CO). Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo in relazione al tempo di percorrenza: fino a 10 minuti = punti 2 superiore a 10 e fino a 20 minuti = punti 1,5 superiore a 20 e fino a 30 minuti = punti 1 oltre 30 minuti = punti 0	2	T	
3B	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti in pluriporzione. Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.	1,5	D	Quanto offerto è risultato sufficiente
3C	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto delle diete speciali e dei pasti domiciliari. Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.	2	D	Quanto offerto è risultato più che buono

				ELIOR RISTORAZIONE SpA
N.	Criterio / sub-criteri	Tipo criterio	Punteggi (Wi)	Giudizio Commissione
4	GESTIONE DEL PERSONALE	Max Punt 9,0		
4A	Direttore del Servizio. Sarà valutata la professionalità del Direttore del Servizio, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).	1	D	I requisiti indicati sono buoni
4B	Dietista. Sarà valutata la professionalità del Dietista, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).	1	D	I requisiti indicati sono ottimi
4C	Dietista: ore di presenza aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal CSA (art.13). Il punteggio sarà attribuito in base alle ore di presenza offerte in più di quelle previste dal CSA (3 ore complessive alla settimana), applicando la formula di proporzionalità diretta: $Px = Pmax * \frac{Nr. h/sett. x}{Nr. h/sett. max}$ dove: Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame Pmax = punteggio massimo (2 punti) Nr. h/sett. x = ore settimanali offerte in più dalla Ditta in esame Nr. h/sett. max = ore settimanali massime offerte in più tra tutte quelle presentate	2	Q	
4D	Valutazione dell'organico impiegato presso il Centro Cottura dedicato alle diverse fasi del servizio documentato mediante diagramma di Gantt. L'operatore Economico dovrà indicare come intende svolgere il servizio di preparazione dei pasti, indicando il personale presente presso il Centro Cottura, con specifica del livello contrattuale attribuito, del monte ore totale giornaliero e settimanale di ogni operatore e la relativa articolazione.	1	D	L'organico proposto è più che sufficiente
4E	Indice di produttività settimanale presso i terminali di somministrazione (Cirimido e Fenegrò) inteso come N.ro pasti settimanali / monte ore settimanale del personale in servizio. Il punteggio sarà attribuito mediante applicazione della formula di Proporzionalità inversa: Indice prod. sett.le min. (nr pasti sett. / monte ore sett.) $Px = Pmax * \frac{Indice di produttività settimanale Primaria FENEGRO'}{Indice di produttività settimanale Primaria CIRIMIDO}$	2	Q	
5	FORMAZIONE DEL PERSONALE	Max Punt 1,0		
5A	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori). Verrà valutata l'articolazione degli argomenti e il cronoprogramma degli interventi previsti per l'intera durata dell'appalto.	1	D	Il piano di formazione è buono
6	GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE	Max Punt 3,0		
6A	Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto (a carico delle famiglie), secondo quanto richiesta nell'art. 8 del CSA. Saranno oggetto di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza, nonché l'efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dei dati. modalità e tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti. Saranno inoltre valutate le modalità di riscossione e le tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza e la gestione dei solleciti.	3	D	Il sistema informatico proposto è buono
7	CONTROLLI SUL SERVIZIO EROGATO	Max Punt 2,0		
7A	Piano analitico chimico su materie prime (compreso ricerca di antiparassitari su prodotti BIO) e acqua potabile	1	D	Il piano analitico chimico è più che sufficiente
7B	Piano analitico microbiologico su materie prime, prodotti finiti e acqua potabile	0,5	D	Il piano analitico microbiologico è sufficiente
7C	Piano di verifica microbiologica ambientale (superfici a contatto e palmari)	0,5	D	Il piano di verifica microbiologica ambientale è sufficiente

				ELIOR RISTORAZIONE SpA	
N.	Criterio / sub-criteri	Tipo criterio	Punteggi (Wi)	Giudizio Commissione	
8	INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE E ALTRE INIZIATIVE DI SUPPORTO	Max Punti 5,0			
8A	Iniziative di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (es. incremento del consumo di frutta, verdura e legumi). Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.	2	D	le iniziative di educazione alimentare sono buone	
8B	Iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.	2	D	Le iniziative di educazione ambientale sono più che sufficienti	
8C	Valutazione del progetto per monitoraggio dello scarto e il recupero delle eccedenze. Saranno valutati i contenuti e le modalità di presentazione degli interventi.	1	D	I progetti di monitoraggio dello scarto e recupero delle eccedenze sono buoni	
9	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Max Punti 10,5			
9A	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO). CARNI AVICOLE E DI SUINO. verrà attribuito il punteggio indicato se verranno offerte in quantità ≥ 50% in peso.	3	T		
9A	FRUTTA, ORTAGGI, CEREALI E DERIVATI, LEGUMI, OLIO EVO, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (escluso succo e nettare di frutta). - verrà attribuito il punteggio indicato (2 punti) se verranno offerte in quantità ≥ 90% in peso - verrà attribuito un punteggio pari a 1,0 se verranno offerte in quantità compresa tra ≥ 70% e <90% in peso	2	T		
9A	PASSATA DI POMODORO, PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt). - verrà attribuito il punteggio indicato (1,5 punti) se verranno offerte in quantità ≥ 70% in peso - verrà attribuito un punteggio pari 1 se verranno offerte in quantità comprese tra ≥ 50% e <70% in peso	1,5	T		
9B	BANANE BIO EQUOSOLIDALI E BARRETTE DI CIOCCOLATO EQUOSOLIDALI. Se offerti verrà attribuito il punteggio indicato	1	T		
9C	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (Km 0 e Filiera Corta). Se verrà valutata l'opportunità del loro inserimento in base al menù presentato, verrà attribuito il punteggio indicato.	1	T		
9D	Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti. Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione.	1	D	Le soluzioni sono state giudicate buone	
9E	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici. Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione	1	D	Le soluzioni sono state giudicate buone	
10	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Max Punti 8,0			
10A	Offerta di attrezzature, macchine e arredi atti al miglioramento del servizio. Le migliori proposte saranno oggetto di relativa valutazione.	3	D	Offerta ottima	
10B	Altre proposte migliorative correlate al servizio. Le migliori proposte saranno oggetto di relativa valutazione.	2	D	Offerta più che buona	
10C	Offerta di pasti/pacchi alimentari a disposizione del Servizio Sociale. Il punteggio verrà attribuito mediante applicazione di formula applicando la formula dei proporzionalità diretta: $P_x = P_{max} * \frac{\text{Nr. pacchi/pasti } x}{\text{Nr. pacchi/pasti max}}$ dove: P _x = punteggio attribuito alla Ditta in esame P _{max} = punteggio massimo (3 punti) Nr. pacchi/pasti x = Nr. pacchi/pasti offerti dalla Ditta in esame Nr. pacchi/pasti max = Nr. pacchi/pasti massimi offerti tra tutti quelli presentati	3	Q		
11	POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE ALLA ISO 9001 E ISO 14001	Max Punti 4,0			
11A	Possesso di certificazione ISO 22000. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T		
11B	Possesso di certificazione ISO 22005. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T		
11C	Possesso di certificazione OHSAS 18000. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T		
11D	Possesso di certificazione ISO 27001. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T		

N.	Criterio / sub-criteri	Punteggi (Wi)	Tipo criterio	Media coeff. V(a) più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a) attrib.			Requisito o Media V(a)	Punteggi
					Accardi	Preatoni	Ferrari		
1	GESTIONE DEI TRASPORTI	Max Punt 8,5							
1A	Valutazione sistema di approvvigionamento adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci (DM 65/2020 CAM: art 8.b Criteri premianti, sub criterio b) Sarà attribuito il punteggio in base alle procedure adottate per la selezione e il monitoraggio dei fornitori, con riferimento all'approvvigionamento delle materie prime, mediante: - rapporto diretto con i fornitori - piattaforma di proprietà (o a gestione diretta) - piattaforma esterna	4	D	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	
1B	Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto (compresi prodotti BIO). Sarà attribuito il punteggio indicato se presente doppio fornitore per i seguenti 10 prodotti: ortofrutticoli freschi, pr. Ittici, carni avicole e altre, pasta secca, riso, orzo, farro, legumi, olio evo, passata di pomodoro. Il punteggio sarà assegnato come segue in relazione al numero di prodotti con doppio fornitore: - tutti i 10 prodotti = 2,5 punti - tra 6 e 9 prodotti = 1,5 punti - tra 1 e 5 prodotti = 1 punto - 0 prodotti = 0 punti	2,5	T	-	Numero prodotti con doppio fornitore:			10	2,5
1C	Presenza di Fornitori certificati (specificare le relative certificazioni). Sarà attribuito il punteggio se presenti: - 100% Fornitori certificati = 2 punti - pari o superiore al 75% e inferiore al 100% Fornitori certificati = 1 punto - inferiore al 75% Fornitori certificati = 0,5 punti	2	T	-	Percentuale fornitori certificati:			75,00%	1,0
2	MODALITA' OPERATIVE: DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, GESTIONE DIETE SPECIALI, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO, SANIFICAZIONE	Max Punt 13,5							
2A	Modalità operative del servizio con particolare riferimento alla gestione e alla conservazione delle derrate, alle fasi di trasformazione, cottura e somministrazione dei pasti: valutazione dei contenuti e individuazione di soluzioni messe in atto per il miglioramento del servizio. Saranno valutate proposte migliorative, sia per i pasti ordinari sia per le diete speciali, finalizzate a migliorare l'integrazione dei processi di lavoro, la qualità finale del pasto offerto, sotto il profilo della conservazione, freschezza, appetibilità e qualità sensoriale del cibo, nonché soluzioni organizzative che garantiscano la maggiore reperibilità dell'appaltatore e la maggiore fluidità e integrazione del processo lavorativo.	5	D	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	
2B	Modalità operative del servizio di somministrazione e individuazione delle soluzioni adottate in considerazione delle caratteristiche degli ambienti. Saranno valutate le soluzioni adottate atte a fornire una migliore gestione del servizio di somministrazione	2	D	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	
2C	Gestione diete speciali (sanitarie, bianche, etico-religiose):descrizione delle fasi di preparazione e distribuzione delle diete. Saranno valutate le procedure adottate, atte a garantire la sicurezza delle diete e la buona presentazione delle stesse.	2,5	D	0,93	1,00	1,00	0,80	0,93	2,33
2D	Gestione del Piano di pulizia e sanificazione, con particolare riferimento alla sanificazione dei refettori. Sarà effettuata la valutazione delle voci inserite e delle modalità d'uso dei prodotti. Valutazione delle modalità adottate per garantire il corretto utilizzo dei prodotti da parte del personale (es. formazione. cartellonistica, altro).	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	
2E	Piano di monitoraggio infestanti. Sarà valutato il piano di monitoraggio degli infestanti, con particolare riferimento al soggetto che lo eseguirà, alla tipologia ed alla frequenza degli interventi e alla gestione delle eventuali azioni correttive.	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	
2F	Valutazione della gestione delle emergenze in riferimento all'art. 12 del CSA. Saranno valutate le azioni correttive proposte, in particolare la presenza del Centro cottura alternativo.	1	D	0,67	0,60	0,60	0,80	0,67	0,67
3	TRASPORTO PASTI	Max Punt 5,5							
3A	Piano dei trasporti. Verrà valutato il piano dei trasporti relativamente alla consegna dei pasti nel Comune di Fenegrò e nel Comune di Cirimido, tenendo conto del percorso effettuato, della tempistica e della distanza (valutata in tempi di percorrenza, facendo riferimento al programma Google maps). Si prenderà in considerazione: - il percorso più rapido del sito Google Maps atto a dimostrare il tempo di percorrenza dal centro cottura sino alla scuola Primaria di Via Roma, 14 – Cirimido (CO). Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo in relazione al tempo di percorrenza: fino a 10 minuti = punti 2 superiore a 10 e fino a 20 minuti = punti 1,5 superiore a 20 e fino a 30 minuti = punti 1 oltre 30 minuti = punti 0	2	T	-	Tempo di percorrenza (minuti):			20,00	1,5
3B	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti in pluriporzione. Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.	1,5	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,90	
3C	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto delle diete speciali e dei pasti domiciliari. Saranno valutate le caratteristiche di mantenimento termico, la facilità di sanificazione e la resistenza all'usura.	2	D	0,93	1,00	0,80	1,00	0,93	1,87

N.	Criterio / sub-criteri	Punteggi (Wi)	Tipo criterio	Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)j attrib.			Requisito o Media V(a)j	Punteggi
					Accardi	Preatoni	Ferrari		
4	GESTIONE DEL PERSONALE	Max Puntegi 9,0							
4A	Direttore del Servizio. Sarà valutata la professionalità del Direttore del Servizio, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
4B	Dietista. Sarà valutata la professionalità del Dietista, sulla base del titolo di studio e dell'esperienza professionale acquisita (tipologia di servizi gestiti e anni di attività rilevati dal c.v. allegato all'offerta).	1	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
4C	Dietista: ore di presenza aggiuntive rispetto a quanto richiesto dal CSA (art.13). Il punteggio sarà attribuito in base alle ore di presenza offerte in più di quelle previste dal CSA (3 ore complessive alla settimana), applicando la formula di proporzionalità diretta: $Px = Pmax * \frac{Nr. h/sett. x}{Nr. h/sett. max}$ dove: Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame Pmax = punteggio massimo (2 punti) Nr. h/sett. x = ore settimanali offerte in più dalla Ditta in esame Nr. h/sett. max = ore settimanali massime offerte in più tra tutte quelle presentate	2	Q	2,00	Numero h/sett. presenza aggiuntive:			2,00	2,0
4D	Valutazione dell'organico impiegato presso il Centro Cottura dedicato alle diverse fasi del servizio documentato mediante diagramma di Gantt. L'operatore Economico dovrà indicare come intende svolgere il servizio di preparazione dei pasti, indicando il personale presente presso il Centro Cottura, con specifica del livello contrattuale attribuito, del monte ore totale giornaliero e settimanale di ogni operatore e la relativa articolazione.	1	D	0,73	0,80	0,80	0,60	0,73	0,73
4E	Indice di produttività settimanale presso i terminali di somministrazione (Cirimido e Fenegrò) inteso come N.ro pasti settimanali / monte ore settimanale del personale in servizio. Il punteggio sarà attribuito mediante applicazione della formula di Proporzionalità inversa: $Px = Pmax * \frac{Indice prod. sett.le min. (nr pasti sett. / monte ore sett.)}{Indice prod. settimanale x}$ dove: Px = punteggio attribuito alla Ditta in esame Pmax = punteggio massimo (2 punti) Indice prod. sett.le min. = Indice produttività settimanale minimo tra tutti quelli presentati Indice prod. settimanale x = Indice prod. settimanale della Ditta in esame								
	Indice di produttività settimanale Primaria FENEGRO'	2	Q	12,88	Indice di produttività settimanale Primaria FENEGRO':			12,88	2,0
	Indice di produttività settimanale Primaria CIRIMIDO	2	Q	7,75	Indice di produttività settimanale Primaria CIRIMIDO:			7,75	2,0
5	FORMAZIONE DEL PERSONALE	Max Puntegi 1,0							
5A	Piano degli interventi formativi aggiuntivi (con esclusione di quelli obbligatori). Verrà valutata l'articolazione degli argomenti e il cronoprogramma degli interventi previsti per l'intera durata dell'appalto.	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
6	GESTIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE	Max Puntegi 3,0							
6A	Sistema di rilevazione delle presenze e riscossione del costo del pasto (a carico delle famiglie), secondo quanto richiesta nell'art. 8 del CSA. Saranno oggetto di valutazione: funzionalità del software in base all'accessibilità del servizio da parte dell'utenza, nonché l'efficacia del sistema proposto in termini di trasmissione e sicurezza dei dati. modalità e tempistiche di prenotazione e registrazione dei pasti. Saranno inoltre valutate le modalità di riscossione e le tipologie di pagamento a disposizione dell'utenza e la gestione dei solleciti.	3	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40
7	CONTROLLI SUL SERVIZIO EROGATO	Max Puntegi 2,0							
7A	Piano analitico chimico su materie prime (compreso ricerca di antiparassitari su prodotti BIO) e acqua potabile	1	D	0,67	0,60	0,60	0,80	0,67	0,67
7B	Piano analitico microbiologico su materie prime, prodotti finiti e acqua potabile	0,5	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,30
7C	Piano di verifica microbiologica ambientale (superfici a contatto e palmari)	0,5	D	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,30

N.	Criterio / sub-criteri	Punteggi (Wi)	Tipo criterio	Media coeff. V(a) più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a) attrib.			Requisito o Media V(a)	Punteggi
					Accardi	Preatoni	Ferrari		
8	INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE E ALTRE INIZIATIVE DI SUPPORTO	Max Punt 5,0							
8A	Iniziative di educazione alimentare tesi a sensibilizzare gli utenti nei confronti dei temi della corretta alimentazione (es. incremento del consumo di frutta, verdura e legumi). Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.	2	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60
8B	Iniziative di educazione ambientale tese a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi. Saranno valutati i contenuti, il monte ore dedicato agli interventi, le modalità di accesso per l'utenza e la presentazione degli interventi.	2	D	0,73	0,80	0,60	0,80	0,73	1,47
8C	Valutazione del progetto per monitoraggio dello scarto e il recupero delle eccedenze. Saranno valutati i contenuti e le modalità di presentazione degli interventi.	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
9	MISURE DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	Max Punt 10,5							
	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (BIO).								
	CARNI AVICOLE E DI SUINO. verrà attribuito il punteggio indicato se verranno offerte in quantità ≥ 50% in peso.	3	T	-				SI	3,0
9A	FRUTTA, ORTAGGI, CEREALI E DERIVATI, LEGUMI, OLIO EVO, PRODOTTI TRASFORMATI DI ORIGINE VEGETALE (escluso succo e nettare di frutta). - verrà attribuito il punteggio indicato (2 punti) se verranno offerte in quantità ≥ 90% in peso - verrà attribuito un punteggio pari a 1,0 se verranno offerte in quantità compresa tra ≥ 70% e <90% in peso	2	T	-	Quantità percentuale:			90,00%	2,0
	PASSATA DI POMODORO, PRODOTTI LATTIERO CASEARI (escluso yogurt). - verrà attribuito il punteggio indicato (1,5 punti) se verranno offerte in quantità ≥ 70% in peso - verrà attribuito un punteggio pari 1 se verranno offerte in quantità comprese tra ≥ 50% e <70% in peso	1,5	T	-	Quantità percentuale:			70,00%	1,5
9B	BANANE BIO EQUOSOLIDALI E BARRETTE DI CIOCCOLATO EQUOSOLIDALI. Se offerti verrà attribuito il punteggio indicato	1	T	-				SI	1,0
9C	Offerta di altri alimenti con caratteristiche atte a salvaguardare l'ambiente (Km 0 e Filiera Corta). Se verrà valutata l'opportunità del loro inserimento in base al menù presentato, verrà attribuito il punteggio indicato.	1	T	-				SI	1,0
9D	Soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale in riferimento ai rifiuti prodotti. Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione.	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
9E	Interventi migliorativi atti a ridurre i consumi energetici. Gli interventi proposti saranno oggetto di relativa valutazione	1	D	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
10	PROPOSTE MIGLIORATIVE	Max Punt 8,0							
10A	Offerta di attrezzature, macchine e arredi atti al miglioramento del servizio. Le migliorie proposte saranno oggetto di relativa valutazione.	3	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00
10B	Altre proposte migliorative correlate al servizio. Le migliorie proposte saranno oggetto di relativa valutazione.	2	D	0,87	0,80	0,80	1,00	0,87	1,73
10C	Offerta di pasti/pacchi alimentari a disposizione del Servizio Sociale. Il punteggio verrà attribuito mediante applicazione di formula applicando la formula dei proporzionalità diretta: Nr. pacchi/pasti x $P_x = P_{max} * \frac{\text{Nr. pacchi/pasti } x}{\text{Nr. pacchi/pasti max}}$ dove: P _x = punteggio attribuito alla Ditta in esame P _{max} = punteggio massimo (3 punti) Nr. pacchi/pasti x = Nr. pacchi/pasti offerti dalla Ditta in esame Nr. pacchi/pasti max = Nr. pacchi/pasti massimi offerti tra tutti quelli presentati	3	Q	200	Numero pasti/pacchi alimentari:			200	3,0
11	POSSESSO DI ALTRE CERTIFICAZIONI OLTRE ALLA ISO 9001 E ISO 14001	Max Punt 4,0							
11A	Possesso di certificazione ISO 22000. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T	-				SI	1,0
11B	Possesso di certificazione ISO 22005. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T	-				SI	1,0
11C	Possesso di certificazione OHSAS 18000. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T	-				SI	1,0
11D	Possesso di certificazione ISO 27001. Se presente certificazione in corso di validità verrà applicato il punteggio indicato.	1	T	-				NO	0,0
TOTALE		70							59,27
Soglia minima di sbarramento (punteggio minimo per l'ammissione):		40							



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 – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020.
CIG: 9468713527**

VERBALE DI GARA N. 3

L’anno duemilaventitré il giorno 23 del mese di gennaio alle ore 09:50 presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso la piattaforma Go to Meeting, in conformità a quanto previsto dall’art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: “*La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni*” si è riunita la commissione di gara nominata con provvedimento n. 20/2023 e costituita dai sigg.:

- PRESIDENTE – Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como;
- COMPONENTE – Dott.ssa Donatella Preatoni – tecnologo alimentare;
- COMPONENTE – Dott. Piero Ferrari – tecnologo alimentare;
- SEGRETARIO – Erminia Arcidiacono - Servizio S.A.P. della Provincia di Como;

Precisato che:

- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 12.00 del giorno 13.12.2022;
- ✓ entro il predetto termine è pervenuta alla piattaforma SINTEL l’offerta dell’operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5 /A, 20157 MILANO P.IVA 08746440018 (n. prot. SINTEL 1670856123370 del 12.12.2022);
- ✓ in data 14.12.2022, giusta verbale n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la 1^ seduta 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, avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara, con l'ammissione alla successiva fase di gara dell'operatore economico partecipante.
- ✓ Nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (download) ed all'apertura del plico telematico contenente l'offerta tecnica dell'operatore economico ammesso. Tale documentazione veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione;
- ✓ in data 10.01.2023, con Determinazione n. 20/2023 si è proceduto alla nomina della Commissione di Gara per la valutazione dell'offerta tecnica, relativa all'appalto in oggetto;
- ✓ in data 16.01.2023, al fine di velocizzare la procedura, si è provveduto a trasmettere ai componenti della Commissione di gara, sia la documentazione a base di gara, sia l'offerta tecnica pervenuta e ammessa, per l'esame preistruttorio;
- ✓ in data odierna 23.01.2023 si è tenuta la **I^a ed unica seduta riservata di gara**, giusta verbale n. 2 a cui si rimanda.

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

Seduta di gara

finalizzata alla comunicazione del punteggio tecnico conseguito dall'operatore economico ammesso e alla valutazione dell'offerta economica presentata.

La seduta ha luogo mediante il mantenimento del collegamento audio e video.

Si procede all'inserimento nella piattaforma SINTEL del punteggio ottenuto dall'operatore economico ammesso nella valutazione tecnica con particolare riferimento alla Tabella riepilogativa allegata al verbale n. 2

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

Offerta Tecnica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>
ELIOR RISTORAZIONE SpA	59,27

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

Il Presidente, rimanda ai criteri per la valutazione dell'Offerta Economica previsti nel disciplinare di gara al punto 15.2.

Di seguito si riporta l'Offerta Economica dell'unico operatore economico partecipante, al quale sono assegnati, conseguentemente, i 30 punti previsti:

Offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Prezzo offerto per singolo pasto di ristorazione scolastica</i>	<i>Prezzo offerto per singolo pasto del Centro estivo</i>	<i>Prezzo offerto per singolo pasto a domicilio</i>
ELIOR RISTORAZIONE SpA	€ 5,18481	€ 5,48451	€ 7,98201

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

Valutazione complessiva Offerta Tecnica ed offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
ELIOR RISTORAZIONE SpA	59,27	30,00	89,27

Il Presidente di gara prende atto delle risultanze conseguite dall'unica offerta ammessa e dispone la proposta di aggiudicazione per l'operatore economico **ELIOR RISTORAZIONE SpA** in considerazione della congruità dell'offerta medesima, fatto salvo il positivo riscontro della verifica dei requisiti di partecipazione come previsto dall'art. 17 del disciplinare di gara.

Il Presidente, alle ore 10:00 dichiara quindi conclusa la Seduta di gara per la valutazione dell'offerta economica presentata dall'operatore economico ammesso alla gara d'appalto in oggetto

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

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

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

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

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

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato Bando di gara CIRIMIDO-FENEGRO - Refezione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato Allegato - Dichiarazione di Offerta economica.docx

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 161123687

Nome Procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020

Descrizione Procedura

Codice Gara -

Destinatari -

Codice CIG 9468713527

Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura Nessun indicazione aggiuntiva

No

<i>Num. Protocollo Interno</i>	2833951
<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>	-

Informazioni sulle tempistiche della Procedura

<i>Data di avvio della Procedura</i>	venerdì 4 novembre 2022 10.28.01 CET
<i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>	martedì 13 dicembre 2022 12.00.00 CET

Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa

<i>La gestione dell'offerta offline è abilitata ?</i>	No
<i>Giustificativo all'Offerta economica?</i>	No
<i>L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ?</i>	No
<i>La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ?</i>	No
<i>La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ?</i>	No
<i>L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ?</i>	No
<i>Base d'asta</i>	760.304,88000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Importo negoziabile su cui presentare offerta</i>	760.304,88000 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
<i>La funzione di Firma delle Offerte è attivata?</i>	Si
<i>I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura</i>	

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, secondo le modalità illustrate nella documentazione di gara. Laddove sia necessario allegare più file, que-	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	

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

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	serito 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.					

Partecipanti alla Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sui partecipanti alla procedura.

Tabella 2. Schede dei fornitori che hanno partecipato alla trattativa

<i>Ragione sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	user_46965
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficiogareelior@pcert.postecert.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	08746440018
<i>Indirizzo</i>	via VENEZIA GIULIA 5/A, 20157 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	02390391

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>	1670856123370
<i>Num. Protocollo Interno</i>	3119962
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 12 dicembre 2022 15.42.03 CET
<i>Offerta economica</i>	759.544,57510 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	5.316,81200 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	759.544,57510 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): /Wp7SZjWWQANA1S2VFBD6A==
	Hash(SHA-1-Hex): 809a5519075a9f675823de743ad6dcbd07269f94

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 81af7184377332b2b062b607d364350- 9099037699cdc18b6648bf53bf54bc93</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 ed ALLEGATI.pdf.zip</p> <p>Dimensioni: 14 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): kW19yDqWeUI5c53/QxxBOg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fc14b9de6fef1a8c328e2f4e202a10b9b8f4e398</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 97620752034c98850d6ac6ce891d826- cff496da64a07ee2a98120c8fbc25c8e9</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 di Segretezza dell'Offerta tecnica- .pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 5 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): kzg/mcRgUicbi50OA5WI5Q==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): b0ef182015f376d21522d30406ab2fa74d9fb9df</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 148024434ed558f882a213069b9c86c- 14ed1a85dcc1b699d01be8e19d72e42bf</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
	Dimensioni: 649 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): NjL3lTai9VdwO7XUNRNqkg==
	Hash(SHA-1-Hex): 996ab7ce030309f0e0dbed914e76d11410d7da4e
	Hash(SHA-256-Hex): 7908fc91819ff7f2852648788235cd7-66961423a57a72fa6856c02049797621d
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	No

Attribuzione dei Punteggi

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

Tabella 4. Punteggi

<i>Id Offerta</i>	1670856123370
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 12 dicembre 2022 15.42.03 CET
<i>Offerta economica</i>	759.544,57510 EUR
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	59,27
<i>Punteggio totale</i>	89,27

Punteggi dei Parametri

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.pdf.zip

Dimensioni: 4 MB

Firmatari: Controllo non previsto

Hash(MD5-Base64): /Wp7SZjWWQANA1S2VFBD6A==

Hash(SHA-1-Hex):
809a5519075a9f675823de743ad6dcbd07269f94

Hash(SHA-256-Hex):
81af7184377332b2b062b607d364350-
9099037699cdc18b6648bf53bf54bc93

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 ed ALLEGATI.pdf.zip

Dimensioni: 14 MB

Firmatari: Controllo non previsto

Hash(MD5-Base64): kW19yDqWeUI5c53/QxxBOg==

Hash(SHA-1-Hex):
fc14b9de6fef1a8c328e2f4e202a10b9b8f4e398

Hash(SHA-256-Hex):
97620752034c98850d6ac6ce891d826-
cff496da64a07ee2a98120c8fbc25c8e9

Controllo alterazione file: Controllo non previsto

Marca temporale: Controllo non previsto

Punteggio proposto

-

<i>Punteggio assegnato</i>	59,27
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	59,27
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Dichiarazione di Secretazione dell'Offerta tecnica- .pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 5 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): kzg/mcRgUicbi50OA5WI5Q==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): b0ef182015f376d21522d30406ab2fa74d9fb9df</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 148024434ed558f882a213069b9c86c-14ed1a85dcc1b699d01be8e19d72e42bf</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Dichiarazione di Offerta Economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 649 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): NjL3lTai9VdwO7XUNRNqkg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 996ab7ce030309f0e0dbed914e76d11410d7da4e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 7908fc91819ff7f2852648788235cd7-66961423a57a72fa6856c02049797621d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>

Marca temporale: Controllo non previsto

* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

Proposta di Graduatoria

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

Tabella 5. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Punteggio tecnico</i>	59,27
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	89,27
<i>Prezzo offerto</i>	759.544,57510 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No

Aggiudicazione

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

Tabella 6. Responsabile di procedimento

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

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

<i>Nome</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	user_46965
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (08746440018)
<i>Indirizzo email</i>	ufficiogarelior@pcert.postecert.it

<i>Num. telefono</i>	02390391
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	si aggiudica

Registro di controllo

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

Tabella 8. Registro di controllo

Data	Oggetto	Testo
giovedì 9 febbraio 2023 13.25.17 CET	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L'aggiudicazione provvisoria della procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID#161123687) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
giovedì 9 febbraio 2023 13.25.06 CET	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
lunedì 23 gennaio 2023 9.46.16 CET	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65

Report della Procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano ... n. 161123687 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		del 10.03.2020 (ID 161123687) è iniziata.
lunedì 23 gennaio 2023 9.46.09 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1670856123370) della Procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 23 gennaio 2023 9.46.09 CET	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687) è stata completata.
mercoledì 14 dicembre 2022 10.27.26 CET	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687) è iniziata.
mercoledì 14 dicembre 2022 10.27.21 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1670856123370) della Procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la

Report della Procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano ... n. 161123687 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 14 dicembre 2022 10.17.24 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_46965 sulla Procedura con ID 161123687 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 13 dicembre 2022 12.00.11 CET	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687).
lunedì 12 dicembre 2022 15.42.03 CET	Invio Offerta	L'offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687).
venerdì 4 novembre 2022 10.28.02 CET	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pa e ai criteri ambientali minimi approvati con DM n. 65 del 10.03.2020 (ID 161123687). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario)

Data	Oggetto	Testo
		sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

Comunicazioni di Procedura

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

Tabella 9. Elenco delle Comunicazioni di Procedura

<i>Id Messaggio</i>	161992888
<i>Data di invio</i>	venerdì 25 novembre 2022 12.41.19 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 martedì 29 novembre 2022 9.53.19 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito i quesiti formulati: 1) I dati aggiornati sono stati richiesti all'attuale aggiudicatario e saranno comunicati non appena possibile. 2) Non è previsto la sospensione del pasto in caso di morosità. Da regolamento è previsto che, in caso di morosità, non si accetterà l'iscrizione per l'anno successivo. 3) E' possibile erogare il pasto refrigerato con consegna il giorno fiale precedente. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a chiedere in merito alla procedura in oggetto i seguenti chiarimenti: 1) Importo delle morosità nel triennio 2) Possibilità di sospendere il pasto in caso di utenti morosi 3) Possibilità di erogare il servizio anziani nei giorni festivi in modalità refrigerata con consegna il giorno fiale precedente (es. venerdì per sabato e domenica, così pure per natale, capodanno. Etc), in attesa di Vostro gentile riscontro siamo a porgere cordiali saluti, Sodexo Italia SPA
<i>Id Messaggio</i>	161747528
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 novembre 2022 15.08.17 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 25 novembre 2022 12.41.23 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 siamo a chiedere in merito alla procedura in oggetto i seguenti chiarimenti: 1) Importo delle morosità nel triennio 2) Possibilità di sospendere il pasto in caso di utenti morosi 3) Possibilità di erogare il servizio anziani nei giorni festivi in modalità refrigerata con consegna il giorno feriale precedente (es. venerdì per sabato e domenica, così pure per natale, capodanno. Etc), in attesa di Vostro gentile riscontro siamo a porgere cordiali saluti, Sodexo Italia SPA
<i>Id Messaggio</i>	162852035
<i>Data di invio</i>	giovedì 15 dicembre 2022 15.08.33 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	provvedimento di ammissione alla fase successiva di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda al verbale di gara in allegato. Distinti saluti
<i>Allegato</i>	verbale_gara_ N 1 1_seduta _apertura offerta amministrative_Cirimido-Fenegrò_mensa.pdf.p7m Dimensioni: 306 KB Firmatari: accardi matteo; COSTANZO GABRIELLA; LONTANI ELISABETTA Hash(MD5-Base64): KIMUe5yAmUP+IP/4ap4pbg== Hash(SHA-1-Hex): c481ba68374330f53a131a7f0ec3718db2f05e3d Hash(SHA-256-Hex): b966caba1bfff93366d35c0aa5be31ef2d79341996c3fafedb27924b443222fe Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato

Verbali intermedi

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

Tabella 10. Riepilogo elenco verbali intermedi richiesti

<i>Data</i>	mercoledì 14 dicembre 2022 10.33.01 CET
-------------	---

Report della Procedura SAP Como – Comuni di Cirimido e Fenegrò: servizio in concessione per la ristorazione scolastica, pasti domiciliari periodo dal 01.01.2023 al 31.12.2028 a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano ... n. 161123687 effettuata da Provincia di Como

<i>Commento</i>	La documentazione è conforme alle richieste del Disciplinare di gara. Verrà messa a disposizione per la valutazione della Commissione da nominarsi ai sensi dell'art. 77 del Codice.
<i>Numero di protocollo interno</i>	3144966