



Provincia di Como

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

DETERMINAZIONE N. 1088 / 2023

OGGETTO: SAP COMO - COMUNE DI MONTORFANO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, GESTIONE E RISCOSSIONE DEI BUONI PASTO, PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI MONTORFANO PERIODO 01.09.2023 - 31.08.2027 CON EVENTUALE RINNOVO PER IL PERIODO 01.09.2027 - 31/08/2030 A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020. CIG 982080617E. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Premesso che con determina a contrarre n. 626/2023 del 23.05.2023 si disponeva di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto indicato per conto del comune di Montorfano 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, nello specifico, 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 attività principali;

Atteso che venivano effettuate le pubblicazioni di legge sulla G.U.U.E. avviso n. 2023/S 106-333205 del 05.6.2023, sulla Gazzetta Ufficiale V Serie Speciale - Contratti Pubblici n. 63 del 05.6.2023, 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 03.7.2023;

➤ entro il predetto termine sono pervenute le seguenti due offerte:

1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.IVA 00464110352 (n. prot. SINTEL 1688368582943 del 03.07.2023);
2. **SLEM S.R.L.** con sede in via II Traversa Bagnulo, n.16, 80063 PIANO DI SORRENTO - P.IVA 01541081210 (n. prot. SINTEL 1688202985393 del 01.07.2023);

➤ in data 04.7.2023, giusta verbale di gara n. 1 a cui si rinvia, si è tenuta la I^a seduta di gara finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici partecipanti.

➤ tale seduta si concludeva con l'ammissione alla successiva fase di gara degli operatori economici partecipanti, avendo riscontrato nella busta amministrativa la presenza e l'idoneità della documentazione richiesta per la partecipazione; nel corso della medesima seduta di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (*download*) ed all'apertura 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.

➤ Avendo verificato che la documentazione tecnica presentata dall'operatore economico SLEM S.R.L. era carente del piano di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 del disciplinare di gara, si disponeva l'invio di soccorso istruttorio tramite la piattaforma telematica SINTEL al suddetto operatore economico, il quale riscontrava l'integrazione nella medesima giornata del 04.07.2023;

➤ la documentazione tecnica veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione;

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

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

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

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

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio
A.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punti max 24	

a)	modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione 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.	7	D
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.	6	D
c)	<p>Piano dei trasporti (Art. 7.3 del Capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione.</p> <p><i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale, nel modo seguente e fino ad un massimo di 2 mezzi di trasporto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Per ogni mezzo elettrico: punti 1,5</i> - <i>Per ogni mezzo alimentato a metano, GPL o alimentazione ibrida: punti 1</i> 	3	T
d)	<p>Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Al Dosso n.1 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Al Dosso n.1):</p> <p>da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)</p>	4	T
e)	<p>Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Mandelli n.4 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Mandelli n. 4):</p> <p>da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)</p>	4	T
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Punti max 9	

a)	Numero e qualifica addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino dei locali (con indicazione della qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti).	4	D
b)	<p>Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plesso scolastico Scuola dell'Infanzia – Via Mandelli n. 4: <i>punti 1,5</i> - Plesso scolastico Scuola Primaria – Via Al Dosso, n. 1: <i>punti 1,5</i> <p><i>Nel rispetto de delle presenze minime indicate all'Art. 10 del Capitolato, i punteggi saranno attribuiti, per ciascun plesso, assegnando il punteggio massimo all'offerta con il migliore rapporto "personale di servizio/utenti" (R(max)), e agli altri concorrenti in modo proporzionale secondo la seguente formula:</i></p> $Xi = [Ri / R(max)] * P(max)$ <p><i>Dove:</i></p> <p><i>Xi = punteggio attribuibile alla ditta in esame;</i></p> <p><i>Ri = offerta dalla ditta in esame</i></p> <p><i>R(max) = migliore offerta in sede di gara;</i></p> <p><i>P(max) = punteggio massimo attribuibile</i></p> <p><i>Nel calcolo dei rapporti "personale di servizio/utenti" dovrà farsi riferimento al numero degli utenti/giorno per ciascun plesso indicato all'Art. 5 del Capitolato.</i></p>	3	Q
c)	Piano di formazione del personale	2	D
A.3	OFFERTA DI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME	Punti max 4	
a)	<p>Indicazione di 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"> - Olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume - Pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume 	2 2	T
A.4	SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO	Punti max 9	

a)	<p>Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	9	D
A.5	PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION	Punti max 11	
a)	<p>Piano formativo di educazione alimentare per gli alunni della scuola primaria:</p> <p>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"> - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: <ul style="list-style-type: none"> - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni <ul style="list-style-type: none"> - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti 	3	D

b)	<p>Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola dell'infanzia e della scuola primaria:</p> <p>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"> - numero e tipologia di interventi e, per ciascun intervento: <ul style="list-style-type: none"> - obiettivi educativi - modalità di svolgimento e tecniche di coinvolgimento degli alunni <ul style="list-style-type: none"> - il numero di ore dedicate - le classi coinvolte - le figure professionali coinvolte come docenti 	3	D
c)	<p>Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica:</p> <p>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.</p> <p>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>	5	D
A.6	PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER L'INCASSO DI EVENTUALI QUOTE INSOLUTE	Punti max 4	
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	D
A.7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti max 6	
a)	<p>Piano di riduzione degli sprechi alimentari:</p> <p>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>	4	D
b)	<p>Piano di riduzione degli imballaggi:</p> <p>devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati.</p>	2	D
A.8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO	Punti max 3	

a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'Art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.	3	D
TOTALE punteggio massimo attribuibile OFFERTA TECNICA		70	

Richiamata la determinazione n. 979/2023 del 20.07.2023 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 Messina Angela Maria - (*Tecnologa Alimentare*);
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Vinci Annamaria Aurora - (*Tecnologa Alimentare*);
- **SEGRETARIO:** Arch. Antonio Talarico – Servizio S.A.P. Provincia di Como;

Rilevato che:

- in data 25.7.2023, giusta verbale n. 2, a cui si rimanda, la Commissione di gara si riuniva in un'unica seduta riservata, per l'esame e la valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti;
- a seguire, nella medesima data, giusta verbale di gara n. 3 a cui si rinvia, si è tenuta la seduta per la comunicazione del punteggio tecnico assegnato dalla Commissione e per la valutazione delle offerte economiche;
- si è proceduto quindi, nella medesima seduta, all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dagli operatori economici nella valutazione tecnica delle offerte come risultante dai verbali di gara n. 2 e che si riporta di seguito:

Offerta Tecnica

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica
CIRFOOD S.C.	70
SLEM S.R.L.	39,57

Dato atto che, per tutto quanto riportato nei verbali di gara n. 2 e 3 a cui si rinvia, l'operatore economico SLEM SRL, avendo ottenuto un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento (40 punti) stabilita al punto 15.1.3 del disciplinare di gara, non veniva ammesso alla fase successiva di gara;

Successivamente si procedeva con l'apertura della busta telematica relativa all'offerta economica presentata da CIRFOOD S.C. alla quale venivano assegnati, conseguentemente, i

30 punti previsti nel disciplinare di gara:

Offerta Economica

Operatore economico	Costo unico a pasto offerto	Punteggio Offerta Economica
CIRFOOD S.C.	€ 5,46	30

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

Offerte Tecnica ed Economica

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta Economica	Punteggio complessivo
CIRFOOD S.C.	70	30	100

Al termine delle suddette operazioni, il Presidente disponeva la proposta di aggiudicazione a favore dell'operatore economico CIRFOOD S.C. con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.IVA 00464110352 - subordinando l'aggiudicazione alla verifica della documentazione di gara e delle operazioni svolte trasmessa contestualmente al RUP, e alla comprova dei requisiti di carattere speciale dichiarati in sede di gara;

Verificata l'idoneità dei documenti a comprova del possesso dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dal suddetto operatore economico;

Vista l'attestazione della verifica effettuata dal RUP prot. n. 8133/2023 del 03.8.2023 (ns prot. n. 3514/2023) con la quale dichiarava la congruità dei costi della manodopera indicati dall'operatore economico, ai sensi dell'art. 95 c.10 e dell'art. 97 c. 6 del D.Lgs 50/2016, in data 03.8.2023 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura in favore del suddetto operatore economico;

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 7 del 09.03.2023 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2023/2025;
- la deliberazione del Presidente n. 35 in data 16.03.2023 con cui è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2023/2025;

Tutto ciò premesso,

DETERMINA

- 1) **di approvare** il report di procedura, n. prot. 2229800_2023 rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 03.8.2023, costituente verbale delle operazioni di affidamento svolte in modalità telematica, per la procedura identificata al n. 170008552, 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 04.7.2023, n. 2 del 25.7.2023 e n. 3 del

25.7.2023;

- 3) **di aggiudicare**, preso atto della verifica in ordine alla congruità dei costi della manodopera attestata dal RUP come in premessa specificato, l'appalto relativo all'affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31.08.2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al DM 65/2020 – CIG 982080617E 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 € 5,49 (oltre IVA) di cui € 0,03 per oneri di sicurezza, corrispondente all'importo netto contrattuale annuo presunto pari ad € 128.630,70 (€ 5,49 x 23.430 n. pasti annuo presunto) e quindi per un importo netto contrattuale presunto per 4 anni di contratto pari ad € 514.522,80 (oltre IVA) nonché secondo la proposta tecnica acquisita agli atti;**
- 4) **di dare atto** che la presente aggiudicazione 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 Montorfano 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, 09/08/2023

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

Report della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano per... n. 170008552 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura	1
Configurazione della Procedura	2
Partecipanti alla Procedura	6
Gara aggregata	7
Adesioni Postume	7
Riepilogo Offerte	7
Attribuzione dei Punteggi	11
Proposta di Graduatoria	14
Proposta di Aggiudicazione	14
Registro di controllo	15
Comunicazioni di Procedura	19
Verbali intermedi	22

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 Disciplinare di gara - MONTORFANO - Ristorazione scolastica.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato DOCUMENTI DI GARA.zip

Documento Pubblicato

Allegato Allegato - DGUE - Dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

Allegato Disciplinare di gara - MONTORFANO - Ristorazione scolastica.pdf

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato Allegato - DGUE - Linee Guida per la compilazione prot n 3 del 18-07-16.pdf

Documento Pubblicato

Allegato Bando di gara - MONTORFANO - Ristorazione scolastica.pdf

Documento Pubblicato

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

Id Procedura 170008552

Nome Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020.

Descrizione Procedura

Codice Gara SAP23-0626

Destinatari

Codice CIG 982080617E

Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura Nessun indicazione aggiuntiva

No

<i>Num. Protocollo Interno</i>	1588600
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55523100-3 - Servizi di mensa scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base d'asta:</i>	Le offerte sopra la base d'asta non sono incluse

Delegati alla gestione della Procedura

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

Responsabile Unico del Procedimento

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

Informazioni sul tipo di Procedura

<i>Tipo di Procedura</i>	Procedura Aperta
<i>Somministrazione</i>	No, quantitativi ed o importi sono definiti
<i>Modalità offerta economica?</i>	Valore economico
<i>Valuta di riferimento</i>	EUR
<i>Unitaria o totale?</i>	Totale
<i>Modalità di acquisizione</i>	Acquisto
<i>Mesi modalità di acquisizione</i>	48

Informazioni sulle tempistiche della Procedura

Data di avvio della Procedura martedì 30 maggio 2023 13.15.14 CEST

Data di chiusura della fase di accettazione offerte lunedì 3 luglio 2023 12.00.00 CEST

Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa

La gestione dell'offerta offline è abilitata ? No

Giustificativo all'Offerta economica? No

L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ? No

La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ? No

La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ? No

L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ? No

Base d'asta 5,50000 EUR

di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza 0,03000 EUR

di cui costi del personale -

Importo negoziabile su cui presentare offerta 5,47000 EUR

Opzione proroga (mesi) -

Opzione rinnovo (mesi) 36

Opzione rinnovo (importo) 5,50000 EUR

Criteri di aggiudicazione Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa

Ordine di apertura della busta tecnica ed economica La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica

Il cripting delle offerte è attivato? Si

La gestione delle offerte anomale è attivata? Si

Formula usata per il calcolo dei punteggi Prezzo minimo

La funzione di Firma delle Offerte è attivata? Si

I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura

Informazioni sui parametri di trattativa

Tabella 1. Parametri della trattativa

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

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	<p>sia necessario allegare piu' di un file, allegarli in un'unica cartella .zip (o equivalente). I documenti, se non diversamente stabilito dalla documentazione di gara, dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip non dovrà essere firmata digitalmente.</p>					
DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA	<p>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.</p>	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>	SLEM SRL
------------------------	----------

<i>Login</i>	user_247550
<i>Indirizzo e-mail</i>	slemsrl@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01541081210
<i>Indirizzo</i>	via II traversa bagnulo n.16, 80063 PIANO DI SORRENTO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0818083520
<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

Gara aggregata

Questa gara non è di tipo aggregato.

Adesioni Postume

Questa gara è non prevede adesioni postume

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>	1688368582943
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1898364
<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 3 luglio 2023 9.16.22 CEST
<i>Offerta economica</i>	5,46000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,10000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,91000 EUR
<i>Costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Offerta economica complessiva</i>	5,49000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): O/17HtqBU6KfQvs61PVeBw==
	Hash(SHA-1-Hex): 2534ca0be35ec4ef56e839940a10302b87302b0b
	Hash(SHA-256-Hex): 518c00365bf617686e850ca139ed205-1a5fd528897f334b1f642ae636aeba812
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica e Allegati.zip

	<p>Dimensioni: 9 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): AzkAUmTJzQtUvZcJazqIKA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): cb6a04d35fc2c91910fe9c3ca8d1d31544cebd37</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 74cb5d0d13709487ca3aade78eb09cd-03a9e6f4dff23046b931e60986ea09d02</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>DICHIARAZIONE DI DINIEGO.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 178 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 5HBDYiXgmoXZ8ZUtTbKoIA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 0b18f3876ebabc42833555dff34dd07532306b2</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 89ff8808116229ae56c4df35293e96e-5764c68dc1888ec9e38ef75ce6db6ced1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>No</p>
<i>Id Offerta</i>	1688202985393
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1895353
<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>	SLEM SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta non valida
<i>Data</i>	sabato 1 luglio 2023 11.16.25 CEST
<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>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	busta amministrativa.zip
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Em3AGzLankuN0PRsebDnZg==
	Hash(SHA-1-Hex): 441861cfb86299e04e45a85eac53509fb884391d
	Hash(SHA-256-Hex): 2d84d59020f801f0293a8359615631c-77397b8a75b34a31c913944c9aef27fea
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>BUSTA TECNICA.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 1ImffG49N45iQ21h2l05cg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): e45e4ec5f7e3dc694a9fc783f14ddbfbf255ee244</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): fbdae9e16c4299ef23400c14099e25a-64f3bca93144434f11c3e44a0e0f2e052</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>DICHIARAZIONE DI SEGRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>SEGRETI TECNICI.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): tRiVbAXaokkBCjDfHDPsZA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 24a81df49bc3da861b5b139bb64116848472d644</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 3c5b736b3b4b9c832e491ae1d422630-27d3502bec7078051fab744d942d3d33b</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<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>	1688368582943
<i>Fornitore</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 3 luglio 2023 9.16.22 CEST
<i>Offerta economica</i>	5,46000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	70
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): O/17HtqBU6KFQvs61PVeBw==
	Hash(SHA-1-Hex): 2534ca0be35ec4ef56e839940a10302b87302b0b
	Hash(SHA-256-Hex): 518c00365bf617686e850ca139ed205-1a5fd528897f334b1f642ae636aeba812
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica e Allegati.zip

	<p>Dimensioni: 9 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): AzkAUmTJzQtUvZcJazqIKA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): cb6a04d35fc2c91910fe9c3ca8d1d31544cebd37</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 74cb5d0d13709487ca3aade78eb09cd-03a9e6f4dff23046b931e60986ea09d02</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	70,00
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	70
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>DICHIARAZIONE DI SECRETAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (Parametro Informativo)</i>	<p>DICHIARAZIONE DI DINIEGO.pdf,p7m</p> <p>Dimensioni: 178 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 5HBDYiXgmoXZ8ZUtTbKoIA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 0b18f3876ebabc42833555dff34dd07532306b2</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 89ff8808116229ae56c4df35293e96e-5764c68dc1888ec9e38ef75ce6db6ced1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>

Marca temporale: Controllo non previsto

* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base d'asta

Proposta di Graduatoria

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

Tabella 5. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	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>	5,46000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No

Proposta di Aggiudicazione

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

Tabella 6. Responsabile di procedimento

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

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

<i>Nome</i>	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>	si aggiudica

Registro di controllo

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

Tabella 8. Registro di controllo

Data	Oggetto	Testo
giovedì 3 agosto 2023 18.00.15 CEST	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L'aggiudicazione provvisoria della procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID#170008552) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
giovedì 3 agosto 2023 18.00.00 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
giovedì 3 agosto 2023 17.57.27 CEST	Offerta sopra la base d'asta rifiutata	L'offerta (ID 1688202985393) della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030

Report della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano per... n. 170008552 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata rifiutata in quanto risulta essere sopra la base d'asta.
martedì 25 luglio 2023 16.48.26 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è iniziata.
martedì 25 luglio 2023 16.47.11 CEST	Offerta sotto il limite tecnico consentito	La Busta Tecnica (ID 1688202985393) della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata valutata sotto il limite tecnico con la seguente motivazione: .
martedì 25 luglio 2023 16.47.11 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1688368582943) della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata accettata con la seguente motivazione: .

Report della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano per... n. 170008552 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
martedì 25 luglio 2023 16.47.11 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata completata.
martedì 4 luglio 2023 11.54.40 CEST	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è iniziata.
martedì 4 luglio 2023 11.54.19 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1688368582943) della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 4 luglio 2023 11.54.19 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1688202985393) della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023

Report della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano per... n. 170008552 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		– 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 4 luglio 2023 11.07.04 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_8273 sulla Procedura con ID 170008552 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 4 luglio 2023 11.07.04 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_247550 sulla Procedura con ID 170008552 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 3 luglio 2023 12.00.06 CEST	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552).
lunedì 3 luglio 2023 9.16.22 CEST	Invio Offerta	L'offerente CIRFOOD S.C. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552).
sabato 1 luglio 2023 11.16.25 CEST	Invio Offerta	L'offerente SLEM SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola del-

Report della Procedura SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano per... n. 170008552 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		l'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552).
martedì 30 maggio 2023 13.15.14 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. (ID 170008552). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario) sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

Comunicazioni di Procedura

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

Tabella 9. Elenco delle Comunicazioni di Procedura

<i>Id Messaggio</i>	172509817
<i>Data di invio</i>	mercoledì 26 luglio 2023 14.08.22 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data mercoledì 26 luglio 2023 16.23.56 CEST; SLEM SRL (SLEM SRL), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Montorfano - Ristorazione scolastica. Esito seduta di gara del 25.07.2023 comunicazione punteggio tecnico e valutazione offerta economica
<i>Testo del Messaggio</i>	In relazione alla gara in oggetto, ad integrazione delle comunicazioni ricevute dal Sistema, si trasmette il file in allegato con la trascrizione dei punteggi ottenuti dai partecipanti. Cordiali saluti.
<i>Allegato</i>	MONTORFANO Graduatoria provvisoria finale.pdf

	<p>Dimensioni: 273 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): 2afg9XSA+8ZJ9DKOXfb4zQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): a88ecb5088454179368d5e05e4e2f5285085b5b8</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c76bf11f7aa551daa05fd32cf6a5b17-b1faa320431cfaee76215770ae5f0b377</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	171610580
<i>Data di invio</i>	martedì 4 luglio 2023 14.58.52 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SLEM SRL (SLEM SRL), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data martedì 18 luglio 2023 10.11.26 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Provvedimento di ammissione alla fase successiva di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda a quanto in allegato. Cordiali saluti.
<i>Allegato</i>	<p>Verbale n 1 MONTORFANO Ristorazione scolastica - Buste amministrative.pdf.p7m.p7m</p> <p>Dimensioni: 398 KB</p> <p>Firmatari: COSTANZO GABRIELLA; SAIBENE MATTEO; TALARICO ANTONIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): BiIvgWgPLb/hY2Qvfuv2vA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fcc48821a1f76d55d17c186d67621de5d5946b6e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): fc5bcd77ee5ace34745c6833a6a9742-c7baf26d47a75a682e58563ada757e63f</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	171604477

<i>Data di invio</i>	martedì 4 luglio 2023 12.33.55 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SLEM SRL (SLEM SRL), ricevuto in data martedì 4 luglio 2023 14.33.19 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	soccorso istruttorio - piano assorbimento CLAUSOLA SOCIALE.
<i>Testo del Messaggio</i>	Dalla ricognizione del contenuto della busta tecnica, risulta la mancata presentazione del Piano di assorbimento del personale, in relazione alla clausola sociale (par. 6.1 del Disciplinare), come chiaramente richiesto nel disciplinare di gara, al paragrafo 12.1.2. Tale carenza, può essere sanata attraverso il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice. Entro il termine perentorio del giorno 7.7.2023 codesto operatore economico, utilizzando la Funzionalità "comunicazioni procedure" della piattaforma Sintel, dovrà pertanto far pervenire - A PENA DI ESCLUSIONE - tale dichiarazione, in conformità alle linee guida di ANAC n. 13.
<i>Id Messaggio</i>	171612146
<i>Data di invio</i>	martedì 4 luglio 2023 15.21.47 CEST
<i>Mittente</i>	SLEM SRL (SLEM SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 20 luglio 2023 16.09.35 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: soccorso istruttorio - piano assorbimento CLAUSOLA SOCIALE
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in considerazione dell'attivazione del soccorso istruttorio, si allega progetto di riassorbimento del personale come richiesto Cordiali saluti S.L.E.M. SRL ----- Testo del messaggio originale: Dalla ricognizione del contenuto della busta tecnica, risulta la mancata presentazione del Piano di assorbimento del personale, in relazione alla clausola sociale (par. 6.1 del Disciplinare), come chiaramente richiesto nel disciplinare di gara, al paragrafo 12.1.2. Tale carenza, può essere sanata attraverso il soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice. Entro il termine perentorio del giorno 7.7.2023 codesto operatore economico, utilizzando la Funzionalità "comunicazioni procedure" della piattaforma Sintel, dovrà pertanto far pervenire - A PENA DI ESCLUSIONE - tale dichiarazione, in conformità alle linee guida di ANAC n. 13.
<i>Allegato</i>	CLAUSOLA SOCIALE.pdf.p7m

Dimensioni: 1 MB

Firmatari: LAURENZIO SALVATORE

Hash(MD5-Base64): mIqnJfZT250zGQ4NNBTEPg==

Hash(SHA-1-Hex):

0472d70cc7d658472bbce1d027b2e2097b22929c

Hash(SHA-256-Hex): cc97b75651ffdd50db4f292ccfeecf4-411011cce5ae8542a4c71844f957b9bc2

Controllo alterazione file: Controllo non previsto

Marca temporale: Documento non marcato

Verbali intermedi

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

Non è presente alcun report intermedio per questa procedura.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. CIG: 982080617E.

VERBALE di GARA n. 1

L'anno **duemilaventitré**, il giorno **04** del mese di **luglio** alle ore **11:00**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la prima seduta di gara 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:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| - Gabriella Costanzo | Responsabile del Servizio SAP |
| - Arch. Antonio Talarico | Funzionario del Servizio SAP |
| - Dott. Matteo Saibene | Funzionario del Servizio SAP |

Premesso che entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 12:00 del giorno 03.07.2023 sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. **2 offerte**:

1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA
P.IVA 00464110352. (n. prot. SINTEL 1688368582943 del 03.07.2023);
2. **SLEM S.R.L.** con sede in via II Traversa Bagnulo, n.16, 80063, PIANO DI SORRENTO, Italia.
P.IVA 01541081210. (n. prot. SINTEL 1688202985393 del 01.07.2022)

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

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione amministrativa presentata da **SLEM S.R.L.**

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

L'offerta viene **ammessa** alla fase successiva di gara.

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 completano le operazioni di ammissione, seguendo i passaggi proposti dalla Piattaforma telematica SINTEL; 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 le offerte tecniche degli operatori economici ammessi, allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare.

Dalla predetta verifica, risulta assente nella busta dell'operatore economico SLEM S.R.L. il Piano di assorbimento del personale richiesto al par. 12.1.2 del Disciplinare di gara. Pertanto, si disponeva l'invio di soccorso istruttorio tramite la piattaforma telematica SINTEL al suddetto operatore economico, fissando il termine di adempimento, a pena di esclusione, per il giorno 07.07.2023.

Le offerte tecniche dei concorrenti verranno scaricate per essere 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.

Il presente verbale, costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice; viene notificato agli operatori economici partecipanti tramite la piattaforma telematica SINTEL.

Alle ore 12:40 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:

Sig.ra Gabriella Costanzo	<i>(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)</i>
Arch. Antonio Talarico	<i>(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)</i>
Dott. Matteo Saibene	<i>(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.Lgs. n 82/2005 e s.m.i.)</i>

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



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020.

CIG: 982080617E

VERBALE di GARA n. 2

I^a Seduta riservata

L'anno **duemilaventitre**, il giorno **25** del mese di **luglio** alle ore **09:30**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché mediante collegamento web attraverso piattaforma digitale, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del D.lgs. 50/2016, 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. **979/2023** 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 Messina Angela Maria Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa alimentare);
- Dott.ssa Vinci Annamaria Aurora Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa alimentare);
- Arch. Antonio Talarico Segretario della Commissione
(Funzionario del Servizio Gare della Provincia di Como)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **12:00 del giorno 03.07.2023** sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. **2 offerte**:
 1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA
P.IVA 00464110352. (n. prot. SINTEL 1688368582943 del 03.07.2023);
 2. **SLEM S.R.L.** con sede in via II Traversa Bagnulo, n.16, 80063, PIANO DI SORRENTO, Italia.
P.IVA 01541081210. (n. prot. SINTEL 1688202985393 del 01.07.2022);
- ✓ in data **04.07.2023**, si è tenuta la **I^a seduta** di gara, giusta **verbale n. 1**, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dall'offerente ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo all'operatore economico partecipante. Tale verifica si concludeva con esito positivo e pertanto con l'ammissione dell'offerta alla fase successiva;
- ✓ nel corso della sopra menzionata **I^a seduta** di gara si è provveduto altresì all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte tecniche degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare.
- ✓ Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **SLEM S.R.L.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 del disciplinare di gara. Conseguentemente, si disponeva l'invio di soccorso istruttorio tramite la piattaforma telematica SINTEL al suddetto operatore economico, il quale in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale) nella medesima giornata del **04.07.2023**;
- ✓ Il verbale della **I^a seduta** di gara, che costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice, veniva notificato agli operatori economici partecipanti tramite la piattaforma telematica SINTEL in data **04.07.2023**;
- ✓ il giorno **20.07.2023**, con **Determinazione n. 979/2023** 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, nonché, al fine di velocizzare la procedura, si è provveduto a trasmettere ai componenti della Commissione di gara, sia la documentazione a base di gara, sia l'offerta tecnica pervenuta e ammessa, per l'esame preistruttorio;

Tutto ciò premesso:

- ✓ il Presidente avendo acquisito preliminarmente le dichiarazioni dei Commissari, ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, in merito all'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del decreto legislativo 50/2016, all'inesistenza di cause di inconferibilità dell'incarico o altre incompatibilità previste dalla legge o situazioni integranti conflitto di interessi, prende atto che i Commissari medesimi, accettano formalmente l'incarico.

- ✓ i Commissari dichiarano di essere stati edotti dei contenuti codice di comportamento approvato ed in uso presso la Stazione Appaltante;
- ✓ i medesimi Commissari sottoscrivono il presente verbale attestando la veridicità delle dichiarazioni.

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

I^a Seduta riservata di gara.

Il dott. Matteo Accardi accede, con l'utilizzo delle proprie credenziali, alla piattaforma elettronica SINTEL di Regione Lombardia e prende atto del documento relativo al Piano di assorbimento del personale inviato a mezzo SINTEL entro il termine assegnato, dall'operatore economico **SLEM S.R.L.**, ammettendo alla fase di valutazione l'offerta tecnica del suddetto operatore.

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

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

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio
A.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punti max 24	
a)	modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione 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.	7	D
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.	6	D

c)	<p>Piano dei trasporti (Art. 7.3 del Capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione.</p> <p><i>Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale, nel modo seguente e fino ad un massimo di 2 mezzi di trasporto:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Per ogni mezzo elettrico:</i> punti 1,5 - <i>Per ogni mezzo alimentato a metano, GPL o alimentazione ibrida:</i> punti 1 	3	T
d)	<p>Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Al Dosso n.1 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Al Dosso n.1):</p> <p>da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)</p>	4	T
e)	<p>Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Mandelli n.4 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Mandelli n. 4):</p> <p>da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)</p>	4	T
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Punti max 9	
a)	<p>Numero e qualifica addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino dei locali (con indicazione della qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti).</p>	4	D

b)	<p>Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plesso scolastico Scuola dell'Infanzia – Via Mandelli n. 4: <i>punti 1,5</i> - Plesso scolastico Scuola Primaria – Via Al Dosso, n. 1: <i>punti 1,5</i> <p><i>Nel rispetto de delle presenze minime indicate all'Art. 10 del Capitolato, i punteggi saranno attribuiti, per ciascun plesso, assegnando il punteggio massimo all'offerta con il migliore rapporto "personale di servizio/utenti" (R(max)), e agli altri concorrenti in modo proporzionale secondo la seguente formula:</i></p> $Xi = [Ri / R(max)] * P(max)$ <p><i>Dove:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Xi = punteggio attribuibile alla ditta in esame;</i> <i>Ri = offerta dalla ditta in esame</i> <i>R(max) = migliore offerta in sede di gara;</i> <i>P(max) = punteggio massimo attribuibile</i> <p><i>Nel calcolo dei rapporti "personale di servizio/utenti" dovrà farsi riferimento al numero degli utenti/giorno per ciascun plesso indicato all'Art. 5 del Capitolato.</i></p>	3	Q
c)	Piano di formazione del personale	2	D
A.3	OFFERTA DI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME	Punti max 4	
a)	<p>Indicazione di 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"> - Olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume - Pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume 	2 2	T
A.4	SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO	Punti max 9	
a)	<p>Devono essere illustrate le diverse funzionalità del sistema informatico, con specifico riferimento alle seguenti fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 	9	D

A.5	PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION	Punti max 11	
a)	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	D
b)	<p>Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola dell'infanzia e 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	D
c)	<p>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.</p>	5	D
A.6	PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER L'INCASSO DI EVENTUALI QUOTE INSOLUTE	Punti max 4	
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	D
A.7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti max 6	

a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	D
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati.	2	D
A.8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO	Punti max 3	
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'Art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.	3	D
	TOTALE punteggio massimo attribuibile OFFERTA TECNICA	70	

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

CIRFOOD S.C.

con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA, (Italia) – P.IVA 00464110352

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione evidenzia, 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 presente 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 all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

SLEM S.R.L.

con sede in via II Traversa Bagnulo, n.16, 80063, PIANO DI SORRENTO, (Italia) – P.IVA 01541081210

A seguito di un ampio confronto fra i componenti, la Commissione evidenzia, 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 presente 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, evidenziando che l'offerta tecnica dell'operatore

in questione non raggiunge la soglia minima di sbarramento pari a 40 punti di cui al punto 15.1.3 del disciplinare di gara, e pertanto non potrà essere ammessa alla fase successiva della procedura di gara.

Inoltre, con riferimento al criterio di valutazione **A2 sub b)** relativo al “rapporto numerico personale di servizio/utenti”, per il “Plesso scolastico Scuola dell’infanzia – Via Mandelli n. 4”, l’offerta non rispetta il requisito delle presenze minime indicate all’art. 10 del Capitolato, ciò comportando l’assegnazione di un punteggio pari a 0 (zero) nella relativa valutazione.

La Commissione, con riferimento al criterio di valutazione A2 sub b), non può non evidenziare che l’offerta, così come formulata, non possiede le caratteristiche minime essenziali della prestazione previste dalla *lex specialis* di gara in tal modo configurandosi come offerta complessivamente inadeguata.

La violazione delle prescrizioni tecniche minime rispetto a quanto posto a base di gara sarebbe di per sé idonea a legittimare l’esclusione dell’operatore economico dalla gara determinando la mancanza di un elemento essenziale per la formazione dell’accordo necessario per la stipula del contratto.

Avendo, tuttavia, concluso l’attività valutativa ed essendo già stata esclusa l’offerta dall’ammissione alla fase successiva di gara in relazione al mancato superamento della soglia minima di sbarramento, la Commissione non ritiene necessario escludere l’offerta per tale causa espulsiva (violazione peggiorativa delle prescrizioni tecniche minime) e rimette al R.U.P. – ove lo ritenga opportuno – una eventuale rivalutazione della questione. Il Presidente, alle ore **16:40**, dichiara conclusa la **Iª Seduta riservata di gara** e fissa di procedere di seguito in data odierna, con la Seduta finalizzata alla comunicazione in SINTEL del punteggio attribuito alle offerte tecniche e all’apertura e alla valutazione dei plichi telematici contenenti le offerte economiche degli operatori economici partecipanti ammessi a tale fase.

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

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

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

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

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

Tabella dei giudizi

SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. CIG: 982080617E

				CIRFOOD S.C.
Criterio/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	Giudizio Commissione
A.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punti max 24		
a)	modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione 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.	7	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA
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.	6	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
c)	Piano dei trasporti (Art. 7.3 del Capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione. Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale, nel modo seguente e fino ad un massimo di 2 mezzi di trasporto: - Per ogni mezzo elettrico: punti 1,5 - Per ogni mezzo alimentato a metano, GPL o alimentazione ibrida: punti 1	3	T	
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Al Dosso n.1 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Al Dosso n.1): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	
e)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Mandelli n.4 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Mandelli n. 4): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Punti max 9		
a)	Numero e qualifica addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino dei locali (con indicazione della qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti).	4	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
b)	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi: - Plesso scolastico Scuola dell'Infanzia – Via Mandelli n. 4: punti 1,5 - Plesso scolastico Scuola Primaria – Via Al Dosso, n. 1: punti 1,5 <i>Nel rispetto delle presenze minime indicate all'Art. 10 del Capitolato, i punteggi saranno attribuiti, per ciascun plesso, assegnando il punteggio massimo all'offerta con il migliore rapporto "personale di servizio/utenti" (R(max)), e agli altri concorrenti in modo proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = [R_i / R(max)] * P(max)$ Dove: <i>X_i</i> = punteggio attribuibile alla ditta in esame; <i>R_i</i> = offerta dalla ditta in esame <i>R(max)</i> = migliore offerta in sede di gara; <i>P(max)</i> = punteggio massimo attribuibile Nel calcolo dei rapporti "personale di servizio/utenti" dovrà farsi riferimento al numero degli utenti/giorno per ciascun plesso indicato all'Art. 5 del Capitolato. Estratto dal Capitolato: SCUOLA INFANZIA - 38 utenti/giorno (turno unico 38 utenti) SCUOLA PRIMARIA - 89 utenti/giorno (1° turno 52 utenti; 2° turno 37 utenti; data l'articolazione su due turni, il rapporto personale/utenti è calcolato rispetto al turno con maggiori utenti: 52)</i>	3	Q	

				CIRFOOD S.C.
Criterio/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	Giudizio Commissione
c)	Piano di formazione del personale	2	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
A.3	OFFERTA DI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME	Punti max 4		
a)	Indicazione di 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:		T	
	- Olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume	2		
	- Pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume	2		
A.4	SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO	Punti max 9		
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.	9		La proposta risponde in maniera ottima, dettagliata e completa alle richieste del CSA.
A.5	PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION	Punti max 11		
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	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola dell'infanzia e 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	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	5	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.

				CIRFOOD S.C.
Criterio/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	Giudizio Commissione
A.6	PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER L'INCASSO DI EVENTUALI QUOTE INSOLUTE	Punti max 4		
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	D	La proposta risponde in maniera completa alle richieste del CSA
A.7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti max 6		
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati.	2	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.
A.8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO	Punti max 3		
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'Art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.	3	D	La proposta risponde in maniera ottima e dettagliata alle richieste del CSA.

				SLEM S.R.L.
Critero/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	Giudizio Commissione
A.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punti max 24		
a)	modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione 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.	7	D	L' O.E. presenta in modo generico le diverse fasi d'organizzazione del servizio senza proporre specifiche migliorie legate al processo e ai diversi casi di emergenza. Propone comunque delle migliori per la gestione dei rifiuti, il benessere degli alunni durante il consumo dei pasti e il risparmio energetico. La proposta risulta più che sufficiente
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.	6	D	Le modalità di selezione dei fornitori vengono presentate in modo discreto.
c)	Piano dei trasporti (Art. 7.3 del Capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione. Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale, nel modo seguente e fino ad un massimo di 2 mezzi di trasporto: - Per ogni mezzo elettrico: punti 1,5 - Per ogni mezzo alimentato a metano, GPL o alimentazione ibrida: punti 1	3	T	
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Al Dosso n.1 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Al Dosso n.1): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	
e)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Mandelli n.4 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Mandelli n. 4): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Punti max 9		
a)	Numero e qualifica addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino dei locali (con indicazione della qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti).	4	D	L' O.E. presenta l'elenco del personale con il monte ore settimanale complessivo, senza esplicitare come verrà impiegato nelle diverse fasi del servizio . La proposta risulta pertanto parzialmente adeguata
b)	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi: - Plesso scolastico Scuola dell'Infanzia – Via Mandelli n. 4: punti 1,5 - Plesso scolastico Scuola Primaria – Via Al Dosso, n. 1: punti 1,5 <i>Nel rispetto de delle presenze minime indicate all'Art. 10 del Capitolato, i punteggi saranno attribuiti, per ciascun plesso, assegnando il punteggio massimo all'offerta con il migliore rapporto "personale di servizio/utenti" (R(max)), e agli altri concorrenti in modo proporzionale secondo la seguente formula: $X_i = [R_i / R(max)] * P(max)$ Dove: <i>X_i</i> = punteggio attribuibile alla ditta in esame; <i>R_i</i> = offerta dalla ditta in esame <i>R(max)</i> = migliore offerta in sede di gara; <i>P(max)</i> = punteggio massimo attribuibile Nel calcolo dei rapporti "personale di servizio/utenti" dovrà farsi riferimento al numero degli utenti/giorno per ciascun plesso indicato all'Art. 5 del Capitolato. Estratto dal Capitolato: SCUOLA INFANZIA - 38 utenti/giorno (turno unico 38 utenti) SCUOLA PRIMARIA - 89 utenti/giorno (1° turno 52 utenti; 2° turno 37 utenti; data l'articolazione su due turni, il rapporto personale/utenti è calcolato rispetto al turno con maggiori utenti: 52)</i>	3	Q	

				SLEM S.R.L.
Critero/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	Giudizio Commissione
c)	Piano di formazione del personale	2	D	Il piano di formazione proposto risulta buono.
A.3	OFFERTA DI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME	Punti max 4		
a)	Indicazione di 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:		T	
	- Olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume	2		
	- Pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume	2		
A.4	SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO	Punti max 9		
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.	9		La proposta è ritenuta sufficiente in quanto non esaustiva nell'illustrare le fasi richieste
A.5	PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION	Punti max 11		
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	D	la proposta è più che sufficiente pur non essendo particolarmente innovativa
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola dell'infanzia e 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	D	la proposta è sufficiente pur non essendo ampia e particolarmente innovativa
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	5	D	La proposta è considerata sufficiente in quanto non sono chiare le azioni correttive e migliorative a seguito delle analisi di Customer Satisfaction effettuate

				SLEM S.R.L.
Criterio/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	Giudizio Commissione
A.6	PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER L'INCASSO DI EVENTUALI QUOTE INSOLUTE	Punti max 4		
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	D	Non vengono presentate ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza; pertanto la proposta non è valutabile.
A.7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti max 6		
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	D	La proposta risponde in maniera discreta alle richieste del CSA
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati.	2	D	La proposta è considerata sufficiente in quanto il piano risulta limitato
A.8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO	Punti max 3		
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'Art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.	3	D	La proposta presentata è ritenuta sufficiente

Tabella delle valutazioni

SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. CIG: 982080617E

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a) più alta attribuita	CIRFOOD S.C.							
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a) attrib.			Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparame- trazione	(*) Media V(a) ripara- metrata	(*) Punteggi	
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinci					
A.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punti max 24										
a)	modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione 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.	7	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	7,00	1,00	7,00	
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.	6	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	6,00	1,00	6,00	
c)	Piano dei trasporti (Art. 7.3 del Capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione. Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale, nel modo seguente e fino ad un massimo di 2 mezzi di trasporto: - Per ogni mezzo elettrico: punti 1,5 - Per ogni mezzo alimentato a metano, GPL o alimentazione ibrida: punti 1	3	T	-	Numero mezzi elettrici:		2	3,00	-	3,00		
				Numero mezzi a metano, GPL, ecc:		0						
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Al Dosso n.1 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Al Dosso n.1): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	-	Tempi di percorrenza (minuti):		6,00	4,00	-	4,00		
e)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Mandelli n.4 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Mandelli n. 4): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	-	Tempi di percorrenza (minuti):		6,00	4,00	-	4,00		
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Punti max 9										
a)	Numero e qualifica addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino dei locali (con indicazione della qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti).	4	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00	

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a) più alta attribuita	CIRFOOD S.C.								
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a) attrib.					Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparame- trazione	(*) Media V(a) ripara- metrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc						
b)	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi: - Plesso scolastico Scuola dell'Infanzia – Via Mandelli n. 4: punti 1,5	3	Q	R(max): 0,0526	numero operatori previsti:					2,0	1,50	-	1,50
	Rapporto Ri =					0,0526							
	numero operatori previsti:					2,0	1,50	-	1,50				
	Rapporto Ri =					0,0385							
<p><i>Nel rispetto de delle presenze minime indicate all'Art. 10 del Capitolato, i punteggi saranno attribuiti, per ciascun plesso, assegnando il punteggio massimo all'offerta con il migliore rapporto "personale di servizio/utenti" (R(max)), e agli altri concorrenti in modo proporzionale secondo la seguente formula:</i></p> $Xi = [Ri / R(max)] * P(max)$ <p><i>Dove:</i> <i>Xi = punteggio attribuibile alla ditta in esame;</i> <i>Ri = offerta dalla ditta in esame</i> <i>R(max) = migliore offerta in sede di gara;</i> <i>P(max) = punteggio massimo attribuibile</i> <i>Nel calcolo dei rapporti "personale di servizio/utenti" dovrà farsi riferimento al numero degli utenti/giorno per ciascun plesso indicato all'Art. 5 del Capitolato.</i></p> <p><i>Estratto dal Capitolato:</i> <i>SCUOLA INFANZIA - 38 utenti/giorno (turno unico 38 utenti)</i> <i>SCUOLA PRIMARIA - 89 utenti/giorno (1° turno 52 utenti; 2° turno 37 utenti; data l'articolazione su due</i></p>													
c)	Piano di formazione del personale	2	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	2,00		
A.3	OFFERTA DI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME	Punti max 4											
a)	Indicazione di 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:		T										
	- Olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume	2			SI	2,00	-	2,00					
	- Pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume	2			SI	2,00	-	2,00					

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a) più alta attribuita	CIRFOOD S.C.							
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a) attrib.				Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparame- trazione	(*) Media V(a) ripara- metrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc					
A.4	SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO	Punti max 9										
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.	9		1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	9,00	1,00	9,00	
A.5	PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION	Punti max 11										
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	D	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 dell'infanzia e 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	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	3,00	

SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020. CIG: 982080617E

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a) più alta attribuita	CIRFOOD S.C.							
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a) attrib.				Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a) riparametrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc					
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	5	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	5,00	1,00	5,00
A.6	PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER L'INCASSO DI EVENTUALI QUOTE INSOLUTE	Punti max 4										
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00
A.7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti max 6										
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	4,00	1,00	4,00
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati.	2	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	1,00	2,00
A.8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO	Punti max 3										
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'Art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.	3	D	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	3,00
TOTALE	Wi attribuibili:	70										
										Totale senza riparametrazioni:	70,00	70,00
										Totale con prima riparametrazione: (*)		

Soglia minima di sbarramento (punteggio minimo per l'ammissione): **40,00** →

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

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub-criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	SLEM S.R.L.							
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficienti V(a)j attrib.				Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparame- trazione	(*) Media V(a)j ripara- metrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc					
A.1	ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI	Punti max 24										
a)	modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione 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.	7	D	1,00	0,70	0,60	0,70	0,67	4,67	0,67	4,67	
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.	6	D	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	4,20	0,70	4,20	
c)	Piano dei trasporti (Art. 7.3 del Capitolato): nel Piano dovranno essere indicati il numero e la categoria dei mezzi messi a disposizione. Saranno valutati il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto con particolare riferimento alla riduzione dell'impatto ambientale, nel modo seguente e fino ad un massimo di 2 mezzi di trasporto: - Per ogni mezzo elettrico: punti 1,5 - Per ogni mezzo alimentato a metano, GPL o alimentazione ibrida: punti 1	3	T	-	Numero mezzi elettrici:		0	2,00	-	2,00		
						Numero mezzi a metano, GPL, ecc:					2	
d)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Al Dosso n.1 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Al Dosso n.1): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	-	Tempi di percorrenza (minuti):		27,00	1,00	-	1,00		
e)	Tempi di percorrenza dal centro cottura al refettorio sito in via Mandelli n.4 (per il calcolo del percorso si deve fare riferimento al sito Google Maps ed indicare come sede di partenza la sede del centro cottura e come arrivo il refettorio di via Mandelli n. 4): da 0 a 10 minuti (4 punti) oltre i 10 minuti fino a 20 minuti (2 punti) oltre i 20 minuti fino a 30 minuti (1 punto) oltre 30 minuti (0 punti)	4	T	-	Tempi di percorrenza (minuti):		28,00	1,00	-	1,00		
A.2	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	Punti max 9										
a)	Numero e qualifica addetti proposti nelle varie fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino dei locali (con indicazione della qualifica e monte ore settimanale di utilizzo come descritto dettagliatamente più avanti).	4	D	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	1,60	0,40	1,60	

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	SLEM S.R.L.								
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a)j attrib.					Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparame- trazione	(*) Media V(a)j ripara- metrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc						
b)	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi: - Plesso scolastico Scuola dell'Infanzia – Via Mandelli n. 4: punti 1,5	3	Q	$R(max): 0,0526$	numero operatori previsti:					1,0	0,00	-	0,00
	Rapporto Ri =					0,0263	ATTENZIONE: viola il Capitolato (art. 10, punto 10.3)						
	numero operatori previsti:					2,0	1,50	-	1,50				
	Rapporto Ri =					0,0385							
<p><i>Nel rispetto de delle presenze minime indicate all'Art. 10 del Capitolato, i punteggi saranno attribuiti, per ciascun plesso, assegnando il punteggio massimo all'offerta con il migliore rapporto "personale di servizio/utenti" (R(max)), e agli altri concorrenti in modo proporzionale secondo la seguente formula:</i></p> $Xi = [Ri / R(max)] * P(max)$ <p><i>Dove:</i> <i>Xi = punteggio attribuibile alla ditta in esame;</i> <i>Ri = offerta dalla ditta in esame</i> <i>R(max) = migliore offerta in sede di gara;</i> <i>P(max) = punteggio massimo attribuibile</i> <i>Nel calcolo dei rapporti "personale di servizio/utenti" dovrà farsi riferimento al numero degli utenti/giorno per ciascun plesso indicato all'Art. 5 del Capitolato.</i></p> <p><i>Estratto dal Capitolato:</i> <i>SCUOLA INFANZIA - 38 utenti/giorno (turno unico 38 utenti)</i> <i>SCUOLA PRIMARIA - 89 utenti/giorno (1° turno 52 utenti; 2° turno 37 utenti; data l'articolazione su due</i></p>													
c)	Piano di formazione del personale	2	D	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	1,60	0,80	1,60		
A.3	OFFERTA DI PRODOTTI BIO AL 100% DEL VOLUME	Punti max 4											
a)	Indicazione di 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:		T										
	- Olio extravergine di oliva biologico, nazionale, 100% del volume	2			SI	2,00	-	2,00					
	- Pelati, polpa di pomodoro e passata di pomodoro nazionali e biologici 100% del volume	2			SI	2,00	-	2,00					

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a) più alta attribuita	SLEM S.R.L.							
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a) attrib.				Requisito o Media V(a)	Punteggi senza riparame- trazione	(*) Media V(a) ripara- metrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc					
A.4	SISTEMA INFORMATICO PROPOSTO PER LA GESTIONE INTEGRALE DEL SERVIZIO	Punti max 9										
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.	9		1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	5,40	0,60	5,40	
A.5	PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE E CUSTOMER SATISFACTION	Punti max 11										
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	D	1,00	0,70	0,70	0,60	0,67	2,00	0,67	2,00	
b)	Piano formativo di educazione alimentare per le famiglie della scuola dell'infanzia e 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	D	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,60	1,80	

N° concorrenti: 2

Criterio/ Sub- criterio	Descrizione	Punteggio	Tipologia criterio/ subcriterio	(*) Media coeff. V(a)j più alta attribuita	SLEM S.R.L.							
					Elementi valutati discrez. dalla Commissione: Coefficients V(a)j attrib.				Requisito o Media V(a)j	Punteggi senza riparametrazione	(*) Media V(a)j ripara- metrata	(*) Punteggi
					Matteo Accardi	Angela Maria Messina	Annamaria Aurora Vinc					
c)	Sistema di rilevazione della customer satisfaction (gradimento) del servizio di refezione scolastica: dovrà essere descritto il sistema di rilevazione del gradimento e della qualità percepita dagli utenti, di valutazione dello stesso, di reportistica alla stazione appaltante e all'utenza degli esiti della rilevazione. Inoltre dovranno essere illustrate le modalità proposte per aumentare il grado di soddisfazione dell'utenza. Il sistema deve rispettare i requisiti minimi indicati all'art. 14 del capitolato.	5	D	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	3,00	0,60	3,00	
A.6	PROPOSTA DI ULTERIORI MISURE PER L'INCASSO DI EVENTUALI QUOTE INSOLUTE	Punti max 4										
a)	Proposta di ulteriori misure per incasso eventuali quote insolute: dovranno essere descritte le misure ulteriori a quelle già previste dall'art. 8.2 del capitolato, finalizzate a recuperare direttamente i crediti dell'utenza.	4	D	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
A.7	PIANO DI RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI E DEGLI IMBALLAGGI	Punti max 6										
a)	Piano di riduzione degli sprechi alimentari: deve essere indicato il progetto specifico per il cibo non somministrato o in scadenza, indicante gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli sprechi alimentari, compresa l'eventuale offerta a consegnare cibo non somministrato o in scadenza a soggetti indigenti del Comune, segnalati dai servizi sociali, indicando la periodicità con cui l'operatore si impegna a tale servizio	4	D	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	2,80	0,70	2,80	
b)	Piano di riduzione degli imballaggi: devono essere indicati gli interventi e le pratiche adottate per il contenimento degli imballaggi utilizzati.	2	D	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	1,20	0,60	1,20	
A.8	SERVIZI COMPLEMENTARI DI CATERING GRATUITI OFFERTI PER CIASCUN ANNO SOLARE DI SERVIZIO	Punti max 3										
a)	Devono essere indicati i servizi di catering, fornitura buffet o derrate alimentari in occasione di eventi di natura sociali, ricreativa, culturale, gratuiti, senza costi aggiuntivi né per la stazione appaltante né per i destinatari, ulteriori e distinti a quello minimo obbligatorio previsto all'Art. 16.2 del capitolato. La descrizione degli interventi dovrà essere dettagliata indicando quantità e qualità dei servizi proposti, con indicazione del numero massimo di fruitori a cui sono destinati.	3	D	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	1,80	0,60	1,80	
TOTALE	Wi attribuibili:	70			Totale senza riparametrazioni:				39,57	39,57		
									Totale con prima riparametrazione: (*)			

Soglia minima di sbarramento (punteggio minimo per l'ammissione): 40,00 →

ATTENZIONE: il punteggio è inferiore alla soglia minima

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



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

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

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

SAP Como – Comune di Montorfano: affidamento del servizio di refezione scolastica, gestione e riscossione dei buoni pasto, per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria del comune di Montorfano periodo 01.09.2023 – 31.08.2027 con eventuale rinnovo per il periodo 01.09.2027 – 31/08/2030 a ridotto impatto ambientale ai sensi dei CAM di cui al dm 65/2020.

CIG: 982080617E

VERBALE di GARA n. 3

Seduta di gara

L'anno **duemilaventitre**, il giorno **25** del mese di **luglio** alle ore **16:45**, 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. **979/2023** 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 Messina Angela Maria Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa alimentare);
- Dott.ssa Vinci Annamaria Aurora Componente della Commissione di Gara
(Tecnologa alimentare);
- Arch. Antonio Talarico Segretario della Commissione
(Funzionario del Servizio Gare della Provincia di Como)

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **12:00 del giorno 03.07.2023** sono pervenute alla piattaforma SINTEL le seguenti n. **2 offerte**:
 1. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA
P.IVA 00464110352. (n. prot. SINTEL 1688368582943 del 03.07.2023);
 2. **SLEM S.R.L.** con sede in via II Traversa Bagnulo, n.16, 80063, PIANO DI SORRENTO, Italia.
P.IVA 01541081210. (n. prot. SINTEL 1688202985393 del 01.07.2022);
- ✓ in data **04.07.2023**, si è tenuta la **Iª seduta** di gara, giusta **verbale n. 1**, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dall'offerente ed all'accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo all'operatore economico partecipante. Tale verifica si concludeva con esito positivo e pertanto con l'ammissione dell'offerta alla fase successiva;
- ✓ nel corso della sopra menzionata **Iª seduta** di gara si è provveduto altresì all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte tecniche degli operatori economici ammessi e allo scarico (download) della documentazione tecnica allo scopo di effettuare la verifica e la ricognizione della presenza dei documenti richiesti dal disciplinare.
- ✓ Da tale verifica è emersa la necessità di procedere alla richiesta integrativa all'operatore economico **SLEM S.R.L.** in quanto nella documentazione tecnica risulta mancante il Piano di assorbimento del personale previsto dal punto 12.1.2 del disciplinare di gara. Conseguentemente, si disponeva l'invio di soccorso istruttorio tramite la piattaforma telematica SINTEL al suddetto operatore economico, il quale in riscontro alla richiesta integrativa, trasmetteva tramite la piattaforma elettronica SINTEL, il documento mancante dalla documentazione tecnica di cui sopra (Piano di assorbimento del personale) nella medesima giornata del **04.07.2023**;
- ✓ Il verbale della **Iª seduta** di gara, che costituisce provvedimento di ammissione degli operatori economici partecipanti all'esito della verifica dell'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del codice, veniva notificato agli operatori economici partecipanti tramite la piattaforma telematica SINTEL in data **04.07.2023**;
- ✓ il giorno **20.07.2023**, con **Determinazione n. 979/2023** 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, nonché, al fine di velocizzare la procedura, si è provveduto a trasmettere ai componenti della Commissione di gara, sia la documentazione a base di gara, sia l'offerta tecnica pervenuta e ammessa, per l'esame preistruttorio;
- ✓ In data odierna **25.07.2023** si è svolta la seduta riservata di gara, giusta **verbale n. 2** a cui si rimanda, nel corso della quale sono state esaminate le offerte tecniche presentate dai partecipanti:
 - **CIRFOOD S.C.**;
 - **SLEM S.R.L.**;

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

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.

Relativamente alle offerte tecniche, il Presidente, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti, dà atto che l'operatore economico **CIRFOOD S.C.** ha conseguito un punteggio superiore alla soglia minima di sbarramento di cui al punto 15.1.3 del disciplinare di gara, mentre l'operatore economico **SLEM S.R.L.** non ha raggiunto la suddetta soglia.

Si procede all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dai singoli operatori economici nella valutazione tecnica come indicato nel verbale di gara n. 2 (*Tabella valutazioni delle offerte tecniche* ivi allegata).

Di seguito si riporta il punteggio complessivo inserito nella Piattaforma SINTEL ottenuto dagli operatori economici ammessi (la riparametrazione relativa all'Offerta Tecnica non risulta in questo caso necessaria dato il raggiungimento dei 70 punti attribuibili):

<i>Offerta Tecnica</i>		
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Note</i>
CIRFOOD S.C.	70,00	Amnesso alla fase successiva
SLEM S.R.L.	39,57	Non raggiunge la soglia minima di sbarramento

L'operatore economico **CIRFOOD S.C.** è ammesso alla successiva fase di gara, mentre l'operatore economico **SLEM S.R.L.** non risulta ammesso come da motivazioni espresse nel verbale di gara n. 2 a cui si rimanda.

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

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

L'offerta economica è articolata nel seguente criterio economico E.1, a cui corrisponde il relativo peso ($W_i=30$), come indicato nella tabella seguente:

Descrizione criterio	Modalità di compilazione dell'offerta economica	Tipologia di criterio (Q: quantitativo)	PESO (W_i)
Costo unico a pasto offerto	L'offerente indica nell'apposito campo presente in SINTEL il costo unico a pasto offerto (oneri sicurezza da DUVRI esclusi) non superiore al valore unitario a base d'asta soggetto a ribasso di € 5,47.	Q Formula del MINOR PREZZO	30

Il Punteggio massimo pari a 30 punti sarà attribuito all'operatore economico che avrà offerto il prezzo minore per ciascun pasto.

Nel caso in questione risulta valutabile la sola offerta economica dell'operatore economico CIRFOOD S.C. alla quale di conseguenza è attribuito il punteggio di 30 punti. L'offerta in ribasso sul valore del singolo buono pasto è di € 5,46.

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

<i>Offerte Tecnica ed Economica – Punteggio Totale</i>			
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio Totale</i>
CIRFOOD S.C.	70,00	30,00	100,00

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

CIRFOOD S.C.

con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA, (Italia) – P.IVA 00464110352

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

Il Presidente, alle ore **17:00** dichiara quindi conclusa la **Seduta di gara** per la valutazione delle offerte economiche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto.

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

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

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

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

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

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