



# Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

**DETERMINAZIONE N. 647 / 2017**

**OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO PROCEDURA APERTA PER APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DI CINQUE ANNI 2017 2022 EVENTUALMENTE RINNOVABILE PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI CIG 7057222BD1 AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA**

## **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE**

**Richiamata** la Convenzione sottoscritta il 23.10.2015 tra il Comune di Menaggio e la Provincia di Como per il conferimento alla Provincia delle funzioni di Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 33 comma 3 bis del D.Lgs 163/2006 ( ora art. 37 decreto legislativo 50/2016);

**Richiamata** integralmente la determinazione del Segretario Comunale di Menaggio n.50 del 26.04.2017 di approvazione della documentazione di gara e contestuale impegno di spesa relativo alla gara d'appalto in oggetto indicato per un importo finanziato di Euro 607.244,00;

**Premesso che** con determina a contrarre n. 316/2017, si è stabilito di dare corso alla procedure di gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto indicato, dando atto che il servizio:

- è di importo superiore alla soglia comunitaria cui all'art. 35 del D.Lgs 50/2016;
- è di affidamento di servizi di ristorazione scolastica di cui all'allegato IX del D.Lgs 50/2016;
- deve essere aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.Lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;
- deve prevedere, ai fini dell'aggiudicazione, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 comma 5 del D.Lgs 50/2016;

**Atteso che** in ossequio agli obblighi di pubblicità, il bando di gara è stato pubblicato su: GUUE (in data 06.05.2017), GURI , su due quotidiani a diffusione nazionale e due a diffusione locale, nonché sul sito istituzionale della Provincia di Como, sul sito dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici, e sul sito del Comune di Menaggio ;

**Richiamata altresì** la determinazione n. 585/2017 con la quale si nominava la commissione di gara costituita dai sigg.:

- **PRESIDENTE** Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como
- **COMPONENTE** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare
- **COMPONENTE** dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare
- **SEGRETARIO** Sig.ra Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como;

**Precisato che:**

- ✓ Il bando prevedeva l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio entro il 15/06/2017;
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 15,00 del giorno 26/06/2017;
- ✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 7 offerte, e più precisamente:
  - ✓ **CAMST SOC.COOP.A.R.L.** con sede legale in via Tosarelli n.318 – Villanova di Casternaso (BO) – P.I.00501611206 (protocollo SINTEL n. 1498222614517 del 23/06/2017 );
  - ✓ **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede legale in via San Gregorio n.55 – 20124 Milano (MI) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1498227524791 del 23/06/2017 );
  - ✓ **MARKAS SRL** con sede legale in via Macello n.73 – 39100 Bolzano – P.I.01174800217 (protocollo SINTEL n. 1498466440113 del 26/06/2017 );
  - ✓ **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede legale in viale Della Scienza n. 26, 36100 Vicenza - P.I. 01617950249 (protocollo SINTEL n. 1498468289204 del 26/06/2017);
  - ✓ **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018 (protocollo SINEL n. 1498475355702 del 26/06/2017);

- ✓ **SODEXO ITALIA SPA** con sede legale in Via F.lli Gracchi n.36 – 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I 00805980158 (protocollo SINTEL n. 1498480515125 del 26/06/2017);
- ✓ **AMIS SRL** con sede legale in C.so Emanuele Filiberto n.74 – 22053 LECCO – P.I. 03298990130 (protocollo SINTEL 1498480986770 del 26/06/2017).

**Preso atto che** tutte le imprese partecipanti hanno preventivamente effettuato il sopralluogo obbligatorio previsto nel bando di gara, come attestato dal Comune di Menaggio;

**Precisato che** il bando stabiliva come criterio di aggiudicazione quello 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 trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica, secondo il metodo aggregativo compensatore con l’attribuzione di punteggi massimi nella misura di seguito indicata:

**OFFERTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO 70**

**OFFERTA ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 30**

**TOTALE PUNTI 100**

e secondo criteri e sub criteri di valutazione dettagliati nel Disciplinare di gara –che qui si riportano:

<b>Ambito 1 – Organizzazione e gestione – Punteggio max attribuibile 32</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>Modalità attribuzione punti</b>
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C
	Frequenza delle forniture per	3	C

	tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)		
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	2	C
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la cucina e terminali di somministrazione	1	C
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locali cucina (art. 1 del capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto i della normativa antincendio.	6	C
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C
	TOTALE	32	

<b>Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 15</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>Modalità attribuzione punti</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni.	1	C
	TOTALE	15	

<b>Ambito 3. Migliorie: Alimenti- Punteggio massimo attribuibile: 8</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>Modalità attribuzione punti</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari,  quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori	4	C

	dell'agricoltura sociale.		
	TOTALE	8	

<b>Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc. Punteggio massimo attribuibile: 15</b>			
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C
<i>Customer satisfaction</i>	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C
	TOTALE	15	

**Dato atto che:**

- in data 27.06.2017 si è tenuta la prima seduta pubblica per l'esame della correttezza formale delle offerte pervenute entro i termini stabiliti e la verifica della documentazione amministrativa, attraverso la piattaforma Sintel;

- tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione di 6 operatori economici e una richiesta di chiarimenti inviata a AMIS SRL;
- in data 12.07.2017 si è tenuta la seconda seduta pubblica nella quale il Presidente di gara prende atto della dichiarazione pervenuta da AMIS SRL, verificato che la documentazione prodotta risulta pertanto completa e regolare, ammette l'offerta alla fase successiva di gara. Procede di seguito allo scarico delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici e, relativamente all'operatore economico SODEXO ITALIA SPA evidenzia che nel plico telematico "busta tecnica) la documentazione contenuta è incompleta, non essendo stata infatti caricata l'intera relazione tecnica i progetto e pertanto procede all'esclusione dell'operatore economico dalla successiva fase di gara.
- in data 24.07.2017 si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di AMIS SRL;
- in data 27.07.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di ELIOR RISTORAZIONE SpA e SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA;
- in data 28.07.2017 si è tenuta la terza seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di MARKAS SRL e DUSSMANN SERVICE SRL;
- in data 02.08.2017 si è tenuta la quarta seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di CAMST SOC. COOP. A.R.L.
- in data 03.08.2017 si è tenuta la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche e l'inserimento in Sintel dei punteggi ottenuti dagli operatori economici nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali n. 3, 4, 5, 6. In tale seduta il Presidente dà atto che l'offerta presentata dall'operatore economico AMIS SRL viene esclusa dalla successiva fase di gara in quanto non ha conseguito un punteggio tecnico superiore a 40 punti, come prescritto nel disciplinare di gara;
- l'apertura delle offerte economiche rendeva il seguente risultato:

<b>OPERATORE ECONOMICO</b>	<b>OFFERTO RIBASSO</b>
ELIOR RISTORAZIONE	10,0%
SERENISSIMA	10,20%
MARKAS	9,0 %
DUSSMAN SERVICE SRL	5,6 %
CAMST	8,0 %

--	--

- Il Presidente, all'esito dell'apertura delle offerte economiche, disponeva quindi l'attribuzione dei punteggi in applicazione della formula parametrica lineare prevista nel disciplinare, ai fini della formulazione della graduatoria definitiva delle offerte sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica ed il punteggio conseguito nell'offerta economica;
- Il Presidente dava pertanto atto che la migliore offerta risultava essere quella presentata dalla Società ELIOR RISTORAZIONE SPA (verbale n. 7) e contestualmente disponeva la richiesta della documentazione a comprova dei requisiti autocertificati un sede di gara;
- Verificato che la documentazione richiesta al suddetto operatore economico è pervenuta entro i termini assegnati e che risulta completa ed idonea, il Presidente in data 7.8.2017, dispone l'aggiudicazione definitiva dell'appalto di che trattasi in favore dell'operatore economico ELIOR RISTORAZIONE SPA.

**Richiamati** i seguenti provvedimenti:

- deliberazione del Consiglio Provinciale n.42 del 16.11.2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2016;
- deliberazione del Presidente n. 2 del 10.01.2017 con la quale è stata approvata la proroga del Piano esecutivo di Gestione 2016 in fase di esercizio provvisorio.

Tutto ciò premesso,

**DETERMINA**

- 1) di approvare** il report di procedura n. 85465873 in data 07.08.2017 costituente verbale delle operazioni effettuate con modalità telematica rilasciato dalla Piattaforma Sintel, recante la graduatoria finale;
- 2) di approvare** i verbali della Commissione di gara, allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali, contrassegnati dai numeri: 1 del 27 giugno 2017; 2 del 12 luglio 2017; 3 del 24 luglio 2017; 4 del 27 luglio 2017; 5 del 28 luglio 2017 , 6 del 02 agosto 2017, n.7 del 03 agosto 2017 recante anche la graduatoria di gara ;
- 3) di aggiudicare** l'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il



periodo 01.09.2017-31.08.2022 con facoltà di affidamento diretto per ciascuno dei tre anni scolastici successivi 2022/2023-2023/2024-2024/2025 all'impresa **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede legale in via Venezia Giulia 5/A - 20157 Milano - P.I.08746440018 - che ha offerto il ribasso del 10,0% sull'importo unitario posto a base d'asta di € 5,00 -e quindi per l'importo ribassato pari ad € 4,50 a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza pari a € 0,039 corrispondente, pertanto, ad un importo unitario netto contrattuale d'appalto di € 4,539 (oltre IVA) a pasto, per un importo contrattuale annuo di € 103.943,10 e un importo complessivo presunto per il quinquennio di € 519.715,50 oltre IVA (€ 4,539 per n. 114.500 pasti previsti per il quinquennio);

**4) di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva, diverrà efficace ai sensi dell'art. 32 del decreto legislativo 50/2016 successivamente alla verifica dei requisiti autocertificati in sede di gara;

**5) di dare atto altresì** 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 Menaggio 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** infine che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 16/08/2017

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

Att. 4 al verbale  
n°6


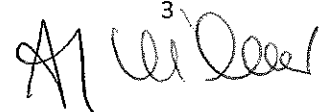
PUNTEGGIO OFFERTA MARKAS

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	note
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	0,8	4,8	
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	1	2	
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	0,5	1,5	
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	0,8	0,8	
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	1	1	
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	0,9	0,9	
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	0,9	0,9	
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	0,8	1,6	
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	0,8	1,6	
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	0,7	0,7	
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	0,7	4,2	

Al 10/10/2021

Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	1	3	
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>29</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>note</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	0,5	4	
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	0,6	3,6	
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	0,9	0,9	
<b>TOTALE AMBITO 2</b>		<b>15</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>note</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	0,7	1,4	
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	0,5	1	
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	0,8	3,2	
<b>TOTALE AMBITO 3</b>		<b>8</b>			

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	note
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	0,8	4,8	
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	0,3	0,3	
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	1	2	
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	0,8	1,6	
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	0,7	2,8	
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>				<b>48,60</b>	

  
 3  


Att. 3 al verbale  
n° 6

PUNTEGGIO OFFERTA SERENISSIMA


Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	note
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	0,9	5,4	
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	0,7	1,4	
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	1	3	
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	0,9	0,9	
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	1	1	
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	1	1	
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	0,9	0,9	
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	0,6	1,2	
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	0,6	1,2	
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	0,6	0,6	
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	1	6	

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	1	3	
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>29</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>note</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	0,6	4,8	
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	0,8	4,8	
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	0,7	0,7	
<b>TOTALE AMBITO 2</b>		<b>15</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>note</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	0,9	1,8	
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	0,9	1,8	
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	0,8	3,2	
<b>TOTALE AMBITO 3</b>		<b>8</b>			

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	note
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	0,7	4,2	
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	0,7	0,7	
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	1	2	
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	1	2	
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	0,7	2,8	
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>				<b>54,40</b>	

  
 M. U. Deen

PUNTEGGIO OFFERTA CAMST

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	1	6	
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	0,9	1,8	
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	1	3	
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	1	1	
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	1	1	
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	0,9	0,9	
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	0,9,	0,9	
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	1	2	
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	1	2	
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	0,9	0,9	
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	0,8	4,8	

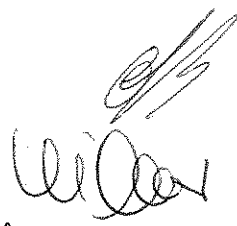

*epf*

*M. U. De...  
M. U. De...*



Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	1	3	
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>29</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>NOTE</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	0,8	6,4	
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	1	6	
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	1	1	
<b>TOTALE AMBITO 2</b>		<b>15</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>NOTE</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	0,8	1,6	
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	1	2	
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	0,7	2,8	
<b>TOTALE AMBITO 3</b>		<b>8</b>			

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	0,6	3,6	
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	0,7	0,7	
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	1	2	
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	0,9	1,8	
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	0,7	2,8	
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>					<b>58</b>

  
  
 3



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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 7057222BD1.

### VERBALE N.4

#### 2<sup>A</sup> SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L’anno duemiladiciassette, il giorno 27 del mese di luglio alle ore 9.00 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 585 del 17.07.2017 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare

**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella (in sostituzione della sig.ra Arcidiacono assente) ufficio gare della Provincia di Como;

#### Premesso:

- ✓ in data 27 giugno 2017 presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la 1 seduta pubblica, per la verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in oggetto richiamata;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:

1. CAMST SOC.COOP.A.R.L. P.I. 00501611206;

2. **DUSSMANN SERVICE SRL**– P.I. 00124140211
3. **MARKAS SRL** - P.I.01174800217 ;
4. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** - P.I. 01617950249;
5. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**– P.I.08746440018;
6. **SODEXO ITALIA SPA** – P.I 00805980158;
7. **AMIS SRL** – P.I. 03298990130.

- ✓ tale seduta si concludeva con la richiesta di documentazione integrativa all'operatore economico AMIS SRL (giusto verbale n. 1);
- ✓ il giorno 12 del mese di luglio alle ore 10,00, si svolgeva la **2 seduta pubblica** per la verifica della documentazione amministrativa richiesta all'impresa AMIS SRL, che risulta completa e regolare e pertanto in tale seduta, si ammettevano tutti gli operatori economici partecipanti alla successiva fase di gara e si provvedeva al download delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, all'accertamento ed alla ricognizione dei files contenuti nelle cartelle medesime;
- ✓ la verifica sopra descritta rileva che l'offerta presentata dall'operatore economico SODEXO SPA risulta incompleta e, pertanto, essendo inidonea alla successiva valutazione da parte della Commissione, viene esclusa dalla gara (giusto verbale n. 2);
- ✓ in data 24 luglio si è tenuta la prima seduta nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **AMIS SRL**

Tutto ciò premesso,

I commissari procedono all'esame dell'offerta tecnica presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SpA** procedendo alla lettura ed alla valutazione della relazione che la illustra.

La Commissione, per ragioni di trasparenza, ritiene necessario accompagnare, all'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari, una sintetica indicazione degli elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall'operatore, elementi di cui si terrà conto ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei punteggi.

Tali indicazioni valgono, particolarmente, per tutti gli elementi di valutazione del disciplinare di gara per i quali è ampia la discrezionalità valutativa della Commissione (punti contrassegnati con lettera C della tabella criteri e sub criteri).

Gli elementi predetti, caratterizzanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente riportati nella tabella allegata al presente verbale (all. 1 "note della Commissione offerta tecnica ELIOR").

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata dall'operatore **ELIOR RISTORAZIONE SpA** secondo la tabella sinottica qui riportata:

Ambito 1 – Organizzazione e gestione –						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Mod. attr.punt.	ACCARDI	MESSIN A	BOCCIARELLI
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C	0,8	0,8	0,8
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C	1	1	1
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	C	1	1	1
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C	1	1	1
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C	1	1	1
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C	0,9	0,9	0,9
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C	1	1	1
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	C	1	1	1
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C	1	1	1
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	C	1	1	1

Handwritten signature and initials, possibly 'M. U. C. S.' with 'E/S' above it.

Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	C	0,9	0,9	0,9
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	1	1	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 1 : 29</b>						
<b>Ambito 2. Personale</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C	0,5	0,5	0,5
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C	0,6	0,6	0,6
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.l.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	C	1	1	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 2 : 15</b>						
<b>Ambito 3. Migliorie: Alimenti</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C	0,6	0,6	0,6
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C	0,6	0,6	0,6

Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	C	0,9	0,9	0,9
<b>TOTALE AMBITO 3: 8</b>						
<b>Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc.</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C	1	1	1
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C	1	1	1
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C	1	1	1
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	1	1	1
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C	0,7	0,7	0,7
<b>TOTALE AMBITO 4 PUNTI MAX 15</b>						

La seduta viene sospesa alle ore 13.00 per riprendere alle ore 14.00

Alle ore 14.00 il Presidente di gara dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

I commissari procedono quindi all'esame dell'offerta tecnica presentata da **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**, alla lettura ed alla valutazione della relazione che la illustra.

La Commissione procede, di seguito, alla sintetica indicazione degli elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall'operatore, elementi di cui si è tenuto conto ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei coefficienti.

Gli elementi predetti, caratterizzanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente riportati nella tabella allegata al presente verbale (all. 2<sup>a</sup> note della Commissione offerta tecnica SERENISSIMA”).

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell’offerta ed all’attribuzione discrezionale dei coefficienti all’offerta presentata dall’operatore **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** secondo la tabella sinottica qui riportata:

Ambito 1 – Organizzazione e gestione –						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Mod. attr.punt.	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C	0,9	0,9	0,9
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C	0,7	0,7	0,7
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	3	C	1	1	1
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C	0,9	0,9	0,9
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C	1	1	1
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C	1	1	1
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C	0,9	0,9	0,9
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	C	0,6	0,6	0,6
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C	0,6	0,6	0,6
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	C	0,6	0,6	0,6



Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locali cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	C	1	1	1
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	1	1	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 1 : 29</b>						
<b>Ambito 2. Personale</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C	0,6	0,6	0,6
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C	0,8	0,8	0,8
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	C	0,7	0,7	0,7
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 2 : 15</b>						
<b>Ambito 3. Migliorie: Alimenti</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C	0,9	0,9	0,9
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C	0,9	0,9	0,9

Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	C	0,8	0,8	0,8
<b>TOTALE AMBITO 3: 8</b>						
<b>Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc.</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C	0,7	0,7	0,7
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C	0,7	0,7	0,7
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C	1	1	1
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	1	1	1
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C	0,7	0,7	0,7
<b>TOTALE AMBITO 4 PUNTI MAX 15</b>						

Il Presidente alle ore 18.00 dichiara quindi conclusa la seconda seduta riservata.

Il Presidente fissa per il 28.07.2017, alle ore 9.00 la terza seduta riservata per continuare i lavori di valutazione delle offerte tecniche.




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

**PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli

**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella

  
 \_\_\_\_\_  
  
 \_\_\_\_\_  
  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

ALLEGATO N. 1 AL VERBALE N. 4 NOTE DELLA COMMISSIONE ALL'OFFERTA ELIOR

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Si presenta sinteticamente procedura specifica con elenco di vari fornitori certificati
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sono riportate in modo sintetico, riprendendo procedura HACCP, le modalità di stoccaggio, ma con attenzione a diete speciali e a prodotti biologici
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	Rispetta quanto stabilito dall'art 11 del CSA, prevede una frequenza maggiore rispetto a quanto richiesto da capitolato
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Si illustra in modo dettagliato la procedura aziendale e si presenta la certificazione specifica
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Il timing delle operazioni e il piano in generale è descritto in modo ottimale rispecchiando le necessità del servizio
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Proposto un mezzo euro 6
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Nel piano di emergenza sono indicati i centri di produzione alternativi ;pasto di emergenza. Presenza di veicoli in sostituzione per guasti. Vengono presi in esame i diversi rischi individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento. Presenza della squadra jolly e descrizione delle modalità di sostituzione del personale; viene prevista una figura specifica ( cuoca) che sostituisce il cuoco in caso di necessità.
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	Presenza di un sistema gestionale per programmare interventi e gestire l'emergenza. Contratto di manutenzione con società specializzata certificata. Prevedono registro elettronico, come da CSA e invio di report mensili.
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	Presenza di un sistema gestionale per programmare interventi e gestire l'emergenza. Contratto di manutenzione con società specializzata certificata. Prevedono registro elettronico, come da CSA e invio di report mensili.

Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	Piano su tre fronti (insetti volanti striscianti roditori) ; ottimamente esplicitate modalità e indicati in dettaglio prodotti e strumenti; differenziate strutture per intervento
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	Riduzione della potenza complessiva a 17,2 kw
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	La soluzione proposta utilizza l'applicativo School.net la cui accessibilità, completezza e varietà di funzioni è già testata in numerosissimi Enti.

### AMBITO 2

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Presenta le figure direttive a livello aziendale. Piano operativo carente in alcuni aspetti (merende a preparazione pasti nido); da diagramma Gant emerge una organizzazione appena sufficiente. Personale direttivo con caratteristiche adeguate reperibile
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	1 addetto distrib/nido 2 addetti distribuzione /infanzia 2 addetti distribuzione/ primaria monte ore complessivo come attuale
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	Piano molto ben strutturato con indicati tempi, partecipanti, metodologia e impegno per la durata dell'appalto; i contenuti sono ben dettagliati

### AMBITO 3

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Dichiara impegno su pane integrale in alternativa e propone a rotazione altri prodotti anche se indicati in modo generico

	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Dichiara impegno, ma "se previsto" per 2 volte alla settimana con prodotti MSC
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Dichiara impegno a inserire ogni volta presenti in menu i prodotti indicati di varie tipologie; li elenca indicando le caratteristiche e li offre specificando le utenze in modo migliorativo rispetto al CSA

**AMBITO 4**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Propone allestimento linea Self service per primaria con isole di distribuzione. Inserisce erogatore Acqua. Propone attrezzature di utilità. Abbellimento refettori con vari interventi
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Presenta un progetto innovativo in modo strutturato con impegno numerico e tempistica
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	I menu per ricorrenze e anche quelli regionali e a tema sono ben strutturati e numerosi
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Presenta progetto su tutto appalto anni ed esplicita metodologia; vengono specificati gli impegni in termini di numero di classi, ore e tempi di attuazione. Propone interventi anche per adulti
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	Proposte nel sociale ( 100 pasti/mese) Proposte green con isole ecologiche. Rinfresco per 60 persone. Progetti di comunicazione



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

### STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 7057222BD1.**

### VERBALE DI GARA N. 2

L’anno duemiladiciassette il giorno 12 del mese di luglio alle ore 10,00 , presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n.148, si svolge la **2 seduta pubblica** relativa alla procedura in oggetto.

Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como –coadiuvato dalla Sig.ra Gabriella Costanzo –Responsabile dell’ Ufficio Gare della Provincia di Como .

Sono inoltre presenti, giusta delega/procura in atti, in rappresentanza degli operatori economici partecipanti i signori:

- Sig. Barassi Stefano per Elior Ristorazione
- Sig. Cattano Guido per Markas
- Sig.ra Manuela Turi per CAMST Soc.Coop. a.r.l.
- Sig. Michele Salvatore per Sodexo Italia SpA

**Premesso che:**

- ✓ in data 27 giugno 2017 presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la 1 seduta pubblica, per la verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in oggetto richiamata;
- ✓ All’esito dell’apertura della busta amministrativa prodotta dall’operatore economico Amis srl si riteneva necessario acquisire chiarimenti in merito al fatturato minimo annuo specifico dichiarato

nel DGUE risultando questo inferiore al minimo previsto dal bando e dal disciplinare di gara al punto 8.2.2. (anche alla luce delle dimensioni del fatturato globale dichiarato);

- ✓ Entro il termine stabilito del 30.6.2017, l'operatore economico provvedeva, attraverso la funzionalità comunicazioni della procedura della piattaforma SINTEL, ad inviare apposita dichiarazione nella quale rettificava quanto specificato nel DGUE riportando i dati reali relativi al fatturato minimo annuo specifico richiesto dal disciplinare di gara;

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

Il Presidente di gara preso atto della dichiarazione di Amis srl, verificato che la documentazione prodotta risulta pertanto completa e regolare, ammette l'offerta alla fase successiva di gara.

Il Presidente procede, quindi, allo scarico (download) delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti, all'accertamento ed alla ricognizione dei files contenuti in ciascuna offerta al fine di verificare in seduta pubblica, pur non essendo in alcun modo modificabile la documentazione acquisita, il contenuto delle cartelle informatiche prodotte dagli offerenti, che vengono conservate nel database della piattaforma Sintel ed, in copia, in una cartella salvate sui server della Stazione Appaltante.

Relativamente all'operatore economico **SODEXO ITALIA SPA** l'operazione sopra descritta di scarico (download) e ricognizione dei files contenuti nel plico telematico "busta tecnica" ha evidenziato che la documentazione contenuta è incompleta, non essendo stata infatti caricata l'intera relazione tecnica di progetto. Nello specifico, la relazione tecnica constata di n. 1 pagina (la n. "23 di 40") e, pertanto, si procede all'esclusione dell'operatore economico dalla fase successiva di gara, essendo l'offerta assolutamente inidonea ad essere valutata in quanto non costituita dagli elaborati richiesti a pena di esclusione secondo quanto previsto nel disciplinare di gara al punto 12.1.2.

Le offerte tecniche dei concorrenti scaricate dalla piattaforma Sintel saranno messe a disposizione della commissione giudicatrice.

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

Il presente verbale contenente i provvedimenti di ammissione alla gara degli operatori economici partecipanti viene pubblicato nei termini e con le modalità previste dall'art. 29 del D.Lgs 52/2016, sul profilo del committente Provincia di Como [www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it) nella sezione Amministrazione Trasparente – sottosezione Bandi di gara e contratti - in data 13.7.2017.

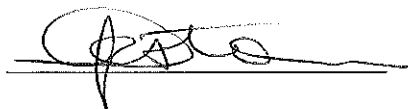
Alle ore 10,30 dichiara quindi conclusa la prima seduta pubblica.

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

Dott. Matteo Accardi

Handwritten signature of Dott. Matteo Accardi, consisting of stylized cursive letters, positioned above a horizontal line.

Sig.ra Gabriella Costanzo

Handwritten signature of Sig.ra Gabriella Costanzo, consisting of stylized cursive letters, positioned above a horizontal line.



ALLEGATO N. 1 AL VERBALE N 5 NOTE DELLA COMMISSIONE ALL'OFFERTA MARKAS

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Si presenta sinteticamente procedura specifica con elenco di vari fornitori certificati
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sono riportate in modo sintetico, riprendendo procedura HACCP, le modalità di stoccaggio, ma con attenzione a diete speciali e a prodotti biologici
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	Il piano di fornitura non è completamente adeguato
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Fa riferimento alla procedura aziendale e presenta la certificazione specifica
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Il timing delle operazioni e il piano in generale è descritto in modo ottimale rispecchiando le necessità del servizio
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Proposto un mezzo euro 6
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Nel piano di emergenza sono indicati i centri di produzione alternativi; pasto di emergenza. Presenza di veicoli in sostituzione per guasti. Vengono presi in esame i diversi rischi individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento. Presenza della squadra jolly e descrizione delle modalità di sostituzione del personale.
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	Contratto di manutenzione con azienda esterna, e presenza di tecnico interno per interventi di manutenzione preventiva, invio di report mensili come da richiesta CSA sulla base di un archivio informatico.
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	Contratto di manutenzione con azienda esterna, e presenza di tecnico interno per interventi di manutenzione preventiva,, invio di report mensili come da richiesta CSA sulla base di un archivio informatico.
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	Piano su tre fronti (insetti volanti striscianti roditori); esplicitate modalità, ma non differenziate le strutture su cui effettuare interventi. Si evince in modo generico calendario e monitoraggio

Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	Riduzione della potenza complessiva a 26,4 kw
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	La soluzione proposta utilizza l'applicativo School E-suite la cui accessibilità, completezza e varietà di funzioni è già testata in numerosissimi Enti.

### AMBITO 2

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Presenta figure direttive in modo sintetico. Piano operativo carente in alcuni aspetti (merende); da diagramma Gant emerge una scarsa organizzazione Personale direttivo con caratteristiche adeguate reperibile
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	1 addetto distrib/nido 2 addetti distribuzione /infanzia 2 addetti distribuzione/ primaria; monte ore complessivo complessivamente superiore, ma con errore valutazione numero pasti
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	Piano strutturato con indicati tempi, modalità, partecipanti con specifica della strategia formativa aziendale; ben dettagliati i contenuti e impegno su tutto l'appalto

### AMBITO 3

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Indica in modo generico alcune tipologie, ma prevede azioni di supporto per favorirne il consumo
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Dichiara impegno, ma non specifica quante volte e indica prodotti MSC

Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Dichiara impegno a inserire una selezione dei prodotti elencati in varie situazioni ( nel menu, durante progetti a tema... ) ; elenca una buona varietà di prodotti con produttore e caratteristiche, ma senza specificare una frequenza prestabilita e l'utenza. Prevede anche interventi di supporto per aumentarne il consumo
-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**AMBITO 4**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Propone una attrezzatura di utilità e diversi arredi. Inserisce erogatore Acqua Abbellimento refettori con tinteggiatura con sostituzione tavoli e sedie
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Propone un questionario e indica la struttura interna per elaborazione senza approfondire oltre
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	Propone menu per ricorrenze classiche e menu regionali con ampia proposta anche se nell'ambito della educazione alimentare
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Descritto progetto con impegno a svilupparlo per tutto l'appalto ; propone percorsi differenziati anche per nido. Previsto il coinvolgimento degli adulti. Molti progetti sono per menu a tema e giornate dedicate
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	Proposte nel sociale ( 300 pasti/anno) Proposte green con iniziative per ridurre lo spreco. Rinfreschi (1 per 100 persone). Progetti di comunicazione



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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 7057222BD1.

### VERBALE N. 6

#### 4^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L’anno duemiladiciassette, il giorno 02 del mese di agosto alle ore 14:00 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 585 del 17.07.2017 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare

**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella (in sostituzione della sig.ra Arcidiacono assente per congedo) ufficio gare della Provincia di Como;

#### Premesso:

- ✓ in data 27 giugno 2017 presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la 1 seduta pubblica, per la verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in oggetto richiamata;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:
  1. CAMST SOC.COOP.A.R.L. P.I.00501611206;
  2. DUSSMANN SERVICE SRL– P.I. 00124140211

3. **MARKAS SRL** - P.I.01174800217 ;
4. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** - P.I. 01617950249;
5. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**– P.I.08746440018;
6. **SODEXO ITALIA SPA** – P.I 00805980158;
7. **AMIS SRL** – P.I. 03298990130.

- ✓ tale seduta si concludeva con la richiesta di documentazione integrativa all'operatore economico AMIS SRL (giusto verbale n. 1);
- ✓ il giorno 12 del mese di luglio alle ore 10,00, si svolgeva la **2 seduta pubblica** per la verifica della documentazione amministrativa richiesta all'impresa AMIS SRL, che risulta completa e regolare e pertanto in tale seduta, si ammettevano tutti gli operatori economici partecipanti alla successiva fase di gara e si provvedeva al download delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, all'accertamento ed alla ricognizione dei files contenuti nelle cartelle medesime;
- ✓ la verifica sopra descritta rileva che l'offerta presentata dall'operatore economico SODEXO SPA risulta incompleta e, pertanto, essendo inidonea alla successiva valutazione da parte della Commissione, viene esclusa dalla gara (giusto verbale n. 2);
- ✓ in data 24.07.2017 si è tenuta la prima seduta nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **AMIS SRL**
- ✓ in data 27.07.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **ELIOR RISTORAZIONE SPA** e di **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**.
- ✓ in data 28.07.2017 si è tenuta la terza seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **MARKAS SRL** e di **DUSSMANN SERVICE SRL**

Tutto ciò premesso,

Alle ore 14.00 del giorno 02.08.2017 il Presidente di gara dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

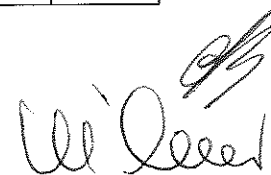
I commissari procedono quindi all'esame dell'offerta tecnica presentata da **CAMST SOC. COOP. A.R.L** procedendo alla lettura ed alla valutazione della relazione che la illustra.

La Commissione procede, di seguito, alla sintetica indicazione degli elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall'operatore, elementi di cui si terrà conto ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei coefficienti.

Gli elementi predetti, caratterizzanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente riportati nella tabella allegata al presente verbale (all. 1 "note della Commissione offerta tecnica CAMST").

Si procede all'attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo la tabella sinottica qui riportata:

Ambito 1 – Organizzazione e gestione –						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Mod. attr.punt.	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C	1	1	1
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C	0,9	0,9	0,9
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	3	C	1	1	1
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C	1	1	1
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C	1	1	1
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C	0,9	0,9	0,9
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C	0,9	0,9	0,9
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	C	1	1	1
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C	1	1	1
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	C	0,9	0,9	0,9
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	C	0,8	0,8	0,8




Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	1	1	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 1 : 29</b>						
<b>Ambito 2. Personale</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C	0,8	0,8	0,8
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C	1	1	1
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	C	1	1	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 2 : 15</b>						
<b>Ambito 3. Migliorie: Alimenti</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C	0,8	0,8	0,8
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C	1	1	1
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	C	0,7	0,7	0,7
<b>TOTALE AMBITO 3: 8</b>						

Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc.						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C	0,6	0,6	0,6
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C	0,7	0,7	0,7
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C	1	1	1
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	0,9	0,9	0,9
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C	0,7	0,7	0,7
<b>TOTALE AMBITO 4 PUNTI MAX 15</b>						

Terminata la valutazione di tutte le offerte ammesse, si procede con il riepilogo complessivo delle offerte tecniche.

I commissari procedono con l'analisi ed il confronto delle valutazioni discrezionali i cui ai verbali di gara dal n. 3 al n. 6 e con l'attribuzione complessiva dei punteggi tecnici agli operatori economici partecipanti, dando atto che non si procede alla riparametrazione della media dei coefficienti ad 1 in quanto in tutti gli elementi di valutazione almeno un operatore economico ha conseguito il coefficiente massimo, secondo le tabelle riassuntive allegate al presente verbale quale parte integranti e sostanziali.

Al fine di mantenere inalterate le ponderazioni del punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica e il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica, secondo quanto previsto dal Disciplinare di gara, la Commissione procede alla riparametrazione dei punteggi totali attribuiti ai progetti tecnici gestionali con la seguente formula.

$$PT = OTn \times 70 : OTm$$

Dove

PT Punti assegnati all'offerta

OTm Offerta Tecnica migliore



OTn Offerta degli altri concorrenti

Il punteggio tecnico definitivo viene riassunto nello schema seguente:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO CONSEGUITO	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO
AMIS	28,6	31,92
ELIOR	55,5	61,96
SERENISSIMA	54,4	60,73
MARKAS	48,6	54,25
DUSSMANN	62,7	70
CAMST	58	64,75

Alle ore 18.30 dichiara quindi conclusa la quarta ed ultima seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente fissa per l'apertura delle offerte economiche e per l'aggiudicazione provvisoria la seduta pubblica del 03.08.2017 alle ore 15.30 disponendo che venga dato avviso, tramite la piattaforma Sintel a tutti gli operatori economici partecipanti.

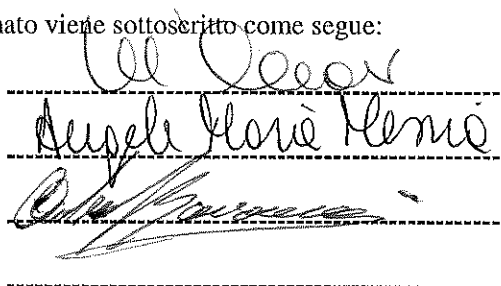
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

**PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli

**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella

  
-----  
-----  
-----

Allegati:

1. scheda attribuzione punteggio tecnico AMIS SRL
2. scheda attribuzione punteggio tecnico ELIOR RISTORAZIONE SPA
3. scheda attribuzione punteggio tecnico SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
4. scheda attribuzione punteggio tecnico MARKAS SRL
5. scheda attribuzione punteggio tecnico DUSSMANN SERVICE SRL
6. scheda attribuzione punteggio tecnico CAMST SOC. COOP. A R.L.

ALLEGATO N. 2 AL VERBALE N 4 NOTE DELLA COMMISSIONE ALL'OFFERTA SERENISSIMA

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Si presenta procedura specifica ed elenco di fornitori certificati con discreta varietà di offerta; possiede piattaforma centralizzata
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sono riportate in modo sintetico, riprendendo la procedura HACCP, le modalità di stoccaggio
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	Rispetta quanto stabilito dall'art 11 del CSA, prevede una frequenza maggiore rispetto a quanto richiesto da capitolato
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Si illustra discretamente la procedura aziendale e si presenta la certificazione specifica
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Il timing delle operazioni e il piano in generale è descritto in modo ottimale rispecchiando le necessità del servizio
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Proposto un veicolo elettrico
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Nel piano di emergenza sono indicati i centri di produzione alternativi; pasto di emergenza. Presenza di veicoli in sostituzione per guasti. Vengono presi in esame i diversi rischi individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento. Presenza della squadra jolly e descrizione delle modalità di sostituzione del personale.
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	Il Piano è presentato in modo generico con impegno ad individuare una azienda esterna. Disponibilità di predisporre dei report su supporto informatico.
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	Il Piano è presentato in modo generico con impegno ad individuare una azienda esterna. Disponibilità a predisporre dei report su supporto informatico.
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	Piano su tre fronti (insetti volanti striscianti roditori) senza adattarlo alla tipologia dell'appalto ; esplicitati in modo generale modalità e calendario degli interventi; non indica la ditta

Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	Riduzione della potenza complessiva a 0 kw
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	La soluzione proposta utilizza l'applicativo School.net la cui accessibilità, completezza e varietà di funzioni è già testata in numerosissimi Enti.

### AMBITO 2

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Presenta figure direttive e strategia aziendale. Piano operativo generico e non adeguato ( mancano merende); non presenta il diagramma Gant per cui non si evince chiaramente organizzazione Personale direttivo con caratteristiche adeguate presente 10 ore/sett
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	Non si evince direttamente dalla organizzazione, ma potrebbe essere previsto 1 addetto distrib/nido 2 addetti distribuzione /infanzia 3 addetti distribuzione/ primaria; monte ore complessivo migliorativo (65 sett)
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	Nel piano sono indicati anche se in modo sintetico contenuti, tempi, modalità e partecipanti ; non emerge chiaramente impegno per durata appalto

### AMBITO 3

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Dettaglia tipologia alimenti e produttore; propone molte varietà, ma non frequenza
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Proposta 8 volte/mese

Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Elenca ampia varietà di prodotti con produttore e caratteristiche, ma non emerge chiaramente frequenza e utenza destinata
-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**AMBITO 4**




<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Propone alcune attrezzature di utilità, inserisce erogatore Acqua. Abbellimento refettori con pannelli
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Presenta il progetto in modo strutturato con tempistica senza particolare innovazione
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	I menu per ricorrenze e anche quelli regionali e a tema sono ben strutturati e numerosi
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Presenta progetto su tutto appalto esplicitando metodologia; vengono specificati gli impegni in termini di ore e tempi di attuazione. Propone interventi anche per adulti e per il nido
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	Proposte nel sociale (10 pasti/di) e pasti gratuiti per insegnanti. Disponibilità nell'attivare proposte per recupero pasti; propone recupero pane e frutta (doggy bag). Proposte green (compostaggio). Momenti a scuola di consumo pasti con familiari in feste a tema

PUNTEGGIO OFFERTA AMIS

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	0,3	1,8
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	0,6	1,2
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	0,5	1,5
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	0,5	0,5
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	0,5	0,5
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	0,9	0,9
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	0,5	0,5
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	0,5	1
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	0,5	1
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	0,5	0,5
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	0,3	1,8

*M. de Boer*

Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	0,3	0,9
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>29</b>		
<b>Ambito 2</b>				
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO.</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	0,3	2,4
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	0,5	3
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	0,5	0,5
<b>TOTALE AMBITO 2</b>		<b>15</b>		
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO.</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	0,7	1,4
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	0,7	1,4
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	0,5	2
<b>TOTALE AMBITO 3</b>		<b>8</b>		

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	0,3	1,8
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	0,2	0,2
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	0,6	1,2
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	0,3	0,6
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	0,5	2
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>				<b>28,6</b>

All. 5 al verbale  
n° 6

PUNTEGGIO OFFERTA DUSSMANN

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	note
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	0,9	5,4	
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	0,7	1,4	
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	1	3	
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	1	1	
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	1	1	
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	0,9	0,9	
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	1	1	
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	1	2	
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	1	2	
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	0,9	0,9	
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	0,8	4,8	

*[Handwritten signature]*



Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	0,9	2,7	
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>29</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>note</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	1	8	
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	0,9	5,4	
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	0,8	0,8	
<b>TOTALE AMBITO 2</b>		<b>15</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>note</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	1	2	
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	0,8	1,6	
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	1	4	
<b>TOTALE AMBITO 3</b>		<b>8</b>			

*C/S*

*Al. Li. Q. 2021*

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	note
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	1	6	
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	0,8	0,8	
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	1	2	
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	1	2	
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	1	4	
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>					<b>62,7</b>

*Handwritten signature: Ali Deel*



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

### STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 705722BD1.**

### VERBALE DI GARA N. 1

L’anno duemiladiciassette, il giorno 27 del mese di giugno alle ore 10.15, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **1 seduta pubblica** relativa alla procedura in oggetto , finalizzata alla verifica della regolarità , correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all’accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale ( art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici offerenti

Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como –coadiuvato dalla Sig.ra Anna Lucarella – Ufficio Gare della Provincia di Como .

Sono inoltre presenti, giusta delega/procura in atti, in rappresentanza degli operatori economici partecipanti i signori:

- Sig. Gianluigi Testa di SODEXO ITALIA S.p.A
- Sig.Claudio Antonacci di Dussmann Service S.r.l.
- Sig.ra Manuela Turi di CAMST Soc.Coop. a.r.l.

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

Precisato che:

- ✓ Il bando prevedeva l’effettuazione del sopralluogo obbligatorio da effettuarsi entro il 15.06.2017;
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 15.00 del giorno 26.06.2017;

✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 7 offerte, e più precisamente:

1. **CAMST SOC.COOP.A.R.L.** con sede legale in via Tosarelli n.318 – Villanova di Casternaso (BO) – P.I.00501611206 (protocollo SINTEL n. 1498222614517 del 23/06/2017 );
2. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede legale in via San Gregorio n.55 – 20124 Milano (MI) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1498227524791 del 23/06/2017 );
3. **MARKAS SRL** con sede legale in via Macello n.73 – 39100 Bolzano – P.I.01174800217 (protocollo SINTEL n. 1498466440113 del 26/06/2017 );
4. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede legale in viale Della Scienza n. 26, 36100 Vicenza - P.I. 01617950249 (protocollo SINTEL n. 1498468289204 del 26/06/2017);
5. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018 (protocollo SINEL n. 1498475355702 del 26/06/2017);
6. **SODEXO ITALIA SPA** con sede legale in Via F.lli Gracchi n.36 – 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I 00805980158 (protocollo SINTEL n. 1498480515125 del 26/06/2017);
7. **AMIS SRL** con sede legale in C.so Emanuele Filiberto n.74 – 22053 LECCO – P.I. 03298990130 (protocollo SINTEL 1498480986770 del 26/06/2017).

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

La verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede con la verifica della documentazione amministrativa presentata da **DUSSMANN SERVICE SRL**

La verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara;

Si procede quindi all'esame della documentazione presentata da **MARKAS SRL**

La verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara;

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

La verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara;

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

La verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara;

Si procede quindi all'esame della documentazione presentata da **SODEXO ITALIA SPA**

La verifica si conclude con esito positivo e, pertanto, l'offerta viene ammessa alla fase successiva di gara

Si procede quindi all'esame della documentazione presentata da **AMIS SRL**



Dalla dichiarazione presentata con il DGUE risulta un fatturato minimo annuo specifico inferiore al minimo previsto dal bando e dal disciplinare di gara (punto 8.2.2.), Questa Stazione Appaltante prima di procedere all'esclusione (anche alla luce delle dimensioni del fatturato globale dichiarato) ritiene necessario acquisire chiarimenti che dovranno essere forniti con apposita dichiarazione entro il 30.06.2017 attraverso la funzionalità comunicazioni della procedura della piattaforma SINTEL, pena l'esclusione dalla gara.

Procede , quindi all'invio della richiesta di chiarimenti all'operatore economico AMIS e rinvia la seduta al 12.7.2017 per la definitiva ammissione degli operatori economici e per le conseguenti pubblicazioni ai sensi dell'art. 29 del decreto legislativo 50/2016

Alle ore 12,20 dichiara quindi conclusa la prima seduta pubblica.

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

Dott. Matteo Accardi



Sig.ra Anna Lucarella





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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 7057222BD1.

### VERBALE N. 5

#### 3^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L’anno duemiladiciassette, il giorno 28 del mese di luglio alle ore 9:00 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 585 del 17.07.2017 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare

**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella (in sostituzione della sig.ra Arcidiacono assente per congedo) ufficio gare della Provincia di Como;

#### Premesso:

- ✓ in data 27 giugno 2017 presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la 1 seduta pubblica, per la verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in oggetto richiamata;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:

1. CAMST SOC.COOP.A.R.L. P.I.00501611206;

2. **DUSSMANN SERVICE SRL** – P.I. 00124140211
3. **MARKAS SRL** - P.I.01174800217 ;
4. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** - P.I. 01617950249;
5. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**– P.I.08746440018;
6. **SODEXO ITALIA SPA** – P.I 00805980158;
7. **AMIS SRL** – P.I. 03298990130.

- ✓ tale seduta si concludeva con la richiesta di documentazione integrativa all'operatore economico AMIS SRL (giusto verbale n. 1):
- ✓ il giorno 12 del mese di luglio alle ore 10,00, si svolgeva la **2 seduta pubblica** per la verifica della documentazione amministrativa richiesta all'impresa AMIS SRL, che risulta completa e regolare e pertanto in tale seduta, si ammettevano tutti gli operatori economici partecipanti alla successiva fase di gara e si provvedeva al download delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, all'accertamento ed alla ricognizione dei files contenuti nelle cartelle medesime;
- ✓ la verifica sopra descritta rileva che l'offerta presentata dall'operatore economico SODEXO SPA risulta incompleta e, pertanto, essendo inidonea alla successiva valutazione da parte della Commissione, viene esclusa dalla gara (giusto verbale n. 2);
- ✓ in data 24.07.2017 si è tenuta la prima seduta nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **AMIS SRL**
- in data 27.07.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **ELIOR RISTORAZIONE SPA** e di **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**.

Tutto ciò premesso,

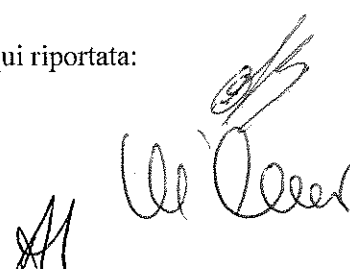
Alle ore 9.00 del giorno 28.07.2017 il Presidente di gara dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

I commissari procedono quindi all'esame dell'offerta tecnica presentata da **MARKAS SRL** procedendo alla lettura ed alla valutazione della relazione che la illustra.

La Commissione procede, di seguito, alla sintetica indicazione degli elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall'operatore, elementi di cui si è tenuto conto ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei coefficienti.

Gli elementi predetti, caratterizzanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente riportati nella tabella allegata al presente verbale (all. 1 "note della Commissione offerta tecnica MARKAS").

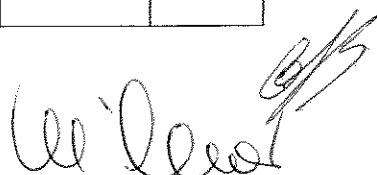

Si procede all'attribuzione discrezionale dei coefficienti secondo la tabella sinottica qui riportata:



Ambito 1 – Organizzazione e gestione –						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Mod. attr.punt.	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C	0,8	0,8	0,8
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C	1	1	1
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	C	0,5	0,5	0,5
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C	0,8	0,8	0,8
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C	1	1	1
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C	0,9	0,9	0,9
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C	0,9	0,9	0,9
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	C	0,8	0,8	0,8
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C	0,8	0,8	0,8
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	C	0,7	0,7	0,7
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	C	0,7	0,7	0,7



Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	1	1	1
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 1 : 29</b>						
<b>Ambito 2. Personale</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C	0,5	0,5	0,5
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C	0,6	0,6	0,6
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	C	0,9	0,9	0,9
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 2 : 15</b>						
<b>Ambito 3. Migliorie: Alimenti</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C	0,7	0,7	0,7
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C	0,5	0,5	0,5
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	C	0,8	0,8	0,8

TOTALE AMBITO 3: 8						
Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc.						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C	0,8	0,8	0,8
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C	0,3	0,3	0,3
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C	1	1	1
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	0,8	0,8	0,8
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C	0,7	0,7	0,7
TOTALE AMBITO 4 PUNTI MAX 15						

La seduta viene sospesa alle ore 13.00 per riprendere alle ore 14.00

Alle ore 14.00 il Presidente di gara dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

I commissari procedono quindi all'esame dell'offerta tecnica presentata da **DUSSMANN SERVICE SRL**, alla lettura ed alla valutazione della relazione che la illustra.

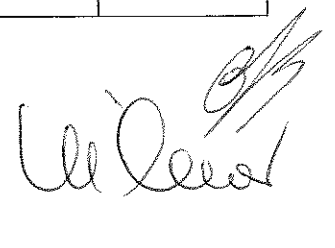
La Commissione procede, di seguito, alla sintetica indicazione degli elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall'operatore, elementi di cui si è tenuto conto ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei coefficienti.

Gli elementi predetti, caratterizzanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente riportati nella tabella allegata al presente verbale (all. 2 "note della Commissione offerta tecnica **DUSSMANN**").

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata dall'operatore **DUSSMANN SERVICE SRL** secondo la tabella sinottica qui riportata:

*Ul' Deent*  
*Al*

Ambito 1 – Organizzazione e gestione –						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Mod. attr.punt.	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C	0,9	0,9	0,9
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C	0,7	0,7	0,7
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	C	1	1	1
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C	1	1	1
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C	1	1	1
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C	0,9	0,9	0,9
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C	1	1	1
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	C	1	1	1
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C	1	1	1
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	C	0,9	0,9	0,9
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	C	0,8	0,8	0,8

AM 

Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	0,9	0,9	0,9
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 1 : 29</b>						
<b>Ambito 2. Personale</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C	1	1	1
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C	0,9	0,9	0,9
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	C	0,8	0,8	0,8
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 2 : 15</b>						
<b>Ambito 3. Migliorie: Alimenti</b>						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C	1	1	1
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C	0,8	0,8	0,8
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	C	1	1	1

**TOTALE AMBITO 3: 8****Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc.**

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C	1	1	1
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C	0,8	0,8	0,8
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C	1	1	1
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	1	1	1
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C	1	1	1
<b>TOTALE AMBITO 4 PUNTI MAX 15</b>						

Il Presidente alle ore 18.00 dichiara quindi conclusa la terza seduta riservata.

Il Presidente fissa per il 2.8.2017, alle ore 14.00 la quarta seduta riservata per continuare i lavori di valutazione delle offerte tecniche.

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

**PRESIDENTE: Dott. Matteo Accardi**

**COMPONENTE: dott. ssa Angela Maria Messina**

**COMPONENTE: dott. Andrea Bocciarelli**

**SEGRETARIO: Anna Lucarella**

*Matteo Accardi*  
*Angela Maria Messina*  
*Andrea Bocciarelli*



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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 7057222BD1.

### VERBALE N. 3

#### 1^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L’anno duemiladiciassette, il giorno 24 del mese di luglio alle ore 14.30 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 585 del 17.07.2017 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare

**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella (in sostituzione della sig.ra Arcidiacono) ufficio gare della Provincia di Como;

#### Premesso:

- ✓ in data 27 giugno 2017 presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la 1 seduta pubblica, per la verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in oggetto richiamata;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:
  1. CAMST SOC.COOP.A.R.L. P.I.00501611206;
  2. DUSSMANN SERVICE SRL– P.I. 00124140211
  3. MARKAS SRL - P.I.01174800217 ;
  4. SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA - P.I. 01617950249;

5. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**– P.I.08746440018;
6. **SODEXO ITALIA SPA** – P.I.00805980158;
7. **AMIS SRL** – P.I. 03298990130.

- ✓ tale seduta si concludeva con la richiesta di documentazione integrativa all'operatore economico AMIS SRL (giusto verbale n. 1):
- ✓ il giorno 12 del mese di luglio alle ore 10,00, si svolgeva la **2 seduta pubblica** per la verifica della documentazione amministrativa richiesta all'impresa AMIS SRL, che risulta completa e regolare e pertanto in tale seduta, si ammettevano tutti gli operatori economici partecipanti alla successiva fase di gara e si provvedeva al download dalla Piattaforma Sintel delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, all'accertamento ed alla ricognizione dei files contenuti nelle cartelle medesime;
- ✓ l'accertamento sopra descritto rileva che il contenuto dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico SODEXO SPA risulta incompleta e, pertanto, essendo inidonea alla successiva valutazione da parte della Commissione, viene esclusa dalla gara (giusto verbale n. 2);

Tutto ciò premesso,

avendo acquisito preliminarmente al provvedimento di nomina della Commissione le dichiarazioni dei Commissari inerenti eventuali cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del Codice o di eventuali altre cause di inconferibilità dell'incarico o di incompatibilità previste dalla legge o situazioni integranti conflitto di interessi, il Presidente di gara prende atto che i medesimi, nell'accettare formalmente l'incarico, dichiarano ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 l'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del decreto legislativo 50/2016 e l'inesistenza di cause di inconferibilità dell'incarico o altre incompatibilità previste dalla legge. Escludono altresì la sussistenza di conflitto di interessi.

Dichiarano inoltre di essere stati edotti dei contenuti del codice di comportamento approvato ed in uso presso la Stazione Appaltante.

I Commissari sottoscrivono il presente verbale attestando la veridicità delle dichiarazioni che precedono.

Il Presidente, accertata la valida costituzione della Commissione, dichiara aperta la **1^ seduta riservata**.

Il Presidente procede, in via preliminare, alla lettura ed all'illustrazione degli elementi, dei pesi e dei criteri di valutazione delle offerte previsti nel bando e nel disciplinare di gara ai punti 16.3 - 16.4 e 16.4.1.

Il Presidente da atto che, nel riesaminare il Disciplinare di gara, è stato individuato un errore nella tabella dei criteri tecnici al paragrafo 16.4 del disciplinare medesimo. In particolare, la somma dei sottopunteggi parziali

relativi ai sub-criteri contenuti nel previsto ambito 1 di valutazione “organizzazione e gestione” è pari a 29 punti totali, anziché 32 punti come erroneamente indicato.

Il Presidente da atto altresì che tale difformità, riscontrata nel punteggio parziale, non incide sulla validità del corretto percorso valutativo delle offerte tecniche poiché verrà emendata attraverso la prevista riparametrazione dei punteggi parziali, da effettuarsi al termine delle valutazioni della Commissione, che consentirà in ogni caso l’attribuzione dei 70 punti massimi alla miglior offerta tecnica, e in termini proporzionali lineari il punteggio alle altre offerte, senza che venga pertanto alterata la ponderazione dei criteri qualitativi prefissati dal bando e dal disciplinare di gara.

La Commissione procede, quindi, con la visualizzazione e lo scarico di copia dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti, secondo l’ordine di caricamento sulla piattaforma SINTEL.

I commissari procedono, all’analisi dell’offerta tecnica presentata dall’operatore economico: AMIS SRL.

L’esame e la valutazione del progetto/offerta vengono condotti avendo come parametro di riferimento la relazione tecnica ed i documenti allegati a completamento o integrazione .

La Commissione, per ragioni di trasparenza, ritiene necessario accompagnare, all’attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari, una sintetica indicazione degli elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall’operatore, elementi di cui si è tenuto conto ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei punteggi.

Tali indicazioni valgono, particolarmente, per tutti gli elementi di valutazione del disciplinare di gara per i quali è ampia la discrezionalità valutativa della Commissione (punti contrassegnati con lettera C della tabella criteri e sub criteri.

Gli elementi predetti, caratterizzanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente riportati nella tabella allegata al presente verbale (all. 1 “note della Commissione offerta tecnica AMIS”).

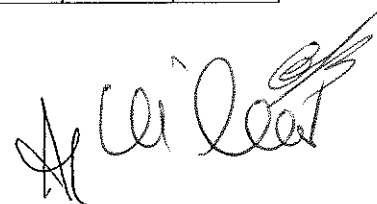
I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell’offerta ed all’attribuzione discrezionale dei coefficienti all’offerta presentata dall’operatore AMIS SRL secondo la tabella sinottica qui riportata:

Ambito 1 – Organizzazione e gestione –						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Mod. attr.punt.	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI



Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	C	0,3	0,3	0,3
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	C	0,6	0,6	0,6
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	3	C	0,5	0,5	0,5
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C	0,5	0,5	0,5
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C	0,5	0,5	0,5
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	C	0,9	0,9	0,9
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	C	0,5	0,5	0,5
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	C	0,5	0,5	0,5
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	C	0,5	0,5	0,5
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	C	0,5	0,5	0,5
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	C	0,3	0,3	0,3
Progetto di informatizzazione (art. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	0,3	0,3	0,3
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 1 : 29</b>						

Ambito 2. Personale						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	C	0,3	0,3	0,3
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	C	0,5	0,5	0,5
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	C	0,5	0,5	0,5
<b>TOTALE PUNTEGGIO AMBITO 2 : 15</b>						
Ambito 3. Migliorie: Alimenti						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	C	0,7	0,7	0,7
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	C	0,7	0,7	0,7
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	C	0,5	0,5	0,5
<b>TOTALE AMBITO 3: 8</b>						
Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc.						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio	ACCARDI	MESSINA	BOCCIA RELLI



Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	C	0,3	0,3	0,3
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	C	0,2	0,2	0,2
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	C	0,6	0,6	0,6
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	0,3	0,3	0,3
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	C	0,5	0,5	0,5
<b>TOTALE AMBITO 4 PUNTI MAX 15</b>						

Il Presidente alle ore 17.00 dichiara quindi conclusa la prima seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente fissa per il giorno 27.07.2017 alle ore 9.00 la seconda seduta riservata per continuare i lavori di valutazione delle offerte tecniche 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:

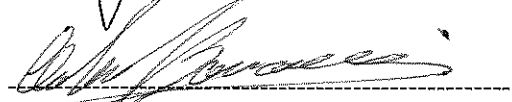
**PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi



**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina



**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli



**SEGRETARIO:** Sig.ra Anna Lucarella



ALLEGATO N. 1 AL VERBALE N 3 NOTE DELLA COMMISSIONE ALL'OFFERTA AMIS

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	La descrizione è generica e non è definita una procedura specifica della fornitura; manca l'elenco dei fornitori
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Vengono riportate le modalità di stoccaggio in modo molto generico
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	Il piano di fornitura non è completamente adeguato
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	La descrizione del sistema di rintracciabilità è generica
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Il timing delle operazioni e il piano in generale è descritto in modo generico e non molto personalizzato rispetto al servizio
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Proposto un mezzo euro 6
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	La descrizione è generica, senza un'analisi delle casistiche legate a scioperi, assenze, guasti, rotture macchinari ecc.. Si menziona l'utilizzo di un centro produzione pasti vicino ma senza specificare quale così come per la sostituzione del personale
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	Si dichiara di effettuare le manutenzioni secondo il piano presente nel CSA, manca una descrizione delle modalità operative di gestione degli interventi. Disponibilità di predisporre dei report su supporto informatico.
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	Si dichiara di effettuare le manutenzioni secondo il piano presente nell'allegato CSA, manca una descrizione delle modalità operative di gestione degli interventi. Disponibilità di predisporre dei report su supporto informatico.
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	Piano esplicitato in modo molto sintetico; indica tempistica e indica la ditta

Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	Non si presenta nessun dato da cui emerge la riduzione della potenza complessiva
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	Il progetto si limita ad una mera indicazione di un sistema di pagamento.

**AMBITO 2**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>NOTE DELLA COMMISSIONE</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Indica sommariamente le figure direttive. Piano operativo carente in alcuni aspetti (merende); non presenta il diagramma di Gant in modo adeguato e pertanto non si evince l'organizzazione. Gli orari non sono a volte corretti e non emerge fase di trasporto. Non presenta personale direttivo disponibile per specifico appalto
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	Non si evince direttamente dalla organizzazione, ma potrebbe essere previsto 2 addetti distrib/nido 2 addetti distribuzione /infanzia e primaria; monte ore complessivo come attuale
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	Nel piano sono indicati i titoli delle lezioni anche in modo un po confuso ; non emerge impegno per la durata dell'appalto, nè la metodologia

**AMBITO 3**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Dichiara impegno per 1 -2 volte settimana anche se indica tipologia in modo generico
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Proposta 5 volte /mese

Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Elenca una minima varietà di prodotti con caratteristiche minime e generiche senza dare nessuna indicazione chiara su frequenza e utenza destinata
-------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**AMBITO 4**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Non presentano nessuna attrezzatura, in quanto le due proposte rientrano in quelle per la riduzione del carico d'incendio
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Propone un questionario cartaceo, ma non presenta alcuna strategia in merito
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	Indica menu per ricorrenze classiche e menu regionali
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Prevede esclusivamente dei menu regionali senza alcun impegno concreto
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	Non presentano iniziative particolari, ad esclusione di 10 pasti/ di per fini sociali e un rinfresco di fine anno . Tutte le altre proposte rientrano in altre sezioni dell'offerta e non vengono valutate per questo elemento

ALLEGATO N. 1 AL VERBALE N 6 NOTE DELLA COMMISSIONE ALL'OFFERTA CAMST

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Si presenta procedura specifica che prevede modalità per rapida sostituzione dei fornitori; si presenta elenco di vari fornitori certificati con ampia possibilità di offerta; possiede piattaforma centralizzata
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sono riportate in modo sintetico, riprendendo procedura HACCP, le modalità di stoccaggio con attenzione a diete speciali
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	Rispetta quanto stabilito dall'art 11 del CSA, prevede una frequenza maggiore rispetto a quanto richiesto da capitolato
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Si illustra in modo dettagliato la procedura aziendale e si presenta la certificazione specifica
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Il timing delle operazioni e il piano in generale è descritto in modo ottimale rispecchiando le necessità del servizio
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Proposto un mezzo euro 6
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Nel piano di emergenza sono indicati i centri di produzione alternativi; pasto di emergenza. Presenza di veicoli in sostituzione per guasti. Vengono presi in esame i diversi rischi individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento. Presenza della squadra jolly e descrizione delle modalità di sostituzione del personale.
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	Presenza di un sistema gestionale per programmare interventi e gestire l'emergenza. Contratto di manutenzione con società specializzata certificata. Prevedono registro elettronico, come da CSA e invio di report mensili.
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	Presenza di un sistema gestionale per programmare interventi e gestire l'emergenza. Contratto di manutenzione con società specializzata certificata. Prevedono registro elettronico, come da CSA e invio di report mensili.

Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	Piano su tre fronti (insetti volanti striscianti roditori); molto ben esplicitate modalità e prodotti utilizzati a basso impatto, indicati i livelli di soglia per intervento; differenziate le strutture per intervento
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	Riduzione della potenza complessiva a 20 kw
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	La soluzione proposta utilizza l'applicativo School.net la cui accessibilità, completezza e varietà di funzioni è già testata in numerosissimi Enti.

### AMBITO 2

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Presenta in modo ampio figure direttive a livello aziendale. Piano operativo completamente adeguato, da diagramma Gant emerge chiaramente organizzazione presso le due sedi di lavoro Personale direttivo con caratteristiche adeguate reperibile
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	1 addetto distrib/nido 2 addetti distribuzione /infanzia 3 addetti distribuzione/ primaria; monte ore complessivo particolarmente migliorativo (82 sett)
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	Piano molto ben strutturato con indicati tempi, partecipanti, metodologia e impegno per la durata dell'appalto; i contenuti sono dettagliati

### AMBITO 3

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Dettaglia tipologia e produttore con proposte abbastanza variate, ma non frequenza



	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Proposta 8 volte/mese specificando tipologia e caratteristiche
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Elenca una buona varietà di prodotti con le specifiche caratteristiche, ma non emerge chiaramente frequenza e utenza destinata

**AMBITO 4**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Propone una attrezzatura di utilità e diversi arredi
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Presenta il progetto in modo strutturato con tempistica senza particolare innovazione
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	I menu per ricorrenze e anche quelli regionali e a tema sono ben strutturati e numerosi
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Ben descritto progetto su tutto l'appalto; esplicita metodologia. Proposte anche per nido oltre a infanzia e primaria specificando impegno
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	Proposte nel sociale ( 10 pacchi per famiglie, buoni pasto n.5/anno, ) Rinfreschi (1 per 100 persone). Feste a tema




PUNTEGGIO OFFERTA ELIOR

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	6	0,8	4,8	
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	2	1	2	
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	1	3	
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	1	1	
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	1	1	
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	0,9	0,9	
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	1	1	
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	2	1	2	
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	1	2	
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	1	1	1	
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	6	0,9	5,4	

M. Co' Deer

Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	1	3	
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>29</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>NOTE</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	8	0,5	4	
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	6	0,6	3,6	
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	1	1	1	
<b>TOTALE AMBITO 2</b>		<b>15</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>MEDIA</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>NOTE</b>
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	2	0,6	1,2	
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	2	0,6	1,2	
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	4	0,9	3,6	
<b>TOTALE AMBITO 3</b>		<b>8</b>			

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	MEDIA	PUNTEGGIO	NOTE
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	6	1	6	
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1	1	1	
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	2	1	2	
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	1	2	
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	4	0,7	2,8	
<b>TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA</b>					<b>55,5</b>

---

# Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PE... n. 85465873 effettuata da Provincia di Como

## Sommario

Documentazione della Procedura .....	1
Configurazione della Procedura .....	2
Composizione della Commissione di valutazione .....	6
Partecipanti alla Procedura .....	7
Gara aggregata .....	8
Riepilogo Offerte .....	8
Attribuzione dei Punteggi .....	21
Proposta di Graduatoria .....	35
Aggiudicazione .....	36
Registro di controllo .....	37
Comunicazioni di Procedura .....	47
Verbali intermedi .....	58

## Documentazione della Procedura

Questo capitolo contiene la documentazione della procedura, ovvero gli allegati relativi al bando della procedura. Per ogni allegato viene specificato il nome e la descrizione.

*Allegato* Centro cottura e refettorio infanzia-nido.dwg

*Documento Pubblicato*

*Allegato* DGUE Linee Guida per la compilazione prot n 3 del 18 7 16.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

FAQ N1 quesiti pervenuti al 1.6.17.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

allegato B offerta economica in bollo .doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

BANDO\_servizio mensa MENAGGIO.pdf.p7m

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

ALLEGATO C -Patto di integrità contratti e concessioni Provincia di Como.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

DGUE File editabile - dichiarazione requisiti.doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

DOCUMENTI DI PROGETTO.zip

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

Locale lavaggio primaria.dwg

*Documento Pubblicato*

## Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

### *Informazioni generali sulla Procedura*

*Id Procedura*

85465873

*Nome Procedura*

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25

<i>Codice CIG</i>	7057222BD1
<i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i>	Nessun indicazione aggiuntiva
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0644831
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>	Le offerte sopra la base dasta non sono incluse
 <i>Delegati alla gestione della Procedura</i>	
<i>Nome</i>	Costanzo Gabriella
<i>Login</i>	Gabriella Costanzo
<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>	Erminia Arcidiacono
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230462
<i>Nome</i>	lucarella anna
<i>Login</i>	anna lucarella
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230356
 <i>Responsabile Unico del Procedimento</i>	
<i>Nome</i>	Accardi Matteo
<i>Login</i>	Matteo Accardi
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230294
 <i>Informazioni sul tipo di Procedura</i>	

---

<i>Tipo di Procedura</i>	Procedura Aperta
<i>Modalità offerta economica?</i>	Valore percentuale
<i>Valuta di riferimento</i>	EUR
<i>Unitaria o totale?</i>	Totale
<i>Informazioni sulle tempistiche della Procedura</i>	
<i>Data di avvio della Procedura</i>	lunedì 8 maggio 2017 12.09.13 CEST
<i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>	lunedì 26 giugno 2017 15.00.00 CEST
<i>Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa</i>	
<i>La gestione dell'offerta offline è abilitata ?</i>	No
<i>Giustificativo all'Offerta economica?</i>	No
<i>L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ?</i>	No
<i>La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ?</i>	No
<i>La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ?</i>	No
<i>L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ?</i>	No
<i>Importo negoziabile</i>	5,00000 EUR
<i>Importo negoziabile</i>	0,00000 %
<i>Base d'Asta</i>	0,00000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale)</i>	0,039 EUR
<i>Valore totale della trattativa</i>	5,03900 EUR
<i>Criteri di aggiudicazione</i>	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
<i>Ordine di apertura della busta tecnica ed economica</i>	La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica
<i>Il cripting delle offerte è attivato?</i>	Si
<i>La gestione delle offerte anomale è attivata?</i>	Si
<i>Formula usata per il calcolo dei punteggi</i>	Sconto massimo
<i>La funzione di Firma delle Offerte è attivata?</i>	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
PLICO A DOCU- MENTA- ZIONE AM- MINISTRATA- TIVA	Si prega di allegare tutta la documentazione amministrativa richiesta nel disciplinare di gara al punto 12.1.1. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti non dovrà essere firmata digitalmente.	Amministrativo	Libero		Allegato	
PLICO B OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare la relazione tecnica illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione,	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione. Laddove sia necessario allegare piu' di un file, allegarli in un'unica cartella .zip (o equivalente). I documenti dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip non dovrà essere firmata digitalmente.					
PLICO C - OFFERTA ECONOMICA	L'operatore economico dovrà inserire l'allegato B - offerta economica, predisposto dalla Stazione Appaltante, contenente il ribasso offerto e gli oneri di sicurezza aziendali, dopo averlo scaricato, compilato, bollato e firmato digitalmente.	Economico	Libero		Allegato	

## Composizione della Commissione di valutazione

Nessun incaricato per la Commissione di valutazione

## 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>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Login</i>	uffgare
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficio.gare@camst.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00501611206
<i>Indirizzo</i>	VIA TOSARELLI 318 , 40055 CASTENASO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0512107411
<i>Ragione sociale</i>	Dussmann Service SRL
<i>Login</i>	S5835RL
<i>Indirizzo e-mail</i>	dussmann@gigapec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00124140211
<i>Indirizzo</i>	Via San Gregorio 55, 20124 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0291518111
<i>Ragione sociale</i>	Markas srl
<i>Login</i>	S9280RL
<i>Indirizzo e-mail</i>	bandi@cert.markas.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01174800217
<i>Indirizzo</i>	Via Macello 73, 39100 BOLZANO .BOZEN. (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0471307611
<i>Ragione sociale</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Login</i>	serenissima
<i>Indirizzo e-mail</i>	loredana.battaglion@grupposerenissima.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01617950249
<i>Indirizzo</i>	Viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0444348400

<i>Ragione sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	ELIOR
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficiogareelior@pcert.postecert.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	08746440018
<i>Indirizzo</i>	via VENEZIA GIULIA 5/A, 20157 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	02390391
<i>Ragione sociale</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Login</i>	S7160RL_SINTEL
<i>Indirizzo e-mail</i>	sodexocommercialescu@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00805980158
<i>Indirizzo</i>	VIA F.LLI GRACCHI 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0269684402
<i>Ragione sociale</i>	AMIS SRL
<i>Login</i>	AMIS
<i>Indirizzo e-mail</i>	amis3@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	03298990130
<i>Indirizzo</i>	CORSO EMANUELE FILIBERTO 74, 23900 LECCO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0341250237

## Gara aggregata

Questo capitolo contiene l'elenco degli enti aggregati alla procedura.

Questa gara non è di tipo aggregato

## Riepilogo Offerte

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

**Tabella 3. Riepilogo delle offerte**

<i>Id Offerta</i>	1498480986770
-------------------	---------------

<i>Num. Protocollo Interno</i>	0995682
<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>	AMIS SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta non valida, busta tecnica rifiutata
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 14.43.06 CEST
<i>Sconto</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>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	busta amministrativa.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): OmuYzCfdSWvPOeGVxSNpDw==
	Hash(SHA-1-Hex): b0523416ba780d716f30a1d5d88065b2f5458f10
	Hash(SHA-256-Hex): ffa941e6769f43ba9ab873d55e65203-87ca7b962cf8a2bfa1134c770d1df794a
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA_MENAGGIO.pdf.p7m

	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): oVNFavP+s6cPN5nseYub9w==
	Hash(SHA-1-Hex): 843a7236e430d1d78941e565322acdce635029c4
	Hash(SHA-256-Hex): 8b632e551ca0e88f96d92703e712585-89efbf75e05bbe95200c321d88c1ccdcb
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Informazione riservata
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	Informazione riservata
<i>Offerta anomala?</i>	Informazione riservata
<i>Id Offerta</i>	1498480515125
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0995652
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta non valida, busta tecnica rifiutata
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 14.35.15 CEST
<i>Sconto</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>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	busta amministrativa.zip
	Dimensioni: 47 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): ss05QqDu1HVtUILHwkDfnA==
	Hash(SHA-1-Hex): 708236d1611cd4773bed3dc7236e909404eaa3ad
	Hash(SHA-256-Hex): bdb86cae85e6576f34d0e4eca3f2133-7fd042e29206847a0b2cb4ca246434d22
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	busta tecnica.zip
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): xfdkb2b9Tg+HsxygcFiimQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 0259608d0a7bb67868a91c8d9f9b9a3b2347fb3f
	Hash(SHA-256-Hex): b3f476a2060ea1c6b5da157fcc9ca75-b696667a3e4b1add0154edc647835bdca
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Informazione riservata
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	Informazione riservata
<i>Offerta anomala?</i>	Informazione riservata
<i>Id Offerta</i>	1498475355702

<i>Num. Protocollo Interno</i>	0995343
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 13.09.15 CEST
<i>Sconto</i>	10,00000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,03900 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 23 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): +gWyKfec42hAWqgEqKHnIA==
	Hash(SHA-1-Hex): f17588e9703ddf64344a9005fbac5e81a574a6f2
	Hash(SHA-256-Hex): f241a638d525d9c7785f13e53833ed9-86dda978f98df05e93cc0672caa3d900e
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto



	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>PLICO B OFFERTA TECNICA</i> <i>(Parametro Tecnico)</i></p> <p>Offerta Tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): F7MMeaNSid12VRNmyL9Zjw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 96dfc9d3a68b76624e55e151fd6b3dff9468c05</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 6ca1ffecd1431031c32f8689dfb17f1-e8aa3b60fbe7d8aec569bb98316d8c324</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA</i> <i>(Parametro Economico)</i></p> <p>allegato B-offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 752 KB</p> <p>Firmatari: AMBROSINO ROSARIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): cgn5jAuEvwjG4Gd+DpFAlg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 89ef064ec12097025b14fdb46d0878b470aa9e7a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f0a60207ffac937469948a685ace17c-08ce1999031398db9c180a0bdb61c5787</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1498468289204
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0994514
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata

<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 11.11.29 CEST
<i>Sconto</i>	10,20000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	3.600,00000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): 4ZOqZg5P5VYPPYZEZVA6xw==
	Hash(SHA-1-Hex): d90e991ab06e054bb08497f874417b3eddbbe8f4
	Hash(SHA-256-Hex): 18eb9660187b952db9b608598d21eaa-3273a908eacefbbaa4c532fb4cd8654ca
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>Offerta Tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 4sTqW8Tgkw79Tpc0PhX7fg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6470de826e7745d0f143b578c8be20a471d6b557</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 92ba1afebab18950b0adc865aa0d80f-8acbc1d4fe0afaad4c03e4def99a3d9b4</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Allegato B - offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 178 KB</p> <p>Firmatari: PUTIN MARIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): FOwX5JGWF4U/yCq7yvosgA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6204e34dc678fd430ad08bbabb3799439e79701e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 43df0fd1824f30e8105e22b104e3441-0b8752f6e87af52fca519b35819db5614</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1498466440113
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0994256
<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>	Markas srl
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 10.40.40 CEST
<i>Sconto</i>	9,00000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,03900 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): yOgC2NbPqKRXLxbIhIGs1Q==
	Hash(SHA-1-Hex): 28db6f64fa825886ab559bc6ca5b64c91dfe6d1d
	Hash(SHA-256-Hex): 9f41063e368a91591a4b41214d6bbea-c867f31705d1d3f334d7a0a54cfd38f78
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 8 MB

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): PUWnDWQ1G6InYs3O4T7yJQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): d6b63f521da5ff3950f759ef309bc57e07deebde</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): d9a32f507f438df54864cced55fc8cd-8bdbafb4ff6a29177cef08ac535c79fa0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i> Allegato_B_Offerta economica in bollo.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 755 KB</p> <p>Firmatari: FLAIM CLAUDIA</p> <p>Hash(MD5-Base64): kZMQIuSVFsN8QNgPUQ9N3w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 306a3b7a81b117407599b9b4ad9f867337ee2b78</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 237b2039dd5f4ef1edc252f53399940-178b7bb8678acfd895612bca2f55ce3b2</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> No</p> <p><i>Offerta anomala?</i> No</p>
<i>Id Offerta</i>	1498227524791
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0983724
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	Dussmann Service SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola

<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 23 giugno 2017 16.18.44 CEST
<i>Sconto</i>	5,60000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	2,29000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip.p7m
	Dimensioni: 9 MB
	Firmatari: PEDASO LUCA
	Hash(MD5-Base64): cUMThMhMp2EoCZfLO1GjuA==
	Hash(SHA-1-Hex): 8d76f4fd1f4f849c3fba3b838990f08c337bfa34
	Hash(SHA-256-Hex): db668523bc12f9032db94a4b0e614a8-1eec527b3416bdab05d959b890ec4899f
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): ichywqeSzgp4ZpqByX0v5g==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 35a05911ab4a87f3b8569c37158bd7333d0ade4a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 51c0a776ac8bc71ae4c2320768feacd-8795c4ccb75d89c9514ddb92db88e3941</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 836 KB</p> <p>Firmatari: PEDASO LUCA</p> <p>Hash(MD5-Base64): U9hqUzuQDmLv2zQqvq02zQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3b605cb8a82539810a93d7aaa061d5c51b80b547</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 938483debf2745fbf0886e4b9a53e9a-e0bbd4c8da0c9837284b6ef74749c973d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Id Offerta</i>	1498222614517
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0983333
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 23 giugno 2017 14.56.54 CEST

<i>Sconto</i>	8,00000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,03900 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Gara firmata digitalmente.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): wxefLkwlgb+b0kebxltF2w==
	Hash(SHA-1-Hex): c0684b19d6e0fc5bb1b2364c86cdb2871f0d3a26
	Hash(SHA-256-Hex): ff7b0a242af510d76cfd54fdf7e646b-16d1d4c2a466689107e55456f8eb68419
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.rar
	Dimensioni: 12 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): sqfxDRWQhVGf+KhXwmwVKA==
	Hash(SHA-1-Hex): 7ae5b24e442db30fd4b17c2a330ba561c5d617ed
	Hash(SHA-256-Hex): 79bfac8501bcec66828f47cd02da837-38c9a915bcce24107a697e4c5b6054589



	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	allegato B offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 832 KB
	Firmatari: MACCAFERRI MASSIMO
	Hash(MD5-Base64): vW5sEOf21k4HtQ6vQSYc7g==
	Hash(SHA-1-Hex): 6f8c77cd78b6acfe828a0156f100433da7f44da6
	Hash(SHA-256-Hex): d8fa5aab5551112c50b544fa047c369- a47cd9423c9efbaf7dd3cc8151ab36520
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	No

## Attribuzione dei Punteggi

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

**Tabella 4. Punteggi**

<i>Id Offerta</i>	1498480986770
<i>Fornitore</i>	AMIS SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta non valida, busta tecnica rifiutata
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 14.43.06 CEST
<i>Sconto</i>	Informazione riservata
<i>Punteggio economico</i>	Informazione riservata

<i>Punteggio tecnico</i>	31,92
<i>Punteggio totale</i>	Informazione riservata
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	busta amministrativa.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): OmuYzCfdSWvPOeGVxSNpDw==
	Hash(SHA-1-Hex): b0523416ba780d716f30a1d5d88065b2f5458f10
	Hash(SHA-256-Hex): ffa941e6769f43ba9ab873d55e65203-87ca7b962cf8a2bfa1134c770d1df794a
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA_MENAGGIO.pdf.p7m
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): oVNFavP+s6cPN5nseYub9w==
	Hash(SHA-1-Hex): 843a7236e430d1d78941e565322acdce635029c4
	Hash(SHA-256-Hex): 8b632e551ca0e88f96d92703e712585-89efbf75e05bbe95200c321d88c1ccdcb
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	31,92
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	31,92
<i>Punteggio economico</i>	- **
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Informazione riservata
<i>Id Offerta</i>	1498480515125
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta non valida, busta tecnica rifiutata
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 14.35.15 CEST
<i>Sconto</i>	Informazione riservata
<i>Punteggio economico</i>	Informazione riservata
<i>Punteggio tecnico</i>	0
<i>Punteggio totale</i>	Informazione riservata
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	busta amministrativa.zip

	<p>Dimensioni: 47 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): ss05QqDu1HVtUILHwkDfnA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 708236d1611cd4773bed3dc7236e909404eaa3ad</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): bdb86cae85e6576f34d0e4eca3f2133-7fd042e29206847a0b2cb4ca246434d22</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>busta tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 8 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): xfdkb2b9Tg+HsxygcFiimQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 0259608d0a7bb67868a91c8d9f9b9a3b2347fb3f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b3f476a2060ea1c6b5da157fcc9ca75-b696667a3e4b1add0154edc647835bdca</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	-
<i>Punteggio tecnico</i>	0
<i>Punteggio economico</i>	- **

<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Informazione riservata
<i>Id Offerta</i>	1498475355702
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 13.09.15 CEST
<i>Sconto</i>	10,00000 %
<i>Punteggio economico</i>	29,41
<i>Punteggio tecnico</i>	61,96
<i>Punteggio totale</i>	91,37
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 23 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): +gWyKfec42hAWqgEqKHnIA==
	Hash(SHA-1-Hex): f17588e9703ddf64344a9005fbac5e81a574a6f2
	Hash(SHA-256-Hex): f241a638d525d9c7785f13e53833ed9-86dda978f98df05e93cc0672caa3d900e
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>Offerta Tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 4 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): F7MMeaNSid12VRNmyL9Zjw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 96dfc9d3a68b76624e55e151fd6b3dff9468c05</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 6ca1ffecd1431031c32f8689dfb17f1-e8aa3b60fbe7d8aec569bb98316d8c324</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	61,96
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	61,96
<i>Punteggio economico</i>	29,41
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>allegato B-offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 752 KB</p> <p>Firmatari: AMBROSINO ROSARIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): cgn5jAuEvwjG4Gd+DpFAlg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 89ef064ec12097025b14fdb46d0878b470aa9e7a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f0a60207ffac937469948a685ace17c-08ce1999031398db9c180a0bdb61c5787</p>

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1498468289204
<i>Fornitore</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 11.11.29 CEST
<i>Sconto</i>	10,20000 %
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	60,73
<i>Punteggio totale</i>	90,73
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): 4ZOqZg5P5VYPPYZEZVA6xw==
	Hash(SHA-1-Hex): d90e991ab06e054bb08497f874417b3eddbde8f4
	Hash(SHA-256-Hex): 18eb9660187b952db9b608598d21eaa-3273a908eacefbbaa4c532fb4cd8654ca
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 4sTqW8Tgkw79Tpc0PhX7fg==
	Hash(SHA-1-Hex): 6470de826e7745d0f143b578c8be20a471d6b557
	Hash(SHA-256-Hex): 92ba1afebab18950b0adc865aa0d80f- 8acbc1d4fe0afaad4c03e4def99a3d9b4
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	60,73
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	60,73
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato B - offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 178 KB
	Firmatari: PUTIN MARIO
	Hash(MD5-Base64): FOwX5JGWF4U/yCq7yvosgA==
	Hash(SHA-1-Hex): 6204e34dc678fd430ad08bbabb3799439e79701e



	Hash(SHA-256-Hex): 43df0fd1824f30e8105e22b104e3441-0b8752f6e87af52fca519b35819db5614
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1498466440113
<i>Fornitore</i>	Markas srl
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 26 giugno 2017 10.40.40 CEST
<i>Sconto</i>	9,00000 %
<i>Punteggio economico</i>	26,47
<i>Punteggio tecnico</i>	54,25
<i>Punteggio totale</i>	80,72
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa.zip
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): yOgC2NbPqKRXLxbIhIGs1Q==
	Hash(SHA-1-Hex): 28db6f64fa825886ab559bc6ca5b64c91dfe6d1d
	Hash(SHA-256-Hex): 9f41063e368a91591a4b41214d6bbea-c867f31705d1d3f334d7a0a54cfd38f78

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 8 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): PUWnDWQ1G6InYs3O4T7yJQ==
	Hash(SHA-1-Hex): d6b63f521da5ff3950f759ef309bc57e07deebde
	Hash(SHA-256-Hex): d9a32f507f438df54864cced55fc8cd-8dbdafb4ff6a29177cef08ac535c79fa0
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	54,25
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	54,25
<i>Punteggio economico</i>	26,47
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato_B_Offerta economica in bollo.pdf.p7m
	Dimensioni: 755 KB
	Firmatari: FLAIM CLAUDIA
	Hash(MD5-Base64): kZMQIuSVFsN8QNgPUQ9N3w==
	Hash(SHA-1-Hex): 306a3b7a81b117407599b9b4ad9f867337ee2b78

	Hash(SHA-256-Hex): 237b2039dd5f4ef1edc252f53399940-178b7bb8678acfd895612bca2f55ce3b2
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1498227524791
<i>Fornitore</i>	Dussmann Service SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 23 giugno 2017 16.18.44 CEST
<i>Sconto</i>	5,60000 %
<i>Punteggio economico</i>	16,47
<i>Punteggio tecnico</i>	70
<i>Punteggio totale</i>	86,47
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip.p7m
	Dimensioni: 9 MB
	Firmatari: PEDASO LUCA
	Hash(MD5-Base64): cUMThMhMp2EoCZfLO1GjuA==
	Hash(SHA-1-Hex): 8d76f4fd1f4f849c3fba3b838990f08c337bfa34
	Hash(SHA-256-Hex): db668523bc12f9032db94a4b0e614a8-1eec527b3416bdab05d959b890ec4899f

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): ichywqeSzgp4ZpqByX0v5g==
	Hash(SHA-1-Hex): 35a05911ab4a87f3b8569c37158bd7333d0ade4a
	Hash(SHA-256-Hex): 51c0a776ac8bc71ae4c2320768feacd- 8795c4ccb75d89c9514ddb92db88e3941
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<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>	16,47
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 836 KB
	Firmatari: PEDASO LUCA
	Hash(MD5-Base64): U9hqUzuQDmLv2zQqvq02zQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 3b605cb8a82539810a93d7aaa061d5c51b80b547

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 938483debf2745fbf0886e4b9a53e9a-e0bbd4c8da0c9837284b6ef74749c973d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1498222614517
<i>Fornitore</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 23 giugno 2017 14.56.54 CEST
<i>Sconto</i>	8,00000 %
<i>Punteggio economico</i>	23,53
<i>Punteggio tecnico</i>	64,75
<i>Punteggio totale</i>	88,28
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>PLICO A DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Gara firmata digitalmente.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): wxefLkwlg+b0kebXltF2w==
	Hash(SHA-1-Hex): c0684b19d6e0fc5bb1b2364c86cdb2871f0d3a26
	Hash(SHA-256-Hex): ff7b0a242af510d76cfd54fdf7e646b-16d1d4c2a466689107e55456f8eb68419

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.rar
	Dimensioni: 12 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): sqfxDRWQhVGf+KhXwmwVKA==
	Hash(SHA-1-Hex): 7ae5b24e442db30fd4b17c2a330ba561c5d617ed
	Hash(SHA-256-Hex): 79bfac8501bcec66828f47cd02da837-38c9a915bcce24107a697e4c5b6054589
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	64,75
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	64,75
<i>Punteggio economico</i>	23,53
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	allegato B offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 832 KB
	Firmatari: MACCAFERRI MASSIMO
	Hash(MD5-Base64): vW5sEOf21k4HtQ6vQSYc7g==
	Hash(SHA-1-Hex): 6f8c77cd78b6acfe828a0156f100433da7f44da6

Hash(SHA-256-Hex): d8fa5aab5551112c50b544fa047c369-a47cd9423c9efbaf7dd3cc8151ab36520
Controllo alterazione file: Controllo non previsto
Marca temporale: Controllo non previsto

\* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

## Proposta di Graduatoria

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

### Tabella 5. Calcolo dell'anomalia

Ai sensi dell'art. 86 del Dlgs 163/2006 la soglia di anomalia calcolata è:	
* Soglia punteggio tecnico:	56.00
* Soglia punteggio economico:	24.00

### Tabella 6. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Punteggio tecnico</i>	61,96
<i>Punteggio economico</i>	29,41
<i>Punteggio totale</i>	91,37
<i>Sconto offerto</i>	10,00000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
<i>Punteggio tecnico</i>	60,73
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	90,73
<i>Sconto offerto</i>	10,20000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	3
<i>Società di appartenenza</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Punteggio tecnico</i>	64,75
<i>Punteggio economico</i>	23,53
<i>Punteggio totale</i>	88,28
<i>Sconto offerto</i>	8,00000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	4
<i>Società di appartenenza</i>	Dussmann Service SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	16,47
<i>Punteggio totale</i>	86,47
<i>Sconto offerto</i>	5,60000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	5
<i>Società di appartenenza</i>	Markas srl
<i>Punteggio tecnico</i>	54,25
<i>Punteggio economico</i>	26,47
<i>Punteggio totale</i>	80,72
<i>Sconto offerto</i>	9,00000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No

## Aggiudicazione

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

### Tabella 7. Responsabile di procedimento

<i>Nome</i>	Accardi Matteo
-------------	----------------



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

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

<i>Nome</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	ELIOR
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (08746440018)
<i>Indirizzo email</i>	ufficiogarelior@pcert.postecert.it
<i>Num. telefono</i>	02390391
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	Si riscontra la documentazione, inviata in data 4.8.2017 dall'aggiudicatario, richiesta a comprova dei requisiti di partecipazione, che risulta completa, e si procede pertanto con l'aggiudicazione definitiva.

## Registro di controllo

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

**Tabella 9. Registro di controllo**

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
lunedì 7 agosto 2017 11.11.57 CEST	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L'aggiudicazione provvisoria della procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID#85465873) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
giovedì 3 agosto 2017 16.11.37 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVEN-

Data	Oggetto	Testo
		TE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
giovedì 3 agosto 2017 15.48.48 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è iniziata.
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata completata.
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica rifiutata	La Busta Tecnica (ID 1498480515125) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOL-

Data	Oggetto	Testo
		TA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata esclusa con la seguente motivazione: L'offerta tecnica non presenta la documentazione prevista a pena di esclusione dal paragrafo 12.1.2 del Disciplinare di gara. In particolare la relazione tecnica illustrante il progetto di servizio è costituita da una sola pagina (23/40) e come tale risulta inidonea ad essere valutata. Trattandosi di carenza essenziale dell'offerta tecnica non è consentito il ricorso al soccorso istruttorio..
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica rifiutata	La Busta Tecnica (ID 1498480986770) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata esclusa con la seguente motivazione: Si esclude l'offerta in quanto il punteggio conseguito in fase di valutazione tecnica è inferiore a 40..
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1498466440113) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata

Data	Oggetto	Testo
		accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1498468289204) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1498227524791) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1498475355702) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
giovedì 3 agosto 2017 15.48.41 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1498222614517) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.10 CEST	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è iniziata.
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498222614517) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498466440113) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMEN-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PE... n. 85465873 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		TO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498227524791) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498468289204) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498475355702) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOL-

Data	Oggetto	Testo
		TA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498480986770) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: Si prende atto della documentazione di rettifica richiesta ad Amis e pervenuta tramite il canale Comunicazioni procedura entro i termini stabiliti e si procede con l'ammissione dell'operatore economico alla successiva fase di gara..
mercoledì 12 luglio 2017 10.08.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1498480515125) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 27 giugno 2017 11.04.13 CEST	Richiesta ulteriore documentazione per l'Offerta Amministrativa	La Busta Amministrativa (ID 1498480986770) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RI-

Data	Oggetto	Testo
		STORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873) non è completa. Si prega di inviare maggiore documentazione: Dalla dichiarazione presentata con il DGUE risulta un fatturato minimo annuo specifico inferiore al minimo previsto dal bando e dal disciplinare di gara ( punto 8.2.2 ): Questa stazione appaltante , prima di procedere all'esclusione , ( anche alla luce delle dimensioni del fatturato globale dichiarato ) ritiene necessario acquisire chiarimenti che dovranno essere forniti , con apposita dichiarazione , entro venerdì 30 giugno 2017 , attraverso la funzionalità " comunicazioni della procedura " della piattaforma SINTEL , pena l'esclusione dalla gara .
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore uffgare sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore S5835RL sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore S9280RL sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore serenissima sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore ELIOR sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .



Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PE... n. 85465873 effettuata da Provincia di Como

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore S7160RL_SINTEL sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 27 giugno 2017 10.17.20 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore AMIS sulla Procedura con ID 85465873 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 26 giugno 2017 15.00.02 CEST	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
lunedì 26 giugno 2017 14.43.06 CEST	Invio Offerta	L'offerente AMIS SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
lunedì 26 giugno 2017 14.35.15 CEST	Invio Offerta	L'offerente SODEXO ITALIA S.P.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DI-

Data	Oggetto	Testo
		RETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
lunedì 26 giugno 2017 13.09.15 CEST	Invio Offerta	L'offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
lunedì 26 giugno 2017 11.11.29 CEST	Invio Offerta	L'offerente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
lunedì 26 giugno 2017 10.40.40 CEST	Invio Offerta	L'offerente Markas srl ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).

<b>Data</b>	<b>Oggetto</b>	<b>Testo</b>
venerdì 23 giugno 2017 16.18.44 CEST	Invio Offerta	L'offerente Dussmann Service SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
venerdì 23 giugno 2017 14.56.54 CEST	Invio Offerta	L'offerente CAMST SOC. COOP.A.R.L. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873).
lunedì 8 maggio 2017 12.09.13 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI MENAGGIO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/23 – 2023/24 – 2024/25 (ID 85465873). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario) sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

## Comunicazioni di Procedura

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

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

<i>Id Messaggio</i>	85784633
<i>Data di invio</i>	giovedì 18 maggio 2017 11.08.50 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 19 maggio 2017 9.38.41 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta sopralluogo
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a richiedere di poter effettuare il sopralluogo in una delle seguenti date: 19 maggio 2017 22 maggio 2017 in mattinata 24 maggio 2017 25 maggio 2017 in attesa di riscontro porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	86005115
<i>Data di invio</i>	mercoledì 24 maggio 2017 14.41.04 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 25 maggio 2017 9.50.08 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta di chairimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, la presente per richiedere se è possibile ricevete l'elenco dettagliato del personale con ore settimanali, livelli, ubicazione, ecc. ringraziandoVi porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	85813296
<i>Data di invio</i>	venerdì 19 maggio 2017 9.38.39 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data mercoledì 24 maggio 2017 14.27.01 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta sopralluogo

<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in riscontro alla Vostra richiesta si fa presente che per effettuare il sopralluogo obbligatorio, come dettagliatamente specificato al paragrafo 11 del Disciplinare di gara (pag.5) al quale si rinvia, l'operatore economico deve contattare direttamente il Comune committente. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a richiedere di poter effettuare il sopralluogo in una delle seguenti date: 19 maggio 2017 22 maggio 2017 in mattinata 24 maggio 2017 25 maggio 2017 in attesa di riscontro porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Id Messaggio</i>	87046333
<i>Data di invio</i>	martedì 27 giugno 2017 17.28.19 CEST
<i>Mittente</i>	AMIS SRL (AMIS SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 29 giugno 2017 11.24.00 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Dichiarazione fatturato ristorazione collettiva
<i>Testo del Messaggio</i>	Come da vostra valutazione amministrativa dell'offerta 1498480986770 alleghiamo alla presente dichiarazione fatturato relativo alla ristorazione collettiva. A disposizione per chiarimenti, cordiali saluti
<i>Allegato</i>	dichiarazione fatturato amis.pdf.p7m  Dimensioni: 147 KB  Firmatari: ALBORGHETTI ANTONIO  Hash(MD5-Base64): SDBUMXkBe1Gf1aFeDRqtzw==  Hash(SHA-1-Hex): f03380412d50e0f7c5b0e5a79873768746b1b387  Hash(SHA-256-Hex): 2a0991409bf852d090bcec84692a393-bf296ff58e6c96d189f090202b7326595  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	86173254
<i>Data di invio</i>	martedì 30 maggio 2017 13.09.29 CEST
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)

<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 31 maggio 2017 10.14.16 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere cortesemente di poter avere le piante della cucina comunale e dei refettori della scuola primaria in formato DWG. Ringraziando, si porgono distinti saluti. Camst Soc. Coop. a r.l.
<i>Id Messaggio</i>	86093944
<i>Data di invio</i>	venerdì 26 maggio 2017 17.10.15 CEST
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 29 maggio 2017 9.19.13 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti - Servizio ristorazione scolastica
<i>Testo del Messaggio</i>	Alla c.a. Responsabile del Procedimento Buongiorno, in riferimento alla procedura in oggetto, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti: Nominativo dell'attuale gestore del servizio Prezzo attuale di gestione del servizio Elenco del personale attualmente impiegato Rimanendo in attesa di cortese riscontro in merito, porgiamo i nostri migliori saluti. Dussmann Service S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	86239133
<i>Data di invio</i>	giovedì 1 giugno 2017 11.47.05 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data giovedì 1 giugno 2017 11.52.25 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta informazioni
<i>Testo del Messaggio</i>	BUONGIORNO, SI RISCONTRANO DI SEGUITO I QUESTI POSTI: - Prezzo pasto attuale : € 5.03 IVA inclusa - Gestore: JD SERVICE ITALIA – Bergamo - Numero utenti e giorni della settimana di servizio divisi per plesso scolastico (nido, materna, primaria) o Nido: dal lunedì al venerdì – n. 20 bambini + 5 insegnanti o Scuola materna : dal lunedì al venerdì – n. 65 bambini + 8 insegnanti o Scuola primaria: lunedì/giovedì – n. 115 bambini + n. 6 insegnanti - Personale in servizio : si unisce in allegato Distinti salu-

<i>Allegato</i>	<p>ti. ----- Testo del messaggio originale:                  Buonasera, con la presente siamo a chiedere di fornirci gentilmente i seguenti dati: - prezzo pasto - gestore - numero utenti e giorni della settimana di servizio, divisi per plesso scolastico (nido, materna, primaria) - personale in servizio con monte ore livello e qualifica. Ringraziando, si porgono distinti saluti.                  Camst Soc. Coop. a r.l.</p> <p>elenco personale.pdf</p> <p>Dimensioni: 186 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): mweylc9pwtr+C7ENtrYtjA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):                  83fe384ca0f7b646313f9d5e9a8de30980a28a1a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f084b8baeb6924df2fe6947c120d7fd-1d3590c3cd0b305fb369221096b272724</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	86348343
<i>Data di invio</i>	mercoledì 7 giugno 2017 9.18.01 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 15 giugno 2017 17.06.40 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si riscontra al Vostro quesito specificando che la presente procedura non è gestita tramite AVCPASS e non è richiesto il PASSOE. E' richiesto il pagamento del contributo ANAC da versare con le modalità dettagliatamente illustrate nel disciplinare di gara. Distinti saluti.</p> <p>----- Testo del messaggio originale:                  Buonasera, la presente per informarVi che nel punto C del disciplinare di gara, viene richiesto il versamento del contributo ANAC, ma il Cig risulta non essere gestito dal sistema AVC-Pass, come da schermata allegata. Chiediamo quindi come poter procedere. ringraziandoVi porgiamo cordiali saluti                  ELIOR RISTORAZIONE SPA</p>
<i>Id Messaggio</i>	86136199
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 maggio 2017 14.48.31 CEST

<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Larius Società Cooperativa Sociale (Larius Società Cooperativa Sociale), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Attuale gestore
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontra il Vostro quesito: Nominativo dell'attuale gestore del servizio: JD SERVICE ITALIA di Bergamo Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, chiediamo, se possibile, il nome dell'attuale gestore del servizio. Grazie LARIUS Società Cooperativa Sociale 23823 COLICO – Lc
<i>Id Messaggio</i>	86136109
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 maggio 2017 14.46.48 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data lunedì 5 giugno 2017 15.03.06 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta di chairimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra il Vostro quesito e si allega file del personale. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buon pomeriggio, la presente per richiedere se è possibile ricevete l'elenco dettagliato del personale con ore settimanali, livelli, ubicazione, ecc. ringraziandoVi porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Allegato</i>	elenco personale.pdf  Dimensioni: 186 KB  Firmatari: Documento non firmato  Hash(MD5-Base64): mweylc9pwtr+C7ENtrYtjA==  Hash(SHA-1-Hex): 83fe384ca0f7b646313f9d5e9a8de30980a28a1a  Hash(SHA-256-Hex): f084b8baeb6924df2fe6947c120d7fd-1d3590c3cd0b305fb369221096b272724  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	86302263
<i>Data di invio</i>	lunedì 5 giugno 2017 17.17.10 CEST



<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 7 giugno 2017 9.18.08 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, la presente per informarVi che nel punto C del disciplinare di gara, viene richiesto il versamento del contributo ANAC, ma il Cig risulta non essere gestito dal sistema AVC-Pass, come da schermata allegata. Chiediamo quindi come poter procedere. ringraziandoVi porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SPA
<i>Allegato</i>	no cig.docx  Dimensioni: 369 KB  Firmatari: Documento non firmato  Hash(MD5-Base64): N9o90MhykdK5V4gz95UW9Q==  Hash(SHA-1-Hex): 88db08f3adc48d33b9d51a4c22abdadc642a277  Hash(SHA-256-Hex): 56c946a9a256430a6c7c0faa22bf9f2-f356ac6f4de6f34f59ff6103715f5ce03  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	86243321
<i>Data di invio</i>	giovedì 1 giugno 2017 12.50.45 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data giovedì 1 giugno 2017 14.05.23 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si comunica che le tavole richieste sono state aggiunte e sono disponibili nella documentazione di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente siamo a chiedere cortesemente di poter avere le piante della cucina comunale e dei

	refettori della scuola primaria in formato DWG. Ringraziando, si porgono distinti saluti. Camst Soc. Coop. a r.l.
<i>Id Messaggio</i>	86086346
<i>Data di invio</i>	venerdì 26 maggio 2017 13.16.32 CEST
<i>Mittente</i>	Larius Società Cooperativa Sociale (Larius Società Cooperativa Sociale)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 29 maggio 2017 9.15.41 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Attuale gestore
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, chiediamo, se possibile, il nome dell'attuale gestore del servizio. Grazie LARIUS Società Cooperativa Sociale 23823 COLICO – Lc
<i>Id Messaggio</i>	86136260
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 maggio 2017 14.49.49 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data mercoledì 31 maggio 2017 15.37.33 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti - Servizio ristorazione scolastica
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra di seguito il vostro quesito: Nominativo dell'attuale gestore del servizio: JD SERVICE ITALIA di Bergamo Prezzo attuale di gestione del servizio: € 5.03 IVA inclusa a pasto Elenco del personale attualmente impiegato: si rinvia al documento allegato Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Alla c.a. Responsabile del Procedimento Buongiorno, in riferimento alla procedura in oggetto, la presente per richiedere i seguenti chiarimenti: Nominativo dell'attuale gestore del servizio Prezzo attuale di gestione del servizio Elenco del personale attualmente impiegato Rimanendo in attesa di cortese riscontro in merito, porgiamo i nostri migliori saluti. Dussmann Service S.r.l.
<i>Allegato</i>	elenco personale.pdf  Dimensioni: 186 KB  Firmatari: Documento non firmato  Hash(MD5-Base64): mweylc9pwtr+C7ENtrYtjA==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 83fe384ca0f7b646313f9d5e9a8de30980a28a1a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f084b8baeb6924df2fe6947c120d7fd-1d3590c3cd0b305fb369221096b272724</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	86141999
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 maggio 2017 17.07.56 CEST
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 31 maggio 2017 10.13.53 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta informazioni
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, con la presente siamo a chiedere di fornirci gentilmente i seguenti dati: - prezzo pasto - gestore - numero utenti e giorni della settimana di servizio, divisi per plesso scolastico (nido, materna, primaria) - personale in servizio con monte ore livello e qualifica. Ringraziando, si porgono distinti saluti. Camst Soc. Coop. a r.l.
<i>Id Messaggio</i>	88214215
<i>Data di invio</i>	mercoledì 2 agosto 2017 10.19.35 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data giovedì 3 agosto 2017 16.03.01 CEST; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 3 agosto 2017 18.00.34 CEST; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), non ricevuto; AMIS SRL (AMIS SRL), non ricevuto; Markas srl (Markas srl), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Comunicazione prossima seduta di gara pubblica
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che la prossima seduta di gara pubblica per la comunicazione del punteggio tecnico e l'apertura delle offerte economiche è fissata per il giorno giovedì 3 agosto 2017 alle ore 15.30 presso l'ufficio gare della Provincia di Como via Borgo Vico n. 148 COMO. Si fa presente che all'apertura

	delle offerte potrà partecipare UN SOLO RAPPRESENTANTE per soggetto concorrente o raggruppamento temporaneo o consorzio. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	88289397
<i>Data di invio</i>	venerdì 4 agosto 2017 11.46.02 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 4 agosto 2017 13.34.20 CEST; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), ricevuto in data lunedì 7 agosto 2017 11.09.05 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA DOCUMENTI A COMPROVA DEI REQUISITI AUTOCERTIFICATI
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Prot.n. 584/2017 Ufficio Gare Buongiorno, a seguito della Vostra comunicazione, siamo ad in inviarVi quanto da Voi richiesto. Rimanendo a disposizione porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SPA -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Si comunica che all'esito dell'apertura delle offerte economiche, avvenuta in seduta odierna, la Vostra Spettabile Impresa è risultata prima in graduatoria e, pertanto, provvisoriamente aggiudicataria dell'appalto di che trattasi. Ai fini di procedere con l'aggiudicazione definitiva, si richiede la documentazione a comprova dei requisiti dichiarati in sede di offerta (servizi analoghi indicati nel DGUE). Tale documentazione dovrà pervenire entro il 12.8.2017 tramite la funzionalità "comunicazioni procedura" della Piattaforma Sintel. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	<p>dich copia conforme attestati.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 742 KB</p> <p>Firmatari: AMBROSINO ROSARIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): aW2QrkbwwILM2SU0gluHuw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 875ce4cd567b0144964d8445f69944ada5675a7c</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 1a682d14ae32e7a7009e1190dd3d52e-e4a993bb2ecde75f9e9a751292875e664</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	88269458

<i>Data di invio</i>	giovedì 3 agosto 2017 17.29.39 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 3 agosto 2017 18.00.36 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA DOCUMENTI A COMPROVA DEI REQUISITI AUTOCERTIFICATI
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che all'esito dell'apertura delle offerte economiche, avvenuta in seduta odierna, la Vostra Spettabile Impresa è risultata prima in graduatoria e, pertanto, provvisoriamente aggiudicataria dell'appalto di che trattasi. Ai fini di procedere con l'aggiudicazione definitiva, si richiede la documentazione a comprova dei requisiti dichiarati in sede di offerta (servizi analoghi indicati nel DGUE). Tale documentazione dovrà pervenire entro il 12.8.2017 tramite la funzionalità "comunicazioni procedura" della Piattaforma Sintel. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	87488142
<i>Data di invio</i>	giovedì 6 luglio 2017 10.32.19 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Markas srl (Markas srl), non ricevuto; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 7 luglio 2017 8.11.44 CEST; AMIS SRL (AMIS SRL), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 18 luglio 2017 14.33.11 CEST; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 6 luglio 2017 10.50.58 CEST; CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNICAZIONE PROSSIMA SEDUTA DI GARA PUBBLICA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che la prossima seduta di gara pubblica, per la chiusura della valutazione della documentazione amministrativa e l'apertura dei plichi relativi alle offerte tecniche degli operatori economici ammessi, ai soli fini ricognitori della completezza della documentazione ivi contenuta, è fissata per il giorno mercoledì 12.7.2017 alle ore 10.00 presso l'Ufficio Gare della Provincia di Como - via Borgo Vico 148. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	87731181
<i>Data di invio</i>	venerdì 14 luglio 2017 12.16.28 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)

<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), non ricevuto; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), non ricevuto; Markas srl (Markas srl), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 18 luglio 2017 14.33.25 CEST; AMIS SRL (AMIS SRL), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 3 agosto 2017 18.00.31 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Provvedimento di ammissione esclusione in applicazione dell'art. 29 comma 1 del DLgs 50/2016
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda all'allegato, si precisa che il presente provvedimento/atto è stato pubblicato sul profilo del committente Provincia di Como <a href="http://www.provincia.como.it">www.provincia.como.it</a> sezione Amministrazione Trasparente - sottosezione bandi di gara e contratti in data 13.7.2017 Distinti saluti
<i>Allegato</i>	verbali di gara n. 1 e 2_Provvedimento ammissione_esclusione_art 29_DLGS_50_2016.zip  Dimensioni: 273 KB  Firmatari: Documento non firmato  Hash(MD5-Base64): gnn5IMP2BkMmrqQBTOHKiA==  Hash(SHA-1-Hex): a6038e30ac5b14efa691e39d2a1eb0f3787f24b0  Hash(SHA-256-Hex): 82972ac66f36f9c7b8521035165cd7a-6f4a2bb159ad2ac9dc41e43063ecddc74  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Documento non marcato

## Verbalì intermedi

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

Non è presente alcun report intermedio per questa procedura.

ALLEGATO N. 2 AL VERBALE N 5 NOTE DELLA COMMISSIONE ALL'OFFERTA DUSSMANN

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Si presenta procedura specifica ed elenco di fornitori certificati con ampia varietà di offerta
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sono riportate in modo sintetico, riprendendo la procedura HACCP, le modalità di stoccaggio
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	Rispetta quanto stabilito dall'art 11 del CSA prevede una frequenza maggiore rispetto a quanto richiesto da capitolato
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Si illustra in modo dettagliato la procedura aziendale e si presenta la certificazione specifica
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Il timing delle operazioni e il piano in generale è descritto in modo ottimale rispecchiando le necessità del servizio
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Proposto un mezzo euro 6
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Risulta dettagliata la descrizione della sostituzione del personale legata a scioperi, malattie, sostituzioni in 24h; pasto di emergenza. Presenza di veicoli in sostituzione per guasti. Vengono presi in esame i diversi rischi individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento. Dettaglia in modo particolare emergenze per eventi atmosferici avversi e piano neve. Monitoraggio celle frigo con datalogger.
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della Cucina di proprietà Comunale	Presenza di un sistema gestionale per programmare interventi e gestire l'emergenza. Contratto di manutenzione con società specializzata certificata. Prevedono registro elettronico, come da CSA e invio di report mensili.
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	Presenza di un sistema gestionale per programmare interventi e gestire l'emergenza. Contratto di manutenzione con società specializzata certificata. Prevedono registro elettronico, come da CSA e invio di report mensili.

Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la Cucina e terminali di somministrazione	Piano su tre fronti (insetti volanti striscianti roditori) ; molto ben esplicitate modalità e prodotti a basso impatto; differenziate strutture per intervento
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature locale cucina (art. 1 capitolato).	Descrizione degli interventi proposti al fine di limitare la potenza complessiva delle apparecchiature con alimentazione a gas metano a KW 35, per il rispetto della normativa antincendio.	Riduzione della potenza complessiva a 20 kw
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	La soluzione proposta è prodotta in regime proprietario e presenta tutte le funzionalità richieste dal CSA .

### AMBITO 2

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Presenta figure direttive alivello aziendale. Piano operativo completamente adeguato; da diagramma Gant emerge chiaramente organizzazione presso le due sedi di lavoro. Introduce aiuto cuoco per nido Personale direttivo con caratteristiche adeguate presente 8 ore/sett (6 direttore e 2 dietista)
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	1 addetto distrib/nido 2 addetti distribuzione /infanzia 3 addetti distribuzione/ primaria; monte ore complessivo migliorativo (65 sett)
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	Piano ben strutturato con indicati tempi, modalita, partecipanti ; dettagliati i contenuti, ma non emerge impegno su tutto l'appalto

### AMBITO 3

Elementi	Sub elementi	Note della commissione
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Dichiara impegno nei menu settimanali e dettaglia tipologia e produttore; le proposte sono ben variate



	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Proposta 6 volte al mese
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale	Dichiara impegno a inserire ogni volta presenti in menu i prodotti indicati di varie tipologie con particolare attenzione alla filiera corta; li elenca indicando le caratteristiche, e rispetto al CSA propone di offrirli a tutte le utenze

**AMBITO 4**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Note della commissione</b>
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Propone allestimento linea Self service per infanzia e primaria con isole di distribuzione. Inserisce erogatore Acqua Propone inoltre attrezzature di utilità. Abbellimento refettori
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Presenta un progetto mediamente innovativo in modo strutturato con tempistica
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menu particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	I menu per ricorrenze e anche quelli regionali e a tema sono ben strutturati e numerosi
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Ben descritto progetto su tutto l'appalto; esplicita metodologia. Proposta per infanzia e primaria specificando impegno. Promozione adulti ben articolata
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative come ad esempio pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali, rinfresco gratuito in un'occasione annua	Proposte nel sociale ( 50 pacchi per famiglie, buoni pasto mensa n.3/anno, doggy bag, ecc..) Proposte green diversificate e apprezzabili. Rinfreschi (2 per 100 persone). Progetti di comunicazione



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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI MENAGGIO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2022 CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO DIRETTO, PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025. CIG 7057222BD1.

### VERBALE DI GARA N. 7

L’anno duemiladiciassette, il giorno 3 del mese di agosto ore 15.30 si è riunita in seduta pubblica, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara con provvedimento n. 585 del 17.07.2017 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli – Tecnologo Alimentare

**SEGRETARIO:** Sig.ra Salvina Costanzo - in sostituzione della Sig.ra Arcidiacono (assente per congedo) ufficio gare della Provincia di Como;

#### Premesso:

- ✓ in data 27 giugno 2017 presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la 1 seduta pubblica, per la verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli operatori economici partecipanti alla procedura di gara in oggetto richiamata;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:

1. CAMST SOC.COOP.A.R.L. P.I.00501611206;

2. **DUSSMANN SERVICE SRL**– P.I. 00124140211
3. **MARKAS SRL** - P.I.01174800217 ;
4. **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** - P.I. 01617950249;
5. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**– P.I.08746440018;
6. **SODEXO ITALIA SPA** – P.I 00805980158;
7. **AMIS SRL** – P.I. 03298990130.

- ✓ tale seduta si concludeva con la richiesta di documentazione integrativa all'operatore economico AMIS SRL (giusto verbale n. 1):
- ✓ il giorno 12 del mese di luglio alle ore 10,00, si svolgeva la **2 seduta pubblica** per la verifica della documentazione amministrativa richiesta all'impresa AMIS SRL, che risulta completa e regolare e pertanto in tale seduta, si ammettevano tutti gli operatori economici partecipanti alla successiva fase di gara e si provvedeva al download delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi, all'accertamento ed alla ricognizione dei files contenuti nelle cartelle medesime;
- ✓ la verifica sopra descritta rileva che l'offerta presentata dall'operatore economico SODEXO SPA risulta incompleta e, pertanto, essendo inidonea alla successiva valutazione da parte della Commissione, viene esclusa dalla gara (giusto verbale n. 2);
- ✓ in data 24.07.2017 si è tenuta la prima seduta nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **AMIS SRL**
- ✓ in data 27.07.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **ELIOR RISTORAZIONE SPA** e di **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**.
- ✓ in data 28.07.2017 si è tenuta la terza seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **MARKAS SRL** e di **DUSSMANN SERVICE SRL**
- ✓ in data 02.08.2017 si è tenuta la quarta seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **CAMST SOC. COOP. A R.L.**

Tutto ciò premesso

Si prende atto che sono presenti, in rappresentanza degli operatori economici partecipanti, (giusta delega/procura in atti) i signori:

- Stefano Barassi per ELIOR RISTORAZIONE SRL
- Manuela Turi per CAMST SOC. COOP. A R.L.
- Michela Liccese per SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA
- Alessandro Criscuolo per MARKAS
- Giacomo Castellazzi per DUSSMANN SERVICE SRL

Il Presidente, dichiara quindi aperta la **seduta pubblica** per la comunicazione dei punteggi tecnici e la valutazione delle offerte economiche ed accede, con l'utilizzo delle proprie credenziali, alla piattaforma elettronica SINTEL di Regione Lombardia.

Si procede all'inserimento in Piattaforma SINTEL dei punteggi riparametrati ottenuti dalle singole imprese partecipanti, nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali n. 3-4-5-6.

Il Presidente dà atto che l'offerta presentata dall'operatore economico AMIS viene esclusa dalla successiva fase di gara in quanto non ha conseguito un punteggio tecnico superiore a 40 punti.




Si procede, di seguito, all'apertura delle offerte economiche che riporta il seguente risultato:

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTO RIBASSO
ELIOR	10,0%
SERENISSIMA	10,20%
MARKAS	9,0%
DUSSMANN	5,6%
CAMST	8,0%

La graduatoria provvisoria di gara, restituita dalla Piattaforma Sintel, al termine dell'assegnazione dei punteggi tecnici ed economici risulta così composta:

POSIZIONE PROPOSTA	FORNITORE	PERCENTUALE DI SCONTO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TOTALE
1	ELIOR RISTORAZIONE SPA	10,00000 %	29,41	61,96	91,37
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	10,20000 %	30,00	60,73	90,73
3	CAMST SOC. COOP.A.R.L.	8,00000 %	23,53	64,75	88,28
4	DUSSMANN SERVICE SRL	5,60000 %	16,47	70,00	86,47
5	MARKAS SRL	9,00000 %	26,47	54,25	80,72

Il Presidente dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata dall'Impresa ELIOR RISTORAZIONE SPA e pertanto aggiudica provvisoriamente la gara in favore del medesimo.

  
  
3  


Il Presidente alle ore 16.15 dichiara quindi conclusa la seduta pubblica.

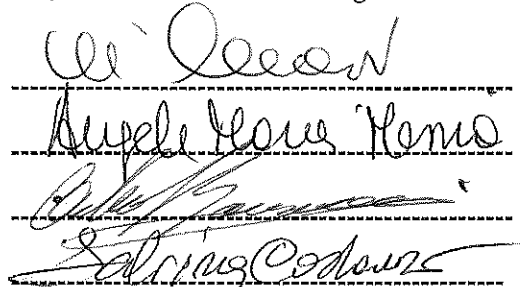
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

**PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi

**COMPONENTE:** dott. ssa Angela Maria Messina

**COMPONENTE:** dott. Andrea Bocciarelli

**SEGRETARIO:** Salvina Costanzo



The image shows four handwritten signatures in black ink, each written on a horizontal dashed line. The signatures are: 1. Matteo Accardi (President), 2. Angela Maria Messina (Member), 3. Andrea Bocciarelli (Member), and 4. Salvina Costanzo (Secretary).