



# Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI

**DETERMINAZIONE N. 239 / 2023**

**OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI CABIATE: AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PRIMARIA "A. MANZONI" DI CABIATE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020 - PLASTIC-FREE - PERIODO DAL 01.01.2023 AL 31.08.2028 CIG: 9461463643. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.**

## **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.**

**Premesso che** con determina a contrarre n. 1335/2022 del 3.11.2022 si disponeva di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto indicato per conto del comune di Cabiato ai sensi della convenzione stipulata ex art. 37 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, stabilendo in particolare che il progetto/contratto:

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

**Atteso che** venivano effettuate le pubblicazioni di legge sulla G.U.U.E. avviso n. 2022/S 216-619557 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 sono pervenute le seguenti offerte:

- ✓ **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
  - ✓ **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)
  - ✓ **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).
- in data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I° seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici partecipanti.
  - Tale seduta, si sospendeva per l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D. Lgs 50/2016, all'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc,
  - In data 19.12.2022 giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la II° seduta di gara finalizzata alla verifica della documentazione integrativa prodotta dall'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc;
  - Tale seduta si concludeva con l'ammissione alla fase successiva di gara di tutti gli operatori economici.
  - Nella medesima seduta si procedeva con l'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti;

**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 qualitativa 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	Punteggi o max	Tipo di valutazione
----	-----------------------	----------------	---------------------

<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>PUNTI 20</b>	
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	5	COMMISSIONE
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	COMMISSIONE
c)	Piano dei trasporti	2	COMMISSIONE
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; da 0 a 10 minuti (7 punti);</li> <li>&gt; da 11 a 21 minuti (4 punti);</li> <li>&gt; da 22 minuti a 30 minuti (2 punto);</li> <li>&gt; oltre 30 minuti (1 punti).</li> </ul>	7	TABELLARE
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	TABELLARE (ON/OFF)
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>	
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	COMMISSIONE
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	PROPORZIONALE
c)	piano di formazione del personale	3	PROPORZIONALE
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>	

a)	<p>Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: <b>2 punti</b></li> <li>&gt; pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: <b>2 punti</b></li> </ul>	4	TABELLARE
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>	
a)	<p>Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente;</li> <li>&gt; sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico;</li> <li>&gt; sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio;</li> <li>&gt; modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema</li> </ul>	10	COMMISSIONE
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>	
a)	<p><b>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria:</b> dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; obiettivi educativi</li> </ul> </li> <li>&gt; modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; il numero di ore dedicate</li> <li>&gt; le classi coinvolte</li> </ul> </li> <li>&gt; le figure professionali coinvolte come docenti</li> </ul>	3	COMMISSIONE

b)	<p><b>Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria:</b> dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Il numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; obiettivi educativi;</li> <li>&gt; modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni;</li> <li>&gt; il numero di ore dedicate;</li> <li>&gt; le classi coinvolte;</li> <li>&gt; le figure professionali coinvolte come docenti.</li> </ul> </li> </ul>	2	COMMISSIONE
c)	<p><b>Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica:</b> dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.</p>	3	COMMISSIONE
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>	
a)	<p><b>Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute:</b> dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.</p>	4	COMMISSIONE
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>	
a)	<p><b>Piano di riduzione degli sprechi alimentari:</b> deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio</p>	3	COMMISSIONE
b)	<p><b>Piano di riduzione degli imballaggi:</b> devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati</p>	5	COMMISSIONE
<b>A8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>	

a)	Devono essere indicati i <b>servizi di catering</b> , fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, <b>ulteriori e distinti</b> da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	COMMISSIONE
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>		<b>70</b>	<b>70</b>

**Richiamata** la determinazione n. 21/2023 del 10.01.2023 pubblicata ai sensi dell'art. 29 del Codice sul profilo dell'Ente nella sezione Amministrazione trasparente e sul sito dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici, con la quale si nominava, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs 50/2016, la Commissione giudicatrice di gara così costituita:

- **PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi (*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Loredana Dioguardi (*Tecnologo Alimentare*);
- **COMPONENTE:** Dott. Mattia Ferraroli (*Tecnologo Alimentare*);
- **SEGRETARIO:** Erminia Arcidiacono – Servizio S.A.P. Provincia di Como;

**Rilevato che:**

- > in data 20.01.2023 si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. 3 a cui si rimanda;
- > in data 27.01.2023, si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. 4 a cui si rimanda
- > a seguire, nella medesima data, giusta verbale di gara n. 5 a cui si rinvia, si è tenuta la seduta per la comunicazione del punteggio tecnico assegnato dalla Commissione e per la valutazione delle offerte economiche;
- > si è proceduto quindi, nella medesima seduta, all'inserimento nella piattaforma SINTEL del punteggio ottenuto dagli operatori economici nella valutazione tecnica delle offerte con particolare riferimento alla tabella riepilogativa allegata al verbale n. 4 e che si riporta di seguito:

**Offerta Tecnica**

<b>Operatore economico</b>	<b>Punteggio Offerta Tecnica</b>	<b>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</b>
G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc	52,19	53,83
SODEXO ITALIA S.P.A.	60,10	61,99
CIRFOOD S.C.	67,87	70

> successivamente si procedeva con l'apertura delle buste telematiche relative all'offerta economica prendendo atto del punteggio complessivo relativo all'**Offerta Economica**, come di seguito riportato:

**Offerta Economica**

<b>Operatore economico</b>	<b>Prezzo offerto</b>	<b>Punteggio Offerta economica</b>
G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc	€ 5,40	29,94
SODEXO ITALIA S.P.A.	€ 5,445	29,70
CIRFOOD S.C.	€ 5,39	30

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

<b>Operatore economico</b>	<b>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</b>	<b>Punteggio Offerta Economica</b>	<b>Punteggio complessivo</b>
CIRFOOD S.C.	70	30	<b>100</b>
SODEXO ITALIA S.P.A.	61,99	29,70	<b>91,69</b>
G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc	53,83	29,94	<b>83,77</b>

Al termine delle suddette operazioni, il Presidente di gara dava atto che l'offerta migliore risultava essere presentata da CIRFOOD S.C. con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352.

Dava altresì atto che poiché il punteggio ottenuto in ciascuno degli elementi di valutazione (offerta economica ed offerta tecnica) dall'operatore economico CIRFOOD S.C., nonché dall'operatore economico SODEXO ITALIA S.P.A., secondo classificato, risultava superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, le offerte erano da considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97, comma 3 del Codice dei Contratti.

Si disponeva pertanto l'invio al primo ed al secondo operatore in graduatoria della richiesta di presentazione delle relazioni giustificative comprendenti spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta presentata, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità.

**Verificato** che entrambi gli operatori economici producevano nei termini le giustificazioni richieste, le medesime, unitamente alla documentazione di gara, venivano trasmesse al RUP per la valutazione di competenza;

**Atteso** che il RUP, avvalendosi del supporto della Commissione di gara, si riuniva in seduta riservata in data 27.02.2023, per il completamento della verifica relativa alla congruità delle offerte;

**Preso atto** dell'esito della verifica, il cui verbale è allegato alla presente quale parte integrante, che attesta la congruità delle offerte prodotte da CIRFOOD S.C. e SODEXO ITALIA SPA, esprimendo quindi **parere positivo** all'aggiudicazione dell'appalto in oggetto all'operatore economico **CIRFOOD S.C.** classificato al primo posto della graduatoria, ritenendo l'offerta formulata dal medesimo operatore economico appropriata, congrua e idonea pertanto a superare la presunzione di anomalia di cui all'art. 97 c. 3 del Codice;

**Verificata** l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dall'operatore economico, in data 01.3.2023 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura;

#### **Richiamate:**

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

Visto l'art. 163 del 267/00

#### **DETERMINA**

- 1) **di approvare** il report di procedura ID Sintel 160897122 costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 01.3.2023 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 19.12.2022, n. 3 del 20.01.2023, n. 3 del 27.01.2023 e n. 4 del 27.01.2023;
- 3) **di prendere atto** della congruità dell'offerta, attestata dal RUP come da verbale allegato, e conseguentemente **di aggiudicare** l'appalto di servizi avente ad oggetto "*Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria "A. Manzoni" di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 - Plastic-free - periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643*" all'operatore economico **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 - **al prezzo complessivo offerto per singolo pasto pari ad € 5,42 (oltre IVA) di cui € 0,03 per oneri di sicurezza**, corrispondente all'importo netto contrattuale annuo presunto pari ad € 243.900,00 (€ 5,42\*45.000 n. pasti annuo presunto) e quindi **per un importo netto contrattuale presunto per i 6 anni di contratto di € 1.463.400,00- (oltre IVA)** nonché secondo la proposta tecnica acquisita agli atti;
- 4) **di dare atto** che il presente provvedimento è immediatamente efficace in quanto i requisiti di carattere generale autocertificati in sede di gara dall'aggiudicatario sono stati verificati con esito positivo;



- 5) **di dare atto** che l'Avviso di avvenuta aggiudicazione sarà pubblicato con le stesse forme e modalità osservate per il Bando di Gara;
- 6) **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Cabiato 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, 08/03/2023

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](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643**

### VERBALE DI GARA N. 1

#### PRIMA SEDUTA DI GARA

L'anno duemilaventidue, il giorno 14 del mese di dicembre alle ore 10:45, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **1 seduta** relativa alla procedura in oggetto, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciali (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici partecipanti.

Sono presenti:

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

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

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

Precisato che: entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. 3 offerte:

1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
2. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)
3. **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).

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

Si procede esaminando la documentazione amministrativa presentata da **CIRFOOD S.C**

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

L'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione amministrativa presentata da **SODEXO ITALIA S.P.A**

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

L'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara.

Infine, si procede alla verifica della documentazione amministrativa presentata da **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc**

La suddetta verifica si conclude con l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.lgs n. 50/2016, in quanto, dall'esame della documentazione inserita nella busta amministrativa di gara risultano incomplete le dichiarazioni relative alla capacità professionale e tecnica, in particolare non sono riportate nel DGUE, in relazione ai servizi analoghi, i requisiti di cui alla lettera a) numero dei pasti e lettera b) dotazione organica, come richiesto al par. 7.2.3 del Disciplinare.

Alle ore 11:30 il Presidente del seggio dichiara conclusa la prima seduta di gara.

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

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

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

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](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643**

### VERBALE DI GARA N. 2

L'anno duemilaventidue, il giorno 19 del mese di dicembre alle ore 12.30, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **2 seduta** relativa alla procedura in oggetto:

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. .

Precisato che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. 3 offerte:
  1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
  2. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)
  3. **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).
- ✓ In data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici.

- ✓ Tale seduta, si sospendeva per l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D. Lgs 50/2016, all'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc, fissando il termine di adempimento, a pena di esclusione, per il giorno 16.12.2022 ore 12:00;

Tutto ciò premesso,

Il Presidente del seggio di gara prende atto della documentazione integrativa prodotta dall'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc, trasmessa attraverso la funzionalità "Comunicazioni procedura" della piattaforma Sintel entro il termine assegnato e, verificata l'idoneità della stessa, procede all'ammissione del suddetto operatore economico alla fase successiva di gara.

Si completano successivamente le operazioni di ammissione, seguendo gli step proposti dalla Piattaforma; tutti gli operatori economici partecipanti sono risultati idonei e pertanto vengono tutti ammessi alla successiva fase di gara.

Si prosegue con l'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi, allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare.

Le offerte tecniche dei concorrenti verranno scaricate e messe a disposizione della commissione di gara che verrà appositamente nominata, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016. Si procederà quindi, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative ad opera della Commissione

La seduta viene chiusa alle ore 12.40

Il presente verbale, unitamente al verbale di gara n. 1 della precedente seduta, costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice; vengono notificati agli operatori economici partecipanti

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

**SAP**

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

e-mail: [sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)

pec: [sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643**

## VERBALE di GARA n. 3

### I<sup>a</sup> Seduta riservata

L'anno duemilaventitré, il giorno 20 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 piattaforma digitale, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: “*La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni*” si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi                      Presidente della Commissione di Gara  
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott.ssa Loredana Dioguardi            Componente della Commissione di Gara  
(*Tecnologa alimentare*);
- Dott. Mattia Ferraroli                      Componente della Commissione di Gara  
(*nutrizionista*);
- Erminia Arcidiacono                        Segretario della Commissione  
(*Servizio Gare della Provincia di Como*)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. 3 offerte:

1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
  2. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)
  3. **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).
- ✓ In data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici.
  - ✓ Tale seduta, si sospendeva per l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D. Lgs 50/2016, all'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc, fissando il termine di adempimento, a pena di esclusione, per il giorno 16.12.2022 ore 12:00;
  - ✓ In data 19.12.2022 giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la II<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della documentazione integrativa prodotta dall'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc;
  - ✓ Tale seduta si concludeva con l'ammissione alla fase successiva di gara di tutti gli operatori economici.
  - ✓ Nella medesima seduta si procedeva con l'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti;
  - ✓ il giorno 10.01.2023, con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla nomina della Commissione di Gara per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;

Tutto ciò premesso:

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

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

**I<sup>a</sup> Seduta riservata di gara.**

La Commissione procede con la visualizzazione dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti ed alla ricognizione puntuale degli elaborati prodotti nei documenti di gara denominati busta tecnica.

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

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

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

N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max	Tipo di valutazione
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>PUNTI 20</b>	
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio	5	COMMISSIONE
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	COMMISSIONE
c)	Piano dei trasporti	2	COMMISSIONE
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) <ul style="list-style-type: none"> <li>• da 0 a 10 minuti (7 punti);</li> <li>• da 11 a 21 minuti (4 punti);</li> <li>• da 22 minuti a 30 minuti (2 punto);</li> <li>• oltre 30 minuti (1 punti).</li> </ul>	7	TABELLARE
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	TABELLARE (ON/OFF)
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>	



N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max	Tipo di valutazione
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	COMMISSIONE
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	PROPORZIONALE
c)	piano di formazione del personale	3	PROPORZIONALE
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>	
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: <b>2 punti</b> - pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: <b>2 punti</b>	4	TABELLARE
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>	
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	COMMISSIONE
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>	

N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max	Tipo di valutazione
a)	<p><b>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria:</b> dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento:</li> <li>- obiettivi educativi</li> <li>- modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni</li> <li>- il numero di ore dedicate</li> <li>- le classi coinvolte</li> <li>- le figure professionali coinvolte come docenti</li> </ul>	3	COMMISSIONE
b)	<p><b>Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria:</b> dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: <ul style="list-style-type: none"> <li>- obiettivi educativi;</li> <li>- modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni;</li> <li>- il numero di ore dedicate;</li> <li>- le classi coinvolte;</li> <li>- le figure professionali coinvolte come docenti.</li> </ul> </li> </ul>	2	COMMISSIONE
c)	<p><b>Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica:</b> dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.</p>	3	COMMISSIONE
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>	
a)	<p><b>Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute:</b> dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.</p>	4	COMMISSIONE
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>	
a)	<p><b>Piano di riduzione degli sprechi alimentari:</b> deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio</p>	3	COMMISSIONE
b)	<p><b>Piano di riduzione degli imballaggi:</b> devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati</p>	5	COMMISSIONE

N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max	Tipo di valutazione
<b>A 8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>	
a)	Devono essere indicati i <b>servizi di catering</b> , fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, <b>ulteriori e distinti</b> da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	COMMISSIONE
	<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>	<b>70</b>	<b>70</b>

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

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

**G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc**

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

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

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

**SODEXO ITALIA S.P.A.**

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

Il Presidente, alle ore 13:00, dichiara conclusa la I<sup>a</sup> Seduta riservata di gara e fissa per il giorno 27.01.2023 alle ore 09:30, la II<sup>a</sup> Seduta riservata della commissione di gara per il proseguimento dei lavori.

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

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

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

Dott. Mattia Ferraroli

*(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.*



PROVINCIA DI COMO

**SAP**

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

e-mail: [sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)

pec: [sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643**

## VERBALE di GARA n. 4

### II<sup>a</sup> Seduta riservata

L'anno duemilaventitré, il giorno 27 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 piattaforma digitale, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: “*La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni*” si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi                      Presidente della Commissione di Gara  
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott.ssa Loredana Dioguardi            Componente della Commissione di Gara  
(*Tecnologa alimentare*);
- Dott. Mattia Ferraroli                    Componente della Commissione di Gara  
(*nutrizionista*);
- Erminia Arcidiacono                    Segretario della Commissione  
(*Servizio Gare della Provincia di Como*)

#### Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. 3 offerte:

1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
  2. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)
  3. **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).
- ✓ In data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici.
  - ✓ Tale seduta, si sospendeva per l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D. Lgs 50/2016, all'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc, fissando il termine di adempimento, a pena di esclusione, per il giorno 16.12.2022 ore 12:00;
  - ✓ In data 19.12.2022 giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la II<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della documentazione integrativa prodotta dall'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc;
  - ✓ Tale seduta si concludeva con l'ammissione alla fase successiva di gara di tutti gli operatori economici.
  - ✓ Nella medesima seduta si procedeva con l'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti;
  - ✓ il giorno 10.01.2023, con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla nomina della Commissione di Gara per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;
  - ✓ in data 20.01.2023 si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. 3 a cui si rimanda;

Tutto ciò premesso:

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

#### **II<sup>a</sup> Seduta riservata di gara.**

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

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

#### **SODEXO ITALIA S.P.A.**

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

sinteticamente riportati – per ragioni di trasparenza – nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva della valutazione delle offerte tecniche, completata in ogni sua parte.

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

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

#### **CIRFOOD S.C.**

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

La Commissione, infine, procede alla verifica e revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute riservate di gara, provvedendo alla stesura completa e definitiva della tabella riepilogativa dei giudizi e delle valutazioni delle offerte tecniche con l'attribuzione dei relativi punteggi agli operatori economici, che si allega al presente verbale.

Il Presidente dichiara conclusa la **Seduta riservata di gara** e, stabilisce di procedere contestualmente con la successiva seduta finalizzata alla comunicazione in SINTEL del punteggio attribuito alle offerte tecniche e all'apertura e alla valutazione dei plichi telematici contenenti l'offerta economica degli operatori economici partecipanti.

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

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

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

Dott. Mattia Ferraroli *(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*

				G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	Giudizio Commissione
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Punti 20</b>		
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	5	Commissione	Buono il dettaglio delle diverse fasi di preparazione dei pasti e delle modalità di svolgimento del servizio. Ottima la scelta della tipologia di contenitori termici (melform). Migliorativa l'offerta di 6 monitoraggi infestanti all'anno. Buone le casistiche di emergenze contemplate e le misure individuate per la loro gestione (non specificata l'ubicazione e il numero dei cc di emergenza).
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	Commissione	Discreta la procedura di selezione e accreditamento dei fornitori, basata maggiormente sulla storicità degli stessi. La valutazione viene eseguita dal responsabile acquisti e della qualità sulla base di specifici requisiti che non sono stati esaustivamente dettagliati nell'offerta. Non è chiaro se vengono eseguiti audit presso i fornitori.
c)	Piano dei trasporti	2	Commissione	Molto buona la descrizione del piano dei trasporti, non chiaramente definita la tipologia di mezzo da utilizzare (euro 6 o elettrico)
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) • da 0 a 10 minuti (7 punti); • da 11 a 21 minuti (4 punti); • da 22 minuti a 30 minuti (2 punto); • oltre 30 minuti (1 punti).	7	Tabellare	33 minuti
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	Tabellare (on/off)	si (il possesso è dichiarato ma non è allegato il certificato nella documentazione)
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>		
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	Commissione	Adeguate le figure direttive (diploma di economo dietista). Non indicato il monte ore del Direttore e della Dietista (consulente esterno). Non allegato il CV del cuoco. Ottimo il monte ore previsto per il personale di cucina (3 addetti per 18 ore giorno). Il terzo addetto fa anche da autista.
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	Proporzionale	5 asm (di cui 2 asm migliorata) per monte giornaliero 24 ore (6+6+4+4+4 da gantt), Rs medio = 25, IP 10,41
c)	piano di formazione del personale	3	Proporzionale	Buoni i contenuti del piano di formazione. Non chiaro se il monte ore di 58 è annuale o si riferisce all'intera durata dell'appalto. Penalizzante non aver previsto formazione per asm su gestione diete speciali (solo per personale di cucina)
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti:			
	- olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	si
	- pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	si
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>		
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	Commissione	Ottime le funzionalità del sistema informatico SCHOOL.NET



				G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	Giudizio Commissione
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>		
	a) Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	Commissione	Molto buoni i contenuti del piano di educazione alimentare. Previsti 3 incontri all'anno per un totale di 6-8 ore di formazione all'anno, più uno specifico per le classi 5°.
	b) Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: • numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi; - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni; - il numero di ore dedicate; - le classi coinvolte; - le figure professionali coinvolte come docenti.	2	Commissione	Proposti 3 incontri all'anno.
	c) Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	3	Commissione	Buono il sistema di rilevazione della soddisfazione dell'utenza.
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>		
	a) Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	Commissione	Distinta la proposta di recupero degli insoluti. Non esplicitate le ore della figura amministrativa per la gestione degli insoluti.
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>		
	a) Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	3	Commissione	Buone la proposta di riduzione degli sprechi. Apprezzabile il monitoraggio mensile degli scarti, la donazione di derrate in scadenza (3 volte all'anno) e il recupero delle derrate post consumo per cani e gattini.
	b) Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	5	Commissione	Distinta la proposta per la riduzione degli imballaggi.
<b>A 8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>		
	a) Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	Commissione	Insufficiente la proposta in quanto non specificato il numero massimo di fruitori dei servizi di catering, come richiesto dal Disciplinare di gara

				SODEXO ITALIA S.P.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	Giudizio Commissione
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Punti 20</b>		
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	5	Commissione	Ottimo il dettaglio delle diverse fasi di preparazione dei pasti e delle modalità di svolgimento del servizio, tuttavia l'area di preparazione diete speciali seppur indicata in offerta tecnica, non è riportata in layout. Apprezzabile la presenza di doppio fornitore e la possibilità di ricorrere ad una piattaforma esterna. Buone le proposte per incentivare il consumo di frutta (possibilità di preparare spremute, centrifugati e frullati con la collaborazione del personale scolastico) e di verdura (doppio contorno per 1 mese all'anno). Apprezzabile la disponibilità a preparare pasti domiciliari. Buona la scelta della tipologia di contenitori termici (polibox). Ottima la miglior proposta di fornitura attrezzature per il refettorio: 1 frigo per la frutta e 2 scaffali in magazzino e 4 carrelli neutri con ripiano inferiore. Ottime le casistiche di emergenze contemplate e le misure individuate per la loro gestione.
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	Commissione	Eccellente la procedura di selezione e accreditamento dei fornitori. La selezione viene fatta da buyer, i fornitori selezionati sono sottoposti a valutazione mediante un valido processo di screening. Adeguati i parametri per il monitoraggio dei fornitori.
c)	Piano dei trasporti	2	Commissione	Molto buona la descrizione del piano dei trasporti. Specificata in altra sezione la tipologia del mezzo di trasporto (euro 6).
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) • da 0 a 10 minuti (7 punti); • da 11 a 21 minuti (4 punti); • da 22 minuti a 30 minuti (2 punto); • oltre 30 minuti (1 punti).	7	Tabellare	25 minuti
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I. ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	Tabellare (on/off)	si
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>		
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	Commissione	Adeguate il titolo di studio delle figure direttive (laurea). Buono il monte ore giornaliero di Direttore Dietista e Amministrativa pari a 5. Ottimo l'inserimento in organico una figura Amministrativa. Buono il monte ore previsto per il personale di cucina (2 addetti+autista per 11 ore giorno).
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	Proporzionale	6 asm (di cui 3 asm migliorata) per monte ore giornaliero di 22 ore (6+4+4+3+2,5+2,5), Rs medio = 21, IP 11,36
c)	piano di formazione del personale	3	Proporzionale	Eccellenti i contenuti del piano di formazione. Proposte in media 25 ore di formazione all'anno per figura di cui la maggior parte on the job e 12 ore/anno in modalità in aula o e-learning.
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti:			
	- olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	si
	- pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	si
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>		
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	Commissione	Ottime le funzionalità del sistema informatico SCHOOL.NET

				SODEXO ITALIA S.P.A.
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	Giudizio Commissione
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>		
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	Commissione	Buoni i contenuti del piano di educazione alimentare. Previste 10 ore all'anno di formazione per gruppo. Apprezzabile la fornitura di 36 tavoli da 6 posti per l'allestimento del refettorio e la proposta di uscita didattica (4 ore per 2 classi).
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: • numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi; - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni; - il numero di ore dedicate; - le classi coinvolte; - le figure professionali coinvolte come docenti.	2	Commissione	Proposto 1 incontro di 2 ore all'anno, più eventuali corsi di cucina per 3 ore attivabili con almeno 10 adesioni.
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	3	Commissione	Ottime le numerose (11) modalità per rilevare la soddisfazione dell'utenza. Ottime le proposte per migliorare la soddisfazione dell'utenza. Apprezzabile la valutazione del gradimento dei corsi di educazione ambientale.
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	Commissione	Distinta la proposta di recupero degli insoluti. Apprezzabile la presenza di una figura amministrativa dedicata per 2 ore a settimana.
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>		
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	3	Commissione	Buone le proposte di riduzione degli sprechi: la donazione delle derrate prossime alla scadenza al cambio del menù e di quelle non distribuite giornalmente presso il refettorio. Buona la formazione mirata a ridurre lo spreco. Penalizzante non aver previsto progetti di rilevazione degli scarti.
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	5	Commissione	Eccellente e ben dettagliato il piano di riduzione degli imballaggi. Apprezzabile la proposta di un corso di educazione ambientale per gli utenti.
<b>A 8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	Commissione	Buone le proposte di servizi di catering o di fornitura di derrate e il numero di fruitori a cui sono destinate

				CIRFOOD S.C.
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	Giudizio Commissione
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Punti 20</b>		
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	5	Commissione	Ottimo il dettaglio delle diverse fasi di preparazione dei pasti e delle modalità di svolgimento del servizio. Ottima la scelta della tipologia di contenitori termici (melform). Ottima la migliorata proposta di attrezzature per il refettorio: colonna erogatrice acqua di rete e kit diete speciali (mobile, microonde, stoviglie e frigorifero). Migliorativa l'offerta di 4 monitoraggi infestanti all'anno presso il refettorio. Ottima la proposta di differenziare le diete anche per forma della pietanza. Ottime le casistiche di emergenze contemplate e le misure individuate per la loro gestione.
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	Commissione	Eccellente la procedura di selezione e accreditamento dei fornitori, basata sull'uso di un software di pre- valutazione che attribuisce un livello di rischio ad ogni fornitore in modo oggettivo. Adeguati i parametri per il monitoraggio dei fornitori. Apprezzabile la presenza di una piattaforma di approvvigionamento derrate di proprietà esclusiva. Ottima l'offerta di fornitori ampiamente certificati.
c)	Piano dei trasporti	2	Commissione	Ottima ed esaustiva la descrizione del piano dei trasporti, specificata la tipologia del mezzo (ibrido)
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) • da 0 a 10 minuti (7 punti); • da 11 a 21 minuti (4 punti); • da 22 minuti a 30 minuti (2 punto); • oltre 30 minuti (1 punti).	7	Tabellare	7 minuti
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	Tabellare (on/off)	si
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>		
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	Commissione	Adeguate il titolo di studio delle figure direttive (laurea). Buono il monte ore giornaliero di Direttore e Dietista pari a 5. Molto buono il monte ore previsto per il personale di cucina (4 addetti+autista per 17 ore giorno).
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	Proporzionale	4 asm+autista (0,5 ore al ref. per frutta, no servizio) per un monte ore giornaliero di 13 ore (4,5+3,5+3+1,5), Rs medio = 31, IP 19,23
c)	piano di formazione del personale	3	Proporzionale	Buoni i contenuti del piano di formazione. Proposte in media di 44 ore di formazione all'anno per figura, apprezzabile il corso di disostruzione pediatrica per le asm (4 ore /anno), penalizzante non aver previsto formazione in merito all'uso dei prodotti detergenti per le asm
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti:			
	- olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	si
	- pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	si
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>		
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate automaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	Commissione	Ottime le funzionalità del sistema informatico SCHOOL.NET

				CIRFOOD S.C.
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	Giudizio Commissione
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>		
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	Commissione	Ottimo il piano di educazione alimentare. Previsti 5 interventi di 2 ore ciascuno all'anno per gruppo (2 classi), per un totale di 10 ore per gruppo. Apprezzabile il possibile uso della piattaforma CIRFOOD SMART EDUCATION capace di erogare 40 ore all'anno di formazione on-line.
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: • numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi; - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni; - il numero di ore dedicate; - le classi coinvolte; - le figure professionali coinvolte come docenti.	2	Commissione	Proposti 6 incontri serali all'anno di 2 ore ciascuno + 1 incontro di 3 ore per commissione mensa.
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	3	Commissione	Molto buone le 7 proposte per rilevare la soddisfazione dell'utenza.
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	Commissione	Ottima la proposta di recupero degli insoluti. Apprezzabile la presenza di una figura dedicata amministrativa per 2 ore a settimana e l'offerta di 10 piani investigativi. Ottima la pianificazione delle tempistiche di sollecito dei morosi.
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>		
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	3	Commissione	Ottima la proposta di riduzione degli sprechi. Apprezzabili il coinvolgimento dei bambini nella quantificazione dello spreco (1 settimana/anno), la donazione mensile di derrate prossime alla scadenza a famiglie bisognose, la fornitura di 5 pasti gratis al giorno per le famiglie bisognose e l'attività di compostaggio.
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	5	Commissione	Eccellente la proposta per la riduzione degli imballaggi. Ottimo la proposta di inserimento di una compostiera.
<b>A8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>		
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	Commissione	Ottimo le proposte di servizi di catering o di fornitura di derrate e il numero di fruitori a cui sono destinate. Apprezzabile la proposta di fornire gratuitamente agli utenti i 9 menù speciali previsti durante l'anno scolastico per un totale di 2.250 pasti all'anno.

N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	(*) Media coeff. V(a)i più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)i	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)i riparametrata	(*) Punteggi
					Coefficienti V(a)i attrib.						
					ACCARDI	DIUGUARDI	FERRAROLI				
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Punti 20</b>									
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	5	Commissione	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	4,00	0,80	4,00
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	Commissione	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,70	2,80
c)	Piano dei trasporti	2	Commissione	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	1,60
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) • da 0 a 10 minuti (7 punti); • da 11 a 21 minuti (4 punti); • da 22 minuti a 30 minuti (2 punto); • oltre 30 minuti (1 punti).	7	Tabellare	-	Punti attribuiti:			1	1,00	-	1,00
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	Tabellare (on/off)	-	Possesso certificazione:			SI	2,00	-	2,00
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>									
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	Proporzionale	6,00	Numero del personale impiegato:			5,00	3,33	-	3,33
c)	piano di formazione del personale	3	Proporzionale	44,00	Monte ore complessivo per a.s.:			9,70	0,66	-	0,66
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	-				SI	2,00	-	2,00
	- pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	-				SI	2,00	-	2,00
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>									
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00	1,00	10,00



N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Elementi valutati discresz. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)j riparametrata	(*) Punteggi
					Coefficienti V(a)j attrib.						
					ACCARDI	DIUGUARDI	FERRAROLI				
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>									
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	Commissione	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,80	2,40
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: • numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi; - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni; - il numero di ore dedicate; - le classi coinvolte; - le figure professionali coinvolte come docenti.	2	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80	0,90	1,80
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	3	Commissione	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	2,40	0,80	2,40
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	Commissione	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	3,20	0,80	3,20
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>									
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	3	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	2,70	0,90	2,70
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	5	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,90	4,50
<b>A 8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	Commissione	1,00	0,20	0,20	0,20	0,20	0,80	0,20	0,80
<b>TOTALE</b>		Wi attribuibili: <b>70</b>							<b>52,19</b>		<b>52,19</b>

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

Soglia offerta tecnica ai fini dell'anomalia:

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

SODEXO ITALIA S.P.A.											
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)j riparametrata	(*) Punteggi
					Coefficienti V(a)j attrib.						
					ACCARDI	DIUGUARDI	FERRAROLI				
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Punti 20</b>									
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	5	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,90	4,50
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	3,60	0,90	3,60
c)	Piano dei trasporti	2	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	1,80	0,90	1,80
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) • da 0 a 10 minuti (7 punti); • da 11 a 21 minuti (4 punti); • da 22 minuti a 30 minuti (2 punto); • oltre 30 minuti (1 punti).	7	Tabellare	-	Punti attribuiti:			2	2,00	-	2,00
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.I, ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	Tabellare (on/off)	-	Possesso certificazione:			SI	2,00	-	2,00
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>									
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,90	4,50
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	Proporzionale	6,00	Numero del personale impiegato:			6,00	4,00	-	4,00
c)	piano di formazione del personale	3	Proporzionale	44,00	Monte ore complessivo per a.s.:			25,00	1,70	-	1,70
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	-				SI	2,00	-	2,00
	- pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	-				SI	2,00	-	2,00
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>									
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00	1,00	10,00



N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparametrizzazione	(*) Media V(a)j riparametrata	(*) Punteggi
					Coefficienti V(a)j attrib.						
					ACCARDI	DIUGUARDI	FERRAROLI				
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>									
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	2,70	0,90	2,70
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: • numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi; - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni; - il numero di ore dedicate; - le classi coinvolte; - le figure professionali coinvolte come docenti.	2	Commissione	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	1,40	0,70	1,40
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	3	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	3,00
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	3,60	0,90	3,60
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>									
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	3	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	2,70	0,90	2,70
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	5	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00
<b>A 8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	3,60	0,90	3,60
<b>TOTALE</b>		Wi attribuibili: <b>70</b>							<b>60,10</b>		<b>60,10</b>

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

Soglia offerta tecnica ai fini dell'anomalia:

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

CIRFOOD S.C.											
N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)j riparametrata	(*) Punteggi
					Coefficienti V(a)j attrib.						
					ACCARDI	DIUGUARDI	FERRAROLI				
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'OPERATORE ECONOMICO DI GARANTIRE CONTROLLO E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>Punti 20</b>									
a)	Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione). L'O.E. dovrà descrivere dettagliatamente le modalità migliorative rispetto alle prescrizioni minime obbligatorie previste dal Capitolato. Dovrà inoltre descrivere le modalità di gestione di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio.	5	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00
b)	Modalità di selezione e accreditamento della catena di fornitori di derrate alimentari: deve essere fornita una descrizione dettagliata delle modalità con cui vengono selezionati i fornitori di derrate alimentari, con riferimento ai criteri di selezione/accreditamento adottati, tra cui l'eventuale possesso di certificazioni di qualità di prodotto e/o processo, al sistema di rating dei fornitori e al suo eventuale mantenimento	4	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00
c)	Piano dei trasporti	2	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	2,00	2,00
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in A. Manzoni, 17 (per il calcolo del percorso di deve far riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via A. Manzoni n. 17) • da 0 a 10 minuti (7 punti); • da 11 a 21 minuti (4 punti); • da 22 minuti a 30 minuti (2 punto); • oltre 30 minuti (1 punti).	7	Tabellare	-	Punti attribuiti:			7	7,00	-	7,00
e)	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare (in caso di R.T.), ai fini dell'attribuzione del punteggio, dovrà essere posseduta da tutti i componenti del Raggruppamento)	2	Tabellare (on/off)	-	Possesso certificazione:			SI	2,00	-	2,00
<b>A2</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>PUNTI 12</b>									
a)	Numero e qualifica degli addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli, riordino locali (con indicazione di qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti)	5	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	4,50	0,90	4,50
b)	rapporto numerico personale di servizio/utenti	4	Proporzionale	6,00	Numero del personale impiegato:			4,00	2,67	-	2,67
c)	piano di formazione del personale	3	Proporzionale	44,00	Monte ore complessivo per a.s.:			44,00	3,00	-	3,00
<b>A3</b>	<b>OFFERTA DI ULTERIORI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Indicazione dei prodotti BIO offerti al 100% del volume oltre a quanto previsto all'art. 7.1 del Capitolato. Il punteggio verrà attribuito in caso di offerta dei seguenti prodotti: - olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	-				SI	2,00	-	2,00
	- pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume: 2 punti	2	Tabellare	-				SI	2,00	-	2,00
<b>A4</b>	<b>SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 10</b>									
a)	Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi: 1. sistema di iscrizione: modalità interattive con cui il sistema consente agli interessati di presentare la richiesta di iscrizione al servizio mensa, tramite apposita interfaccia, in modo che le stesse siano accettate informaticamente; 2. sistema di rilevazione delle presenze: descrizione delle modalità operative con cui vengono rilevate le presenze, con oneri a carico dell'O.E. A. e con proprio personale, e modalità e tempistiche con cui viene aggiornato il sistema informatico; 3. sistema di riscossione diretta del costo del pasto posto a carico delle famiglie: descrizione delle diverse modalità con cui le famiglie possono procedere al pagamento anticipato del servizio; 4. modalità di interazione reciproca delle diverse funzionalità sopra descritte: eventuale presenza di controlli incrociati automatici effettuati dal sistema	10	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	10,00	1,00	10,00

N.	Criteri e sub-criteri	Punteggio max (Wi)	Tipo di valutazione	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	Elementi valutati discrez. dalla Commissione:			Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)j riparametrata	(*) Punteggi
					Coefficienti V(a)j attrib.						
					ACCARDI	DIUGUARDI	FERRAROLI				
<b>A5</b>	<b>PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION</b>	<b>PUNTI 8</b>									
a)	Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato: in particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti	3	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	3,00
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola primaria: dovrà essere presentato il piano formativo di educazione alimentare per le famiglie, con indicazione degli interventi proposti ulteriori rispetto all'intervento formativo previsto come obbligatorio all'art. 16.1 del capitolato. In particolare dovrà essere presente una tabella in cui siano indicati: • numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: - obiettivi educativi; - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni; - il numero di ore dedicate; - le classi coinvolte; - le figure professionali coinvolte come docenti.	2	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	2,00
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	3	Commissione	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	2,70	0,90	2,70
<b>A6</b>	<b>PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER INCASSO EVENTUALI QUOTE INSOLUTE</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00
<b>A7</b>	<b>PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI</b>	<b>PUNTI 8</b>									
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	3	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	3,00
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati	5	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00
<b>A 8</b>	<b>SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO</b>	<b>PUNTI 4</b>									
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti da quello minimo obbligatorio previsto all'art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati	4	Commissione	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00
<b>TOTALE</b>		Wi attribuibili: <b>70</b>							<b>67,87</b>		<b>67,87</b>

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

Soglia offerta tecnica ai fini dell'anomalia: 56

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



PROVINCIA DI COMO

**SAP**

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

e-mail: [sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)

pec: [sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643**

## VERBALE di GARA n. 5

L'anno duemilaventitré, il giorno 27 del mese di gennaio alle ore 12:30, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso piattaforma digitale, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: “*La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni*” si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi                      Presidente della Commissione di Gara  
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott.ssa Loredana Dioguardi            Componente della Commissione di Gara  
(*Tecnologa alimentare*);
- Dott. Mattia Ferraroli                    Componente della Commissione di Gara  
(*nutrizionista*);
- Erminia Arcidiacono                    Segretario della Commissione  
(*Servizio Gare della Provincia di Como*)

### **Premesso che:**

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. 3 offerte:
1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
  2. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)

3. **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).
- ✓ In data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici.
  - ✓ Tale seduta, si sospendeva per l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D. Lgs 50/2016, all'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc, fissando il termine di adempimento, a pena di esclusione, per il giorno 16.12.2022 ore 12:00;
  - ✓ In data 19.12.2022 giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la II<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della documentazione integrativa prodotta dall'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc;
  - ✓ Tale seduta si concludeva con l'ammissione alla fase successiva di gara di tutti gli operatori economici.
  - ✓ Nella medesima seduta si procedeva con l'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti;
  - ✓ il giorno 10.01.2023, con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla nomina della Commissione di Gara per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;
  - ✓ in data 20.01.2023 si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. 3 a cui si rimanda;
  - ✓ in data 27.01.2023, si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. 4 a cui si rimanda

Tutto ciò premesso:

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

#### **Seduta di gara**

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

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

Si procede all'inserimento nella piattaforma SINTEL del punteggio ottenuto dagli operatori economici ammessi nella valutazione tecnica con particolare riferimento alla Tabella riepilogativa allegata al verbale n. 4.

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

#### ***Offerta Tecnica***

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</i>
<b>G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO &amp; C. snc</b>	52,19	<b>53,83</b>
<b>SODEXO ITALIA S.P.A.</b>	60,10	<b>61,99</b>
<b>CIRFOOD S.C.</b>	67,87	<b>70</b>

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. e 15.2.1 ove si stabilisce che “*Le componenti economiche dell'offerta sono riassunte nel prezzo offerto per lo svolgimento del servizio, in ribasso rispetto alla base d'asta individuata nel prezzo unitario del pasto, a cui è attribuito un punteggio massimo di punti 30. Il punteggio economico finale relativo all'offerta verrà quindi calcolato assegnando 30 punti all'offerta economica che presenta il prezzo più basso offerto. Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio calcolato secondo la formula interdipendente di SINTEL del minor prezzo*”.

Di seguito si riporta l'Offerta Economica degli operatori economici ammessi:

***Offerta Economica***

<i>Operatore economico</i>	<i>Prezzo offerto</i>	<i>Punteggio offerta economica</i>
<b>G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO &amp; C. snc</b>	€ 5,40	<b>29,94</b>
<b>SODEXO ITALIA S.P.A.</b>	€ 5,445	<b>29,70</b>
<b>CIRFOOD S.C.</b>	€ 5,39	<b>30</b>

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 riparametrato Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
<b>CIRFOOD S.C.</b>	70	30	<b>100</b>
<b>SODEXO ITALIA S.P.A.</b>	61,99	29,70	<b>91,69</b>
<b>G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO &amp; C. snc</b>	53,83	29,94	<b>83,77</b>

Il Presidente dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352.

Il Presidente evidenzia che, poiché il punteggio ottenuto in ciascuno degli elementi di valutazione (offerta economica ed offerta tecnica, tenuto conto per quest'ultima del punteggio conseguito prima della riparametrazione finale a 70 punti, ai sensi del paragrafo 15.1.4 del Disciplinare di gara) dall'operatore economico CIRFOOD S.C., nonché dall'operatore economico SODEXO ITALIA S.P.A., secondo classificato, è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, le offerte sono da considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97, comma 3 del Codice dei Contratti.

Il Presidente di gara precisa che, in conformità a quanto richiesto nel bando tipo n.1 di ANAC e così come indicato all'art. 16 del Disciplinare di gara, si procederà alla verifica relativa all'anomalia e congruità delle prime due offerte anomale in maniera contestuale, dispone pertanto, che al primo ed al secondo operatore in graduatoria, venga inoltrata la richiesta di presentazione delle relazioni giustificative comprendenti spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta presentata, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, stabilendo che tale documentazione dovrà pervenire, tramite la funzionalità "comunicazioni procedura" della Piattaforma SINTEL, entro e non oltre il giorno 13.02.2023 a pena di esclusione.

Il Presidente, alle ore 12,50 dichiara quindi conclusa la Seduta di gara

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

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

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

Dott. Mattia Ferraroli *(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.*



**PROVINCIA DI COMO**

**SAP**

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

e-mail: [sapcomo@provincia.como.it](mailto:sapcomo@provincia.como.it)

pec: [sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 CIG: 9461463643**

## **VERBALE di verifica congruità dell’offerta**

L’anno duemilaventitre, il giorno 27 del mese di febbraio alle ore 11:00, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché, mediante l’ausilio di collegamenti audio e video, si è riunita la Commissione di gara nominata con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como, per fornire il supporto richiesto dal RUP Anna Villa in relazione alla valutazione della congruità dell’offerta presentata dall’operatore economico CIRFOOD S.C., classificata al primo posto nella graduatoria provvisoria di gara nonché dell’operatore economico SODEXO ITALIA S.P.A classificato al secondo posto.

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 13.12.2022 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. 3 offerte:
  1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1670834669754 del 12.12.2022);
  2. **SODEXO ITALIA S.P.A.** con sede in via Fratelli Gracchi n. 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (MI) - P.IVA 00805980158 (n. prot. SINTEL 1670921003680 del 13.12.2022)
  3. **G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc** con sede in via Pavia n. 11/B – 10098 RIVOLI (TO) – P.IVA 03606750044 (n. prot. SINTEL 1670922617813 del 13.12.2022).
- ✓ In data 14.12.2022, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all’accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici.



- ✓ Tale seduta, si sospendeva per l'applicazione del soccorso istruttorio, ai sensi dell'art 83 comma 9 del D. Lgs 50/2016, all'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc, fissando il termine di adempimento, a pena di esclusione, per il giorno 16.12.2022 ore 12:00;
- ✓ In data 19.12.2022 giusta verbale di gara n. 2 a cui si rinvia, si è tenuta la II<sup>a</sup> seduta di gara finalizzata alla verifica della documentazione integrativa prodotta dall'operatore economico G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. snc;
- ✓ Tale seduta si concludeva con l'ammissione alla fase successiva di gara di tutti gli operatori economici.
- ✓ Nella medesima seduta si procedeva con l'apertura dei plichi telematici relativi all'offerta tecnica degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione dei documenti in essa contenuti;
- ✓ il giorno 10.01.2023, con Determinazione n. 21/2023 della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. 50/2016, alla nomina della Commissione di Gara per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto;
- ✓ in data 20.01.2023 si è svolta la prima seduta riservata di gara, giusta verbale n. 3 a cui si rimanda;
- ✓ in data 27.01.2023, si è svolta la seconda seduta riservata di gara, giusta verbale n. 4 a cui si rimanda;
- ✓ in data 27.01.2023, giusta verbale di gara n. 5 a cui si rinvia, si è tenuta la seduta di gara per la comunicazione dei punteggi tecnici e l'apertura delle offerte economiche in esito della quale si prendeva atto della graduatoria provvisoria finale così definita:

*Offerte Tecnica ed Economica – Punteggio Totale*

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio riparametrato Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
<b>CIRFOOD S.C.</b>	70	30	<b>100</b>
<b>SODEXO ITALIA S.P.A.</b>	61,99	29,70	<b>91,69</b>
<b>G.L.E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO &amp; C. snc</b>	53,83	29,94	<b>83,77</b>

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

Tutto ciò premesso,

- si prende atto preliminarmente che i due operatori economici hanno trasmesso la relazione entro il termine assegnato e che la documentazione di gara è stata tempestivamente inoltrata al RUP per la verifica di competenza, nonché ai singoli commissari per un preventivo esame in vista di una seduta congiunta al fine di fornire il supporto richiesto dal RUP medesimo in relazione alla valutazione da eseguire;
- atteso che la verifica di congruità ha lo scopo di appurare l'attendibilità delle offerte sotto il profilo dell'idoneità delle stesse ad assicurare prestazioni adeguate alle caratteristiche e natura della commessa pubblica;
- dato, altresì, atto, che il subprocedimento di verifica dell'anomalia non ha come oggetto ed obiettivo la valutazione di singole voci di prezzo, ma la sostenibilità economicità e l'affidabilità dell'offerta nella sua globalità, che la relazione presentata dall'operatore economico ha confermato (Cons. Stato, Ad plen. n. 36 del 2012; V, 14 giugno 2013, n. 3314; 1° ottobre 2010, n. 7262; 11 marzo 2010, n. 1414; IV, 22 marzo 2013, n. 1633; III, 14 febbraio 2012, n. 710);
- esaminate nel dettaglio le spiegazioni prodotte dai sopra richiamati operatori economici, la Commissione ritiene la documentazione chiara, esaustiva, analitica e, pertanto, idonea a sostenere il giudizio di complessiva congruità delle offerte, anche in relazione ai costi della manodopera.
- l'analisi condotta rileva, in particolare, che le relazioni giustificative presentate dagli operatori economici primo e secondo classificati, rispettivamente CIRFOOD S.C e SODEXO ITALIA S.P.A, cui si rinvia "per relationem" nella loro interezza, dimostrano, con puntuale analisi di tutte le componenti di costo/prezzo di cui si compongono le offerte, la sostenibilità tecnica ed economica, consentendo la sostanziale affidabilità delle proposte presentate dagli operatori economici anche alla luce dell'utile di impresa che emerge dall'analisi giustificativa presentata;

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

Il Presidente della Commissione alle ore 11:30 dichiara quindi conclusa la Seduta di verifica di congruità dell'offerta.

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

Il RUP Anna Villa

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

Dott. Matteo Accardi

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

Dott.ssa Loredana Dioguardi

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

Dott. Mattia Ferraroli

*(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 il presente verbale, redatto a conclusione della seduta, viene sottoscritto digitalmente nelle date indicate nel report di sottoscrizione.*

---

# Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

## Sommario

Documentazione della Procedura .....	1
Configurazione della Procedura .....	2
Partecipanti alla Procedura .....	6
Gara aggregata .....	7
Riepilogo Offerte .....	7
Attribuzione dei Punteggi .....	15
Proposta di Graduatoria .....	21
Aggiudicazione .....	23
Registro di controllo .....	23
Comunicazioni di Procedura .....	28
Verbali intermedi .....	42

## Documentazione della Procedura

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

*Allegato* ..... faq n. 1 cabiate.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato* ..... Allegato - DGUE - Dichiarazione requisiti.doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato* ..... DOCUMENTI GARA.zip

*Documento Pubblicato*

*Allegato* Disciplinare CABIATE - Refezione scolastica.pdf.p7m

*Documento Pubblicato*

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

*Documento Pubblicato*

*Allegato* Bando di gara CABIATE - Refezione scolastica.pdf.p7m

*Documento Pubblicato*

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

*Documento Pubblicato*

## Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

### *Informazioni generali sulla Procedura*

*Id Procedura* 160897122

*Nome Procedura* SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028

### *Descrizione Procedura*

*Codice Gara* -

*Destinatari* -

*Codice CIG* 9461463643

*Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura* Nessun indicazione aggiuntiva

No

*Num. Protocollo Interno* 2833914

*Num. Protocollo Ente* Non protocollata

*Num. Protocollo Esterno* Non protocollata

*Num. Procedura Ente* Numero di Procedura assente

*Codice CPV principale* 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica

*Inclusione delle offerte sopra la base dasta:* Le offerte sopra la base dasta non sono incluse

*Delegati alla gestione della Procedura*

*Nome* Costanzo Gabriella  
*Login* user\_122026  
*Società (P.IVA o Cod. ISTAT)* Provincia di Como (00606750131)  
*Indirizzo email* sapcomo@pec.provincia.como.it  
*Num. telefono* 031230272

*Nome* Arcidiacono Erminia  
*Login* user\_125903  
*Società (P.IVA o Cod. ISTAT)* Provincia di Como (00606750131)  
*Indirizzo email* sapcomo@provincia.como.it  
*Num. telefono* 031230462

*Responsabile Unico del Procedimento*

*Nome* Accardi Matteo  
*Login* user\_64916  
*Società (P.IVA o Cod. ISTAT)* Provincia di Como (00606750131)  
*Indirizzo email* sapcomo@pec.provincia.como.it  
*Num. telefono* 031230294

*Informazioni sul tipo di Procedura*

*Tipo di Procedura* Procedura Aperta  
*Somministrazione* -  
*Modalità offerta economica?* Valore economico  
*Valuta di riferimento* EUR  
*Unitaria o totale?* Totale  
*Modalità di acquisizione* -  
*Mesi modalità di acquisizione* -

*Informazioni sulle tempistiche della Procedura*

*Data di avvio della Procedura* venerdì 4 novembre 2022 10.22.58 CET

---

Data di chiusura della fase di accettazione offerte 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>	5,53000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	-
<i>Importo negoziabile su cui presentare offerta</i>	5,50000 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	

## 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>	CIRFOOD S.C.
<i>Login</i>	user_8273
<i>Indirizzo e-mail</i>	presidenza@cert.cirfood.com
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00464110352
<i>Indirizzo</i>	via Nobel 19, 42124 REGGIO NELL'EMILIA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	052253011
<i>Ragione sociale</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Login</i>	user_7756
<i>Indirizzo e-mail</i>	sodexocommercialescu@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00805980158
<i>Indirizzo</i>	VIA F.LLI GRACCHI 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0269684402
<i>Ragione sociale</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & - C. S.n.c.
<i>Login</i>	user_156327
<i>Indirizzo e-mail</i>	gle.ristorazione.sas@pec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	03606750044
<i>Indirizzo</i>	Via Pavia n. 11/b, 10098 RIVOLI (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0119571301

## 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>	1670922617813
-------------------	---------------

<i>Num. Protocollo Interno</i>	3132328
<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>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & - C. S.n.c.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 13 dicembre 2022 10.10.17 CET
<i>Offerta economica</i>	5,40000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,02000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,02000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	5,43000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): hL9HJCM7nPN8XZJUkcsObg==
	Hash(SHA-1-Hex): c23202cce365c725673a866a494e10a84afddf6e
	Hash(SHA-256-Hex): f54745c413c09f4ac90c236c31d5518-e8a881f072525902e9bfb4ef483892d91

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 5 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): cQJhC9xkY6xho4E0ryL2pw==
	Hash(SHA-1-Hex): 23082214dbe22ba91430dfd310e713b16c72515a
	Hash(SHA-256-Hex): 6cbe55fd49b4cda43bd9e9c05f7b762-d397e04e1599b947cba26d497e78210ce
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Dichiarazioni segreti tecnico commerciali.pdf.p7m
	Dimensioni: 732 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): pXLcIwjZVNVuKH0Ws/IqNA==
	Hash(SHA-1-Hex): 1173add03c626a1343c0181890e5c0d10bb5aa1e
	Hash(SHA-256-Hex): b5f301d2bcddc8a30b922b84617a496-31517f46162fc6080a639b7ed5ee1f07b
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	No

<i>Id Offerta</i>	1670921003680
<i>Num. Protocollo Interno</i>	3132047
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 13 dicembre 2022 9.43.23 CET
<i>Offerta economica</i>	5,44500 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,04200 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,96000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	5,47500 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 52 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): kOIX+LefmWEtS9DtAKvyQA==
	Hash(SHA-1-Hex): 2a39f6b96d40e450f8d81db92f83c7c98691cc51

<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Hash(SHA-256-Hex): 2c0dd74da6e60823a86538b753ed2a1-05ff2f32c4224b586df566f121370556a  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto  Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica + Allegati.zip  Dimensioni: 7 MB  Firmatari: Controllo non previsto  Hash(MD5-Base64): nX9xa8ZbWns+ymlOmgPPKg==  Hash(SHA-1-Hex): c2f5e33a86870e9b6b8ff83112656178e03187b6  Hash(SHA-256-Hex): 7afd28ba2ae5a204fad302f959b7285-6d825e7739fbc361f7bd7e4e4813dede8  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto
<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Diniego + Offerta oscurata.zip  Dimensioni: 3 MB  Firmatari: Controllo non previsto  Hash(MD5-Base64): 2GKicRYc55Vvp+CfxDU4PA==  Hash(SHA-1-Hex): b9c32de9cb1f480f97aec42fd51710671b151ef9  Hash(SHA-256-Hex): 66ec900933e9e92cf4412d4690b93de-d1810a01dec583ee8cf2d58ce952404c5  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto

Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1670834669754
<i>Num. Protocollo Interno</i>	3116476
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 12 dicembre 2022 9.44.29 CET
<i>Offerta economica</i>	5,39000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,05000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,88000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	5,42000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA AMMINISTRATIVA CABIATE.zip
	Dimensioni: 26 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): MxORtyMrnLSnyeYTn33Y1A==

<p><i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i></p>	<p>Hash(SHA-1-Hex): 1a4ac92ab6d4e9eff52c217acfc03b9d617a78a4</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 211680b8a4aca3261e9e36b49c609d8-caebe2c04e0c2d40bb810213779b47f57</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>Dichiaro di accettare termini e condizioni</p>
<p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p>	<p>OFF. TECNICA CABIATE.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): UrLGTxGaofDjOVOtmPK55g==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 7589eb77c4e8b8b69d22668efd7032a83121720f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e6337e1b7641f98c3651cf4c0f9c704-02ad80c8b1199c50916a7cd2d0e948a29</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i></p>	<p>5 Allegato 4 DICHIARAZIONE DINIEGO Rev.Legal.pdf.p-7m</p> <p>Dimensioni: 183 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): G3qbFnmGiGX0JxyzxUwv0Q==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): db3fa0f2c0888821db06d12c3dd36da065c95d27</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8f02ed2a91de2a778a607096c638c79-3b3a6e708543fc85e9f7a95fa982d00d0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>



	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1670424002083
<i>Num. Protocollo Interno</i>	3098017
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta valida sostituita
<i>Data</i>	mercoledì 7 dicembre 2022 15.40.02 CET
<i>Offerta economica</i>	Informazione riservata
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	Informazione riservata
<i>di cui costi del personale</i>	Informazione riservata
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	Informazione riservata
<i>Offerta economica complessiva</i>	Informazione riservata
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Informazione riservata
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Informazione riservata

Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Informazione riservata
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	Informazione riservata
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	Informazione riservata
<i>Offerta anomala?</i>	Informazione riservata

## 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>	1670922617813
<i>Fornitore</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 13 dicembre 2022 10.10.17 CET
<i>Offerta economica</i>	5,40000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	29,94
<i>Punteggio tecnico</i>	52,19
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	53,83
<i>Punteggio totale</i>	83,77
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip

	<p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): hL9HJCM7nPN8XZJUkesObg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c23202cce365c725673a866a494e10a84afddf6e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f54745c413c09f4ac90c236c31d5518-e8a881f072525902e9bfb4ef483892d91</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	<p>Dimensioni: 5 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): cQJhC9xkY6xho4E0ryL2pw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 23082214dbe22ba91430dfd310e713b16c72515a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 6cbe55fd49b4cda43bd9e9c05f7b762-d397e04e1599b947cba26d497e78210ce</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	52,19
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	52,19

<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	53,83
<i>Punteggio economico</i>	29,94
<b>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</b>	Dichiarazioni segreti tecnico commerciali.pdf.p7m
	Dimensioni: 732 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): pXLcIwjZVNVuKHoWs/IqNA==
	Hash(SHA-1-Hex): 1173add03c626a1343c0181890e5c0d10bb5aa1e
	Hash(SHA-256-Hex): b5f301d2bcddc8a30b922b84617a496-31517f46162fc6080a639b7ed5ee1f07b
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1670921003680
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 13 dicembre 2022 9.43.23 CET
<i>Offerta economica</i>	5,44500 EUR
<i>Punteggio economico</i>	29,70
<i>Punteggio tecnico</i>	60,1
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,99
<i>Punteggio totale</i>	91,69

<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	<p>Documentazione Amministrativa.zip</p> <p>Dimensioni: 52 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): kOIX+LefmWEtS9DtAKvyQA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 2a39f6b96d40e450f8d81db92f83c7c98691cc51</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 2c0dd74da6e60823a86538b753ed2a1-05ff2f32c4224b586df566f121370556a</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>Offerta Tecnica + Allegati.zip</p> <p>Dimensioni: 7 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): nX9xa8ZbWns+ymlOmgPPKg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): c2f5e33a86870e9b6b8ff83112656178e03187b6</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 7afd28ba2ae5a204fad302f959b7285-6d825e7739fbc361f7bd7e4e4813dede8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	60,10
<i>Punteggio massimo</i>	70,00

<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	60,1
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,99
<i>Punteggio economico</i>	29,70
<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>Diniego + Offerta oscurata.zip</p> <p>Dimensioni: 3 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 2GKicRYc55Vvp+CfxDU4PA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): b9c32de9cb1f480f97aec42fd51710671b151ef9</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 66ec900933e9e92cf4412d4690b93ded1810a01dec583ee8cf2d58ce952404c5</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1670834669754
<i>Fornitore</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 12 dicembre 2022 9.44.29 CET
<i>Offerta economica</i>	5,39000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	67,87

<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA AMMINISTRATIVA CABIATE.zip
	Dimensioni: 26 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): MxORtyMrnLSnyeYTn33Y1A==
	Hash(SHA-1-Hex): 1a4ac92ab6d4e9eff52c217acfc03b9d617a78a4
	Hash(SHA-256-Hex): 211680b8a4aca3261e9e36b49c609d8-caebe2c04e0c2d40bb810213779b47f57
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFF. TECNICA CABIATE.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): UrLGTxGaofDjOVOtmPK55g==
	Hash(SHA-1-Hex): 7589eb77c4e8b8b69d22668efd7032a83121720f
	Hash(SHA-256-Hex): e6337e1b7641f98c3651cf4c0f9c704-02ad80c8b1199c50916a7cd2d0e948a29
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	67,87
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	67,87
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	5 Allegato 4 DICHIARAZIONE DINIEGO Rev.Legal.pdf.p7m  Dimensioni: 183 KB  Firmatari: Controllo non previsto  Hash(MD5-Base64): G3qbFnmGiGX0JxyzxUwv0Q==  Hash(SHA-1-Hex): db3fa0f2c0888821db06d12c3dd36da065c95d27  Hash(SHA-256-Hex): 8f02ed2a91de2a778a607096c638c79-3b3a6e708543fc85e9f7a95fa982d00d0  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto

\* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

## Proposta di Graduatoria

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

### Tabella 5. Calcolo dell'anomalia

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



* Soglia punteggio economico:	24.00
-------------------------------	-------

### Tabella 6. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Prezzo offerto</i>	5,39000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	61,99
<i>Punteggio economico</i>	29,70
<i>Punteggio totale</i>	91,69
<i>Prezzo offerto</i>	5,44500 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	3
<i>Società di appartenenza</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.
<i>Punteggio tecnico</i>	53,83
<i>Punteggio economico</i>	29,94
<i>Punteggio totale</i>	83,77
<i>Prezzo offerto</i>	5,40000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No

## Aggiudicazione

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

**Tabella 7. Responsabile di procedimento**

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

**Tabella 8. Fornitore a cui è stata aggiudicata la procedura.**

<i>Nome</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Login</i>	user_8273
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	CIRFOOD S.C. (00464110352)
<i>Indirizzo email</i>	presidenza@cert.cirfood.com
<i>Num. telefono</i>	052253011
<i>Commento all’aggiudicazione</i>	verificata l’idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di partecipazione 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 9. Registro di controllo**

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
mercoledì 1 marzo 2023 11.04.37 CET	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L’aggiudicazione provvisoria della procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID#160897122) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
	Proposta di Aggiudicazione	

Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
mercoledì 1 marzo 2023 11.03.14 CET		La fase di valutazione del Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
venerdì 27 gennaio 2023 12.15.26 CET	Calcolo anomalia	Ai sensi dell’ Art.97 c.3 del Dlgs. 50/2016. La soglia di anomalia calcolata è: Soglia punteggio tecnico: 56,00 Soglia punteggio economico: 24,00.
venerdì 27 gennaio 2023 12.13.31 CET	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è iniziata.
venerdì 27 gennaio 2023 12.13.23 CET	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata completata.
venerdì 27 gennaio 2023 12.13.23 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1670922617813) della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028

Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
		(ID 160897122) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 27 gennaio 2023 12.13.23 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1670921003680) della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 27 gennaio 2023 12.13.23 CET	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1670834669754) della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 19 dicembre 2022 12.36.27 CET	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è iniziata.
lunedì 19 dicembre 2022 12.33.07 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1670922617813) della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata accettata con la seguente motivazione: .

Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
lunedì 19 dicembre 2022 12.33.07 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1670921003680) della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata accettata con la seguente motivazione: .
lunedì 19 dicembre 2022 12.33.07 CET	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1670834669754) della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 14 dicembre 2022 10.33.58 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell’offerta del fornitore user_7756 sulla Procedura con ID 160897122 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 14 dicembre 2022 10.33.58 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell’offerta del fornitore user_156327 sulla Procedura con ID 160897122 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 14 dicembre 2022 10.33.58 CET	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell’offerta del fornitore user_8273 sulla Procedura con ID 160897122 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 13 dicembre 2022 12.00.00 CET	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122).

Report della Procedura SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al ... n. 160897122 effettuata da Provincia di Como

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
martedì 13 dicembre 2022 10.10.17 CET	Invio Offerta	L'offerente G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122).
martedì 13 dicembre 2022 9.43.23 CET	Invio Offerta	L'offerente SODEXO ITALIA S.P.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122).
lunedì 12 dicembre 2022 9.44.29 CET	Invio Offerta	L'offerente CIRFOOD S.C. ha sostituito con successo la sua offerta nel Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122).
mercoledì 7 dicembre 2022 15.40.02 CET	Invio Offerta	L'offerente CIRFOOD S.C. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica della Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122).
venerdì 4 novembre 2022 10.24.18 CET	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP Como – Comune di Cabiato: affidamento del servizio in concessione di ristorazione scolastica del-

Data	Oggetto	Testo
		la Scuola Primaria “A. Manzoni” di Cabiato, a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – Plastic-free – periodo dal 01.01.2023 al 31.08.2028 (ID 160897122). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario) sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

## Comunicazioni di Procedura

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

**Tabella 10. Elenco delle Comunicazioni di Procedura**

<i>Id Messaggio</i>	161480401
<i>Data di invio</i>	lunedì 14 novembre 2022 12.20.54 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 10.14.39 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), ricevuto in data martedì 15 novembre 2022 9.28.21 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta sopralluogo
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si chiede, anche se non obbligatorio, come specificato all’art. 9 del disciplinare di gara, di poter effettuare il sopralluogo dei locali preferibilmente in una delle seguenti date: 21, 22 o 23 novembre 2022. Confidando in un vostro positivo riscontro, si porgono cordiali saluti. Sodexo Italia SpA
<i>Id Messaggio</i>	161800276
<i>Data di invio</i>	martedì 22 novembre 2022 14.32.58 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 10.21.46 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CABIATE
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a formulare i seguenti chiarimenti: - Si chiede se la TARI sia a carico del concessionario

	<p>rio ed in caso affermativo se ne chiede la quantificazione; - Si chiede elenco delle attrezzature presenti nel refettorio con indicazione della proprietà (se del Comune o dell'attuale gestore); - Si chiede attuale importo del prezzo a pasto applicato dall'attuale gestore; - Si chiede importo annuo degli utenti morosi relativo all'ultimo triennio; - Si chiede numero di utenti ai quali deve essere destinato il Pranzo di Natale di cui all'art. 16.2 del CSA. In attesa di Vostro gentile riscontro siamo a porgere cordiali saluti, SODEXO ITALIA SPA</p>
<i>Id Messaggio</i>	161797936
<i>Data di invio</i>	martedì 22 novembre 2022 13.53.39 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Etica Soluzione Srl (Etica Soluzione Srl), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti Comune di Cabiato - CIG 9461463643
<i>Testo del Messaggio</i>	Si conferma. ----- Testo del messaggio originale: in merito a quanto scritto nell'art. 8.2 del capitolato, si chiede conferma che per la gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica è in uso il software SCHOOL.NET della ditta Etica Soluzioni S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	161520844
<i>Data di invio</i>	martedì 15 novembre 2022 9.30.33 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data martedì 22 novembre 2022 14.33.47 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta sopralluogo
<i>Testo del Messaggio</i>	L'eventuale sopralluogo deve essere concordato con il Comune Committente: <a href="mailto:tributi@comune.cabiato.co.it">tributi@comune.cabiato.co.it</a> – <a href="mailto:istruzione@comune.cabiato.co.it">istruzione@comune.cabiato.co.it</a> 031769322/309 Cordiali saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si chiede, anche se non obbligatorio, come specificato all'art. 9 del disciplinare di gara, di poter effettuare il sopralluogo dei locali preferibilmente in una delle seguenti date: 21, 22 o 23 novembre 2022. Confidando in un vostro positivo riscontro, si porgono cordiali saluti. Sodexo Italia SpA
<i>Id Messaggio</i>	162033382
<i>Data di invio</i>	domenica 27 novembre 2022 18.33.59 CET
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)



<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 16.48.51 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta di chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	in riferimento alla procedura di gara si richiedono i seguenti chiarimenti: • È corretto intendere che la tassa rifiuti sia in carico all’ente? • Si richiede di sapere se la lavastoviglie messa a disposizione dall’ente è già correttamente installata e collegata per il funzionamento presso la zona lavaggio indicata in planimetria • Si richiede di sapere se è già presente tutta la dotazione di stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri, posate) per il servizio • Si richiede di conoscere il nominativo dell’attuale gestore e il prezzo attuale del pasto • In riferimento a quanto previsto all’art 8.3 del CSA, è corretto intendere che le eventuali insolvenze generate anche a seguito di tutte le attività previste dal sopra citato articolo siano a carico del comune? In caso negativo si richiede di conoscere l’importo delle insolvenze degli a.s. 2019/2020-2020/2021 – 2021/2022
<i>Id Messaggio</i>	161801233
<i>Data di invio</i>	martedì 22 novembre 2022 14.45.10 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 29 novembre 2022 10.22.02 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI CABIATE richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere il nominativo del sistema informatizzato attualmente in uso. Cordiali saluti SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	161346224
<i>Data di invio</i>	mercoledì 9 novembre 2022 17.31.15 CET
<i>Mittente</i>	Etica Soluzione Srl (Etica Soluzione Srl)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 22 novembre 2022 13.53.12 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti Comune di Cabiato - CIG 9461463643
<i>Testo del Messaggio</i>	in merito a quanto scritto nell’art. 8.2 del capitolato, si chiede conferma che per la gestione informatizzata del servizio di

	refezione scolastica è in uso il software SCHOOL.NET della ditta Etica Soluzioni S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	163179006
<i>Data di invio</i>	mercoledì 21 dicembre 2022 13.34.17 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. (G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data mercoledì 28 dicembre 2022 9.51.20 CET; SO-DEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 27 gennaio 2023 14.01.29 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	provvedimento di ammissione alla fase successiva di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda a quanto in allegato. Distinti saluti
<i>Allegato</i>	<p>VERBALI 1 e 2 - Buste amministrative - CABIATE Ristorazione scolastica.pdf</p> <p>Dimensioni: 504 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): GfHueuXHVScUyXBYjt2JwQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 8988232a79aead3571b199ae98d91013a20f924c</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 755471e48d0be316b91a213fdb2a67-bafac5a40fcc587cd91e2b18e766aa0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	162324721
<i>Data di invio</i>	venerdì 2 dicembre 2022 16.42.13 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 5 dicembre 2022 14.59.35 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	SAP COMO COMUNE DI CABIATO: AFFIDAMENTO SERVIZIO IN CONCESSIONE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA richiesta chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se nel criterio "A2b) Rapporto numerico personale di servizio /utenti" venga valutato il personale nel suo complesso, compreso quello in produzione presso il centro cottura, oppure solo il personale presente nel refettorio. Cordiali saluti SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	162400048
<i>Data di invio</i>	lunedì 5 dicembre 2022 16.46.53 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 lunedì 12 dicembre 2022 11.16.46 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: SAP COMO COMUNE DI CABIATE: AFFIDAMENTO SERVIZIO IN CONCESSIONE DI RISTORAZIONE SCOLASTICA richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda ai criteri motivazionali alla pagina 37 del disciplinare punto A2b), dove chiaramente non viene citato il "centro cottura" e che riporta espressamente: A2b) saranno oggetto di valutazione il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino refettori (numero addetti ai servizi, loro qualifica e monte ore giornaliero) il massimo punteggio sarà attribuito alla migliore offerta e alle altre in proporzione; Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se nel criterio "A2b) Rapporto numerico personale di servizio /utenti" venga valutato il personale nel suo complesso, compreso quello in produzione presso il centro cottura, oppure solo il personale presente nel refettorio. Cordiali saluti SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	162872475
<i>Data di invio</i>	giovedì 15 dicembre 2022 23.18.34 CET
<i>Mittente</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. (G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 16 dicembre 2022 14.06.46 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: soccorso istruttorio per integrazione dichiarazioni requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	----- Testo del messaggio originale: Dalla documentazione amministrativa verificata in sede di gara, risultano incomplete le dichiarazioni relative alla capacità professionale e tecnica (par. 7.2.3 del Disciplinare). In particolare non sono riportate nel DGUE, IN RELAZIONE AI

<i>Allegato</i>	<p>SERVIZI ANALOGHI i requisiti di cui alla lettera a) numero dei pasti e lettera b) dotazione organica . Tale carenza può essere sanata attraverso il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice. Codesta Impresa dovrà far pervenire entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 16.12.2022 - A PENA DI ESCLUSIONE - utilizzando la funzionalità "comunicazioni procedura" della piattaforma, le dichiarazioni integrative sopra specificate firmate digitalmente. Distinti saluti.</p> <p>DGUE.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 840 KB</p> <p>Firmatari: BARBERO GIULIA</p> <p>Hash(MD5-Base64): YFpSY1pYNYBddsrfdMhX5w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5e98f356cbe0dde79c1aa8ea988be6b406ffa70</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e248cc382989414f28353c233a1cd2b-ff428ac3dcb6c51999993bf389ad332c3</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	164661910
<i>Data di invio</i>	venerdì 27 gennaio 2023 14.18.07 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. (G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.), non ricevuto; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 3 febbraio 2023 14.35.37 CET; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 27 gennaio 2023 15.00.41 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Esito seduta di gara del 27.01.2023 - comunicazione punteggio tecnico e valutazione offerta economica
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda a quanto in allegato. Distinti saluti
<i>Allegato</i>	<p>Cabiato mensa esito seduta 27-01-2023 Graduatoria provvisoria finale.pdf</p> <p>Dimensioni: 693 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p>

	<p>Hash(MD5-Base64): jDlpERi4C2s+UJTVIaJjfA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): cf3ced888e03e13f7ce809e467ceb57e1eb9688f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 96de887e9319424618b76f5b60927e0-7142698270ff99a57dd3d6d838bdfbee9</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	162227675
<i>Data di invio</i>	giovedì 1 dicembre 2022 11.23.25 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 1 dicembre 2022 12.52.15 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se nel criterio A2a) debba essere inserita l'organizzazione complessiva del servizio in tutte le sue fasi, comprendendo pertanto i criteri motivazionali A2a) e A2b) riportati a pag. 37 del disciplinare. Siamo a chiedere se nel criterio A2b) debba essere indicato il solo rapporto numerico personale di servizio/utenti e non quanto riportato nel criterio motivazionale A2b) di pagina 37. In attesa di Vostro riscontro siamo a porgere cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	162740292
<i>Data di invio</i>	mercoledì 14 dicembre 2022 11.22.00 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. (G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.), ricevuto in data giovedì 15 dicembre 2022 23.15.42 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	soccorso istruttorio per integrazione dichiarazioni requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	Dalla documentazione amministrativa verificata in sede di gara, risultano incomplete le dichiarazioni relative alla capacità professionale e tecnica (par. 7.2.3 del Disciplinare). In particolare non sono riportate nel DGUE, IN RELAZIONE AI SERVIZI ANALOGHI i requisiti di cui alla lettera a) numero

	dei pasti e lettera b) dotazione organica . Tale carenza può essere sanata attraverso il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice. Codesta Impresa dovrà far pervenire entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 16.12.2022 - A PENA DI ESCLUSIONE - utilizzando la funzionalità "comunicazioni procedura" della piattaforma, le dichiarazioni integrative sopra specificate firmate digitalmente. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	164660594
<i>Data di invio</i>	venerdì 27 gennaio 2023 13.49.54 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data venerdì 27 gennaio 2023 14.57.22 CET; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 27 gennaio 2023 14.01.25 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta relazione esplicativa per la valutazione della congruità dell'offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che in esito alle operazioni di gara svolte nella seduta di gara tenutasi in data odierna, le offerte presentate dagli operatori economici: - CIRFOOD S.C. - SODEXO ITALIA S.P.A. sono risultate essere, rispettivamente la prima e la seconda in graduatoria provvisoria. Tuttavia, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (merito tecnico, prezzo) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, le offerte sono da considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice dei Contratti. Come previsto dall'art. 16 del Disciplinare di gara, la Stazione Appaltante procederà con la verifica delle prime due offerte anomale in maniera contestuale. Si richiede, pertanto, ad ogni operatore economico sopra indicato, la presentazione di una relazione, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire, entro il giorno 13.02.2023 tramite la funzionalità “COMUNICAZIONI PROCEDURA” della Piattaforma Sintel. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	162400870
<i>Data di invio</i>	lunedì 5 dicembre 2022 16.57.43 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 lunedì 12 dicembre 2022 11.17.26 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito in dettaglio i quesiti formulati: 1) Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se nel criterio A2a) debba essere inserita l'organizzazione complessiva del servizio in tutte le sue fasi, comprendendo pertanto i criteri motivazionali A2a) e A2b) riportati a pag. 37 del disciplinare. RISPOSTA 1: i criteri motivazionali A2a) e A2b) descrivono in dettaglio quanto richiesto. Si rimanda alla lettura del disciplinare dalla pagina 35 alla pagina 38 2) Siamo a chiedere se nel criterio A2b) debba essere indicato il solo rapporto numerico personale di servizio/utenti e non quanto riportato nel criterio motivazionale A2b) di pagina 37. RISPOSTA 2) Deve essere riportato anche quanto previsto dal criterio motivazionale A2b) di pagina 37 Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	165177684
<i>Data di invio</i>	giovedì 9 febbraio 2023 16.29.10 CET
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 15 febbraio 2023 10.24.59 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Esito seduta di gara del 27.01.2023 - comunicazione punteggio tecnico e valutazione offerta economica
<i>Testo del Messaggio</i>	Gent.mi, in allegato i giustificativi per la procedura in oggetto. Rimaniamo a disposizione e porgiamo distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Si rimanda a quanto in allegato. Distinti saluti
<i>Allegato</i>	giustificativo offerta CABIATE-signed.pdf  Dimensioni: 762 KB  Firmatari: BRAMBILLA LUCA  Hash(MD5-Base64): TcfK0ipEnzmztaRndvLZIQ==  Hash(SHA-1-Hex): 0c2953ad72e806a5d6601efec45777be00dc4e99  Hash(SHA-256-Hex): 72d459d200e86b891aea6ac8d116f25-bcff1630cda00480e2d724e360e38c4c5  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	164921814
<i>Data di invio</i>	venerdì 3 febbraio 2023 14.38.17 CET

<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 6 febbraio 2023 12.03.58 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA ACCESSO ATTI gara Sap Como Comune di Cabiato affidamento servizio concessione ristorazione scolastica 2023/2028
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente inoltriamo richiesta di accesso agli atti in merito all'oggetto. Cordiali Saluti, SODEXO ITALIA SPA
<i>Allegato</i>	<p>ACCESSO ATTI COMUNE CABIATE.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 762 KB</p> <p>Firmatari: Franco Bruschi</p> <p>Hash(MD5-Base64): vfCjFUzL0XPmJPne7itL1Q==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 60c428f1694b70135fa8c686abcd5063f6bfd32</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e2722c60895b0e8061ab270a051c6d5-6f4a888d63b0bde0b5bba641871fef2f1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	162872445
<i>Data di invio</i>	giovedì 15 dicembre 2022 23.16.20 CET
<i>Mittente</i>	G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c. (G. L. E. RISTORAZIONE DI GIULIA BARBERO & C. S.n.c.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 16 dicembre 2022 14.06.54 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: soccorso istruttorio per integrazione dichiarazioni requisiti di partecipazione
<i>Testo del Messaggio</i>	----- Testo del messaggio originale: Dalla documentazione amministrativa verificata in sede di gara, risultano incomplete le dichiarazioni relative alla capacità



<i>Allegato</i>	<p>professionale e tecnica (par. 7.2.3 del Disciplinare). In particolare non sono riportate nel DGUE, IN RELAZIONE AI SERVIZI ANALOGHI i requisiti di cui alla lettera a) numero dei pasti e lettera b) dotazione organica . Tale carenza può essere sanata attraverso il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice. Codesta Impresa dovrà far pervenire entro il termine perentorio delle ore 12:00 del giorno 16.12.2022 - A PENA DI ESCLUSIONE - utilizzando la funzionalità "comunicazioni procedura" della piattaforma, le dichiarazioni integrative sopra specificate firmate digitalmente. Distinti saluti.</p> <p>DGUE.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 840 KB</p> <p>Firmatari: BARBERO GIULIA</p> <p>Hash(MD5-Base64): YFpSY1pYNYBddsrfdMhX5w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 5e98f356cbe0dde79c1aa8ea988be6b406ffa70</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e248cc382989414f28353c233a1cd2b-ff428ac3dcb6c51999993bf389ad332c3</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	162401115
<i>Data di invio</i>	lunedì 5 dicembre 2022 17.00.24 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 lunedì 12 dicembre 2022 11.17.30 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si veda l' articolo 6 del Capitolato, pagine 6 e 7 dove è espressamente indicato: 1° turno ore 12:25-13:05 2° turno ore 13:25-14:00 Gli alunni, con i rispettivi docenti, per turno sono i seguenti: 1° turno 130 alunni primaria + 8 adulti 2° turno 104 alunni primaria + 8 adulti ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a chiedere il numero di pasti quotidianamente erogati presso il Vostro refettorio per ciascun turno di distribuzione. In attesa, cordiali saluti</p>
<i>Id Messaggio</i>	165166567
<i>Data di invio</i>	giovedì 9 febbraio 2023 12.38.53 CET

<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 15 febbraio 2023 10.25.05 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta relazione esplicativa per la valutazione della congruità dell'offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, con la presente inoltriamo quanto in oggetto. A disposizione con l'occasione porgiamo Cordiali Saluti, SODEXO ITALIA SPA ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che in esito alle operazioni di gara svolte nella seduta di gara tenutasi in data odierna, le offerte presentate dagli operatori economici: - CIRFOOD S.C. - SODEXO ITALIA S.P.A. sono risultate essere, rispettivamente la prima e la seconda in graduatoria provvisoria. Tuttavia, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (merito tecnico, prezzo) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, le offerte sono da considerarsi anomale ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice dei Contratti. Come previsto dall'art. 16 del Disciplinare di gara, la Stazione Appaltante procederà con la verifica delle prime due offerte anomale in maniera contestuale. Si richiede, pertanto, ad ogni operatore economico sopra indicato, la presentazione di una relazione, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire, entro il giorno 13.02.2023 tramite la funzionalità “COMUNICAZIONI PROCEDURA” della Piattaforma Sintel. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs. 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	<p>Relazione Anomalia.zip</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): mXrBc41dj1+IVzttSjmkYW==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 8a611c3f0142a173354db9d738259680a64bd492</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 89ff85ea35e3af10b96e0565c3ed809-cc5c7cab455fcfcc0337c46d4ab19edd2</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>

<i>Id Messaggio</i>	164970178
<i>Data di invio</i>	lunedì 6 febbraio 2023 12.03.51 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 giovedì 9 febbraio 2023 12.33.17 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA ACCESSO ATTI gara Sap Como Comune di Cabiato affidamento servizio concessione ristorazione scolastica 2023/2028
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che ogni richiesta di accesso agli atti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, verrà valutata ed evasa all'esecutività del provvedimento di aggiudicazione, che sarà comunicato ai partecipanti ai sensi dell'art. 76 c. 5 del Codice dei contratti. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente inoltriamo richiesta di accesso agli atti in merito all'oggetto. Cordiali Saluti, SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	162126969
<i>Data di invio</i>	martedì 29 novembre 2022 16.51.17 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 5 dicembre 2022 13.09.11 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta di chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito in dettaglio i quesiti formulati: 1• È corretto intendere che la tassa rifiuti sia in carico all'ente? RISPOSTA 1: SI 2• Si richiede di sapere se la lavastoviglie messa a disposizione dall'ente è già correttamente installata e collegata per il funzionamento presso la zona lavaggio indicata in planimetria RISPOSTA 2 : SI', GIA' IN USO 3• Si richiede di sapere se è già presente tutta la dotazione di stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri, posate) per il servizio : RISPOSTA 3: SI 4• Si richiede di conoscere il nominativo dell'attuale gestore e il prezzo attuale del pasto RISPOSTA 4: L'attuale gestore è GIEMME RISTORAZIONE ora G.L.E. RISTORAZIONE. PREZZO PASTO: CON AUMENTO ISTAT DI QUEST'ANNO E' PARI A € 5,45 5• In riferimento a quanto previsto all'art 8.3 del CSA, è corretto intendere che le eventuali insolvenze generate anche a seguito di tutte le attività previste dal sopra citato articolo siano a carico del comune? RISPOSTA 5: SI Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: in riferimento alla procedura di gara si richiedono i seguenti chiarimenti: • È corretto intendere che la tassa rifiuti sia in carico all'ente? • Si richiede di sapere se la lavastoviglie messa a disposizione dall'ente è già correttamente installata e collegata per il funzionamento presso la

	<p>zona lavaggio indicata in planimetria • Si richiede di sapere se è già presente tutta la dotazione di stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri, posate) per il servizio • Si richiede di conoscere il nominativo dell'attuale gestore e il prezzo attuale del pasto • In riferimento a quanto previsto all'art 8.3 del CSA, è corretto intendere che le eventuali insolvenze generate anche a seguito di tutte le attività previste dal sopra citato articolo siano a carico del comune? In caso negativo si richiede di conoscere l'importo delle insolvenze degli a.s. 2019/2020-2020/2021 – 2021/2022</p>
<i>Id Messaggio</i>	162167045
<i>Data di invio</i>	mercoledì 30 novembre 2022 11.15.32 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 1 dicembre 2022 12.51.54 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 il numero di pasti quotidianamente erogati presso il Vostro refettorio per ciascun turno di distribuzione. In attesa, cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	162097024
<i>Data di invio</i>	martedì 29 novembre 2022 10.22.37 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 10.35.52 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI CABIATE richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	E' in uso il software SCHOOL.NET della ditta Etica Soluzioni S.r.l. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a chiedere il nominativo del sistema informatizzato attualmente in uso. Cordiali saluti SODEXO ITALIA SPA
<i>Id Messaggio</i>	162126731
<i>Data di invio</i>	martedì 29 novembre 2022 16.47.19 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 mercoledì 30 novembre 2022 8.28.08 CET

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI GARA RISTORAZIONE SCOLASTICA COMUNE DI CABIATE
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si riscontrano di seguito, in dettaglio, i quesiti formulati: 1- Si chiede se la TARI sia a carico del concessionario ed in caso affermativo se ne chiede la quantificazione; RISPOSTA 1 – no la TARI è a carico dell’Ente. 2- Si chiede elenco delle attrezzature presenti nel refettorio con indicazione della proprietà (se del Comune o dell’attuale gestore); RISPOSTA 2: l’elenco è presente tra gli allegati di gara: attrezzature di proprietà del Comune 3- Si chiede attuale importo del prezzo a pasto applicato dall’attuale gestore; RISPOSTA 3: con aumento ISTAT di quest’anno e’ € 5,45 4- Si chiede importo annuo degli utenti morosi relativo all’ultimo triennio; RISPOSTA 4: mediamente circa € 15.000 annui 5- Si chiede numero di utenti ai quali deve essere destinato il Pranzo di Natale di cui all’art. 16.2 del CSA. RISPOSTA 5: Nell’ambito dell’iniziativa di carattere sociale curata dall’Amministrazione Comunale in occasione del Natale, il numero dei pasti che l’Aggiudicatario dovrà prevedere a proprio carico sono 20 (venti). Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a formulare i seguenti chiarimenti: - Si chiede se la TARI sia a carico del concessionario ed in caso affermativo se ne chiede la quantificazione; - Si chiede elenco delle attrezzature presenti nel refettorio con indicazione della proprietà (se del Comune o dell’attuale gestore); - Si chiede attuale importo del prezzo a pasto applicato dall’attuale gestore; - Si chiede importo annuo degli utenti morosi relativo all’ultimo triennio; - Si chiede numero di utenti ai quali deve essere destinato il Pranzo di Natale di cui all’art. 16.2 del CSA. In attesa di Vostro gentile riscontro siamo a porgere cordiali saluti, SODEXO ITALIA SPA</p>

## Verbali intermedi

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

**Tabella 11. Riepilogo elenco verbali intermedi richiesti**

<i>Data</i>	mercoledì 1 marzo 2023 10.56.37 CET
<i>Commento</i>	Si prende atto che le offerte presentate dagli operatori economici CIRFOOD S.C. e SODEXO ITALIA SPA, classificate rispettivamente 1 e 2 in graduatorie e risultate presunte anomale, sono risultate entrambe congrue a seguito della valutazione delle relazioni giustificative presentate. Il RUP, con il supporto della Commissione in data 27.2.2023 ha redatto apposito verbale di idoneità che si acquisisce agli atti.
<i>Numero di protocollo interno</i>	0605888
<i>Data</i>	lunedì 19 dicembre 2022 12.36.24 CET

<i>Commento</i>	Alle ore 12:30, preso atto delle dichiarazioni integrative trasmessa in riscontro al soccorso istruttorio e ritenute le medesime esaustive, si prosegue la valutazione della documentazione amministrativa che risulta pertanto idonea per tutti i partecipanti e pertanto si ammettono alla successiva fase di gara. Si conclude la seduta con la ricognizione della busta tecnica.
<i>Numero di protocollo interno</i>	3198563