



Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

DETERMINAZIONE N. 837 / 2017

OGGETTO: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIA ANNI SCOLASTICI 2017/2018 – 2018/2019 – 2019/2020 2020/2021. CIG. 696164318B. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE

Richiamata la Convenzione sottoscritta il 23.01.2015 tra il Comune di Cassina Rizzardi 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 Responsabile dell’Area Servizi alla Persona del Comune di Cassina Rizzardi n.85 del 09.03.2017 di approvazione della documentazione tecnica e assunzione di contestuale impegno di spesa relativo alla gara d’appalto per l’espletamento del servizio di ristorazione scolastica per un importo di € 915.858,00 iva inclusa;

Premesso che con determina a contrarre n.347/2017, 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 da espletarsi mediante procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.Lgs 50/2016 ;
- è di affidamento di servizi di ristorazione scolastica ex art. 144 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;
- prevede, 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 (invio in data 29.5.2017; pubblicazione in data 03.06.2017 n. 2017/S 106-212961), GURI n.

64 del 07.6.2017, 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, sul , e sul sito del Comune di Cassina Rizzardi ;

Richiamata altresì la determinazione n.616/2017 di nomina della 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 24/06/2017;
- le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18,00 del giorno 10/07/2017;
- entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 4 offerte, e più precisamente:
 - ✓ **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137;
 - ✓ **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135;
 - ✓ **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018 - in **RTI** con **HOSPES SRL** , con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR) - P.I. 02649670235;
 - ✓ **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I 01998810244;

Dato atto che tutte le imprese partecipanti hanno preventivamente effettuato il sopralluogo obbligatorio previsto nel bando di gara, come attestato dal Comune di Cassina Rizzardi;

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:

	CRITERI				PUNTEGGI
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI
			SOTTOCRITERI	SOTTOPUNTEGGI	
		A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI	
		A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI	
		A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI	
		A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI	
		A5)	Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	MAX 3 PUNTI	
		A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI	
					MAX

B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:				22 PUNTI
		B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI	
		B2)	Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI	
		B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI	
		B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI	
		B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI	
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI				MAX 16 PUNTI
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI	
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura	MAX 5 PUNTI	

			biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);		
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI	
D	MIGLIORIE				MAX 5 PUNTI
		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI	
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE				MAX 4 PUNTI
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI	
					TOTALE 70 PUNTI

Dato atto inoltre che:

- in data 14.07.2017 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 tutti gli operatori economici;
- in data 09.08.2017 si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **ACLICHEF SOC.COOP**;
- in data 10.08.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche dell'operatore economico **BIBOS SRL** e quella presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SpA in RTI con HOSPES SRL** ;

- in data 17.08.2017 si è tenuta la terza seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **EURORISTORAZIONE SRL**;
- in data 14.09.2017 si è tenuta la seduta pubblica per l'inserimento in Piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dagli operatori economici nella valutazione tecnica effettuata dalla Commissione, come risultanti dai verbali n. 2, 3, e 4 e per l'apertura delle offerte economiche ;
- all'esito dell'apertura delle offerte economiche si prendeva atto del seguente risultato:

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTO RIBASSO
ACLICHEF SOC. COOP	10,91%
BIBOS SRL	8,2353%
RTI costituita da: ELIOR RISTORAZIONE SpA- HOSPES SRL.	14,11%
EURORISTORAZIONE SRL	12,09%

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

OPERATORE ECONOMICO	RIBASSO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TOTALE
RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA - HOSPES SRL	14,11000%	30,00	68,10	98,10
EURORISTORAZIONE SRL	12,09000%	25,71	70,00	95,71
ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA	10,91000%	23,20	55,09	78,29
BIBOS S.R.L.	8,23530%	17,51	54,72	72,23

- l'offerta migliore è pertanto risultata essere quella presentata dal **RTI costituito da ELIOR RISTORAZIONE SPA e HOSPES SRL**, tuttavia, avendo l'offerta proposta conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, è da presumersi anomale e si è quindi

proceduto, nella stessa seduta pubblica, ad inoltrare all'operatore economico interessato, la richiesta di presentazione di una relazione giustificativa ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016 del Codice, ai fini di valutare la congruità e l'affidabilità dell'offerta medesima.

➤ entro il termine stabilito, l'operatore economico ha prodotto le giustificazioni richieste che, unitamente alla documentazione di gara, sono state trasmesse al RUP per la valutazione di competenza.

➤ in data 10.10.2017 il RUP ha trasmesso la relazione prot. n. 4345 T7C1, allegata al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, nella quale, in esito alla valutazione operata sulla documentazione di gara e sulle giustificazioni prodotte dal RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA - HOSPES SRL, ha comunicato la verifica di congruità dell'offerta presentata dallo stesso.

Preso atto del contenuto della suddetta nota, il Presidente di gara nella seduta pubblica del 23.10.2017 ha comunicato l'esito della verifica effettuata dal RUP sull'offerta presentata dal RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA - HOSPES SRL ed ha dichiarato la stessa offerta aggiudicataria dell'appalto.

Verificata l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale autocertificati in sede di gara dal medesimo operatore economico, in data 24.10.2017 si procedeva con l'aggiudicazione definitiva della procedura di gara telematica;

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.

Visto l'art. 163 c. 2 del D.Lgs. 267/00

Tutto ciò premesso,

DETERMINA

1. **di approvare** il report di gara n. 86203966 del 24.10.2017 costituente verbale delle operazioni effettuate con modalità telematica rilasciato dalla Piattaforma Sintel, recante la graduatoria finale della procedura di affidamento di che trattasi;

2. **di approvare** i verbali delle sedute della Commissione di gara, allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali, contrassegnati dai numeri: 1 del

14/7/2017, 2 del 09/08/2017; 3 del 10/08/2017; 4 del 17/08/2017; 5 del 14/09/2017 e 6 del 23/10/2017;

3. **di aggiudicare** l'appalto per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione pasti mense scolastiche delle scuole dell'infanzia e primaria anni scolastici 2017/2018 in Comune di Cassina Rizzardi - periodo 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 al costituendo RTI tra **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A - 20157 Milano - P.I.08746440018 - e **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO - LOC. CAMPAGNOLA - 37059 (VR) - P.I. 02649670235; - che ha offerto il ribasso del 14,11000% sull'importo unitario del pasto posto a base d'asta di € 4,25 (oltre IVA)- il cui importo ribassato è pertanto pari ad € 3,651 a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza pari a € 0,009 corrispondente ad un **importo netto unitario offerto di € 3,66 (oltre IVA); l'importo unitario offerto corrisponde all'importo netto contrattuale annuo presunto di € 197.178,84** (3,66*53.874 pasti annui presunti); **e all'importo complessivo presunto per i 4 anni scolastici previsti dal contratto** pari ad **€ 788.715,36** (€ 3,66*215.496 pasti presunti per la durata del contratto) oltre IVA;

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 con le modalità previste dalla normativa vigente;

6. **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Cassina Rizzardi 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, 03/11/2017

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

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 201... n. 86203966 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura	1
Configurazione della Procedura	3
Composizione della Commissione di valutazione	7
Partecipanti alla Procedura	7
Gara aggregata	8
Riepilogo Offerte	8
Attribuzione dei Punteggi	16
Proposta di Graduatoria	25
Aggiudicazione	26
Registro di controllo	27
Comunicazioni di Procedura	32
Verbali intermedi	43

Documentazione della Procedura

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

Allegato personale in forza gara mensa Cassina Rizzardi.pdf

Documento Pubblicato

Allegato DUVRI_Mensa scolastica.pdf

Documento Pubblicato

Documento Pubblicato

Allegato allegato B offerta economica .doc

Documento Pubblicato

Allegato TABELLA DIETETICA.pdf

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato faq, n. 1 quesiti pervenuti al 3_7_2017.pdf

Documento Pubblicato

Allegato DISCIPLINARE Cassina Rizzardi MENSA SCOLASTICA.pdf,p7m

Documento Pubblicato

Allegato FAQ. N. 2_ TUTTI I QUESITI PERVENUTI AL 7.7.2017.pdf

Documento Pubblicato

Allegato BANDO_servizio mensa cassina.pdf

Documento Pubblicato

Allegato ALLEGATO A DGUE editabile.doc

Documento Pubblicato

Allegato DISCIPLINARE Cassina Rizzardi MENSA SCOLASTICA.pdf

Documento Pubblicato

Allegato SCHEMA CONTRATTO.pdf

Documento Pubblicato

Documento Pubblicato

Allegato

NUOVO Capitolato mensa 20172021.pdf

Documento Pubblicato

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

<i>Id Procedura</i>	86203966
<i>Nome Procedura</i>	PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021.
<i>Codice CIG</i>	696164318B
<i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i>	Nessun indicazione aggiuntiva
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0809030
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>	Le offerte sopra la base dasta non sono incluse

Delegati alla gestione della Procedura

<i>Nome</i>	Costanzo Gabriella
<i>Login</i>	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

Nome lucarella anna
Login anna lucarella
Società (P.IVA o Cod. ISTAT) Provincia di Como (00606750131)
Indirizzo email sapcomo@provincia.como.it
Num. telefono 031230356

Responsabile Unico del Procedimento

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

Informazioni sul tipo di Procedura

Tipo di Procedura Procedura Aperta
Modalità offerta economica? Valore percentuale
Valuta di riferimento EUR
Unitaria o totale? Totale

Informazioni sulle tempistiche della Procedura

Data di avvio della Procedura mercoledì 31 maggio 2017 11.44.54 CEST
*Data di chiusura della fase di ac-
cettazione offerte* lunedì 10 luglio 2017 18.00.00 CEST

Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa

*La gestione dell'offerta offline è
abilitata ?* No
*Giustificativo all'Offerta economi-
ca?* No
*L'allegato dettaglio prezzi unitari
offerti è abilitato ?* No
*La richiesta di dichiarazione di
impegni è abilitata ?* No
*La valutazione del 10% dei forni-
tori è attivata ?* No
*L'inserimento offerta economica in
lettere è attivata ?* No
Importo negoziabile 4,25000 EUR
Base d'Asta 0,00000 %

soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale)

Valore totale della trattativa	4,25900 EUR
Criteri di aggiudicazione	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
Ordine di apertura della busta tecnica ed economica	La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica
Il cripting delle offerte è attivato?	Si
La gestione delle offerte anomale è attivata?	Si
Formula usata per il calcolo dei punteggi	Sconto massimo
La funzione di Firma delle Offerte è attivata?	Si
<i>I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura</i>	

Informazioni sui parametri di trattativa

Tabella 1. Parametri della trattativa

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
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 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	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 equivalenti)	Amministrativo	Libero		Allegato	

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZAR-
 DI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PA-
 STI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMA-
 RIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, n. 86303066 effettuata da Provincia di Como

Nome	Descrizione	Tecnico / n. formativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	te) e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti non dovrà essere firmata digitalmente.					
PLICO B OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare la relazione tecnica illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, 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.	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	
PLICO C - OFFER- TA ECONO- MICA	L'operatore economico dovrà inserire l'allegato B - offerta economica, predisposto dalla Stazione Appaltante, conte-	Economico	Libero		Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico / formativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	nente il ri- basso offer- to e gli one- ri di sicurez- za azienda- li, dopo aver- lo scarica- to, compila- to, bollato e firmato digi- talmente.					

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>	ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA
<i>Login</i>	COOPACLICHEF
<i>Indirizzo e-mail</i>	aclichef@pec.confcooperative.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	02420950137
<i>Indirizzo</i>	VIA BRAMBILLA 35, 22100 COMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	031592192
<i>Ragione sociale</i>	BIBOS S.R.L.
<i>Login</i>	BIBOS2016
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficio.commerciale@pec.bibos.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	03642220135
<i>Indirizzo</i>	VIA ROMA 19, 23845 COSTA MASNAGA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0318795001
<i>Ragione sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Login</i>	ELIOR

<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>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Login</i>	euroristorazione
<i>Indirizzo e-mail</i>	info@pec.euroristorazione.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01998810244
<i>Indirizzo</i>	VIA SAVONA, 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0444580699

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>	1499689645800
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1175115
<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>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 10 luglio 2017 14.27.25 CEST

<i>Sconto</i>	12,09000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,00900 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: 29 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): IVMmwLQ8e4M/ob70Yi0cDg==
	Hash(SHA-1-Hex): 63a1255f546766c0c5e84cb6b12d74c5bb7bf6fa
	Hash(SHA-256-Hex): bd4c7c46dcb9d41d0c5baf871708c6e-1f9113161c71af8207c76178780e0b428
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 68 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): OxP7JwHzc5dm22bK1CbWeA==
	Hash(SHA-1-Hex): a120fa95879a9663f8a3a2ce373bbb47404a397c
	Hash(SHA-256-Hex): 4d60e39a2e50d1105c7e3446ce7b24d-ae461903fd9f9eff595533c63069c97f7

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>PLICO C - OFFERTA ECONOMI- CA (Parametro Economico)</i> allegato B scan.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 146 KB</p> <p>Firmatari: TOTTI CLAUDIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): Twpv5wowFw3ZupDmHN6+DQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 29ef4b60f1003699c5f2b9836877076adfef8b1a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 66fdaf861132a03ff0f2c52af86268e- 1f79132b4c4c12d6605843399746b5fe7</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> Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1499677618465
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1174002
<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>	Costituendo RTI Elior Ristorazione / Hospes (Raggruppa- mento temporaneo di imprese)
<i>Imprese componenti il raggruppa- mento</i>	
<i>Ragione Sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Partita Iva</i>	08746440018
<i>Codice Fiscale</i>	MBRRSR66A23L259Q

<i>Partita Iva</i>	02649670235
<i>Codice Fiscale</i>	MBRRSR66A23L259Q
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 10 luglio 2017 11.06.58 CEST
<i>Sconto</i>	14,11000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,00900 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: 33 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): KMPc1d6bvjZ6TDanb1Ok6A==
	Hash(SHA-1-Hex): 4bb045b4918fe9d91ba63acb9b319b69bb69987b
	Hash(SHA-256-Hex): 980e24514d192763944642846ff3487-9a69cc5c9299f3c3817d5331c2483d434
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica.zip
	Dimensioni: 7 MB

	<p>Hash(MD5-Base64): qVwXWCUfi0DGUan/EuTxnw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 462c8ec67ce7aa5f8fdc14a5d6ae4067c2bcec3f</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 0c373e6dccc6c1b6b58a5615f6e40be92cefb1844dcbc48b94937ade6fba9e58</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> mod. B - offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 496 KB</p> <p>Firmatari: AMBROSINO ROSARIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): yhbEermSO4gEC7+Exxsrug==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ff87d0367ed60ed95bd394bad40611cd83b470a3</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 5678b4187fa4dcd55b1d7310af66c70-1a284d2f5334099c2d6950b7166fadb9e</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> Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1499429659353
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1166772
<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>	BIBOS S.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola

<i>Data</i>	venerdì 7 luglio 2017 14.14.19 CEST
<i>Sconto</i>	8,23530 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,00900 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.rar
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): UtEFn+4adryrP3DqSB14GA==
	Hash(SHA-1-Hex): 33ae6bd3abe93191ccd6c10fc1c872c7cf92cba1
	Hash(SHA-256-Hex): 181ba46de4d01af44cb67d844d139a2-0a1218710ca5a5c3865b62f5ab74193fc
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Progetto Tecnico.pdf.p7m
	Dimensioni: 5 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): R5WEX/LXa6A6Gprn3e5nDw==

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZAR-
 DI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PA-
 STI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMA-
 RIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, effettuata da Provincia di Como

	<p>86303966 Hash(SHA-1-Hex): bd5e7bb49c3b6d0a30e968cc564a0f6c5cbc000b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 69bc06434d977439f934f503912e4cd- c0b04c1c91221eeeb6b16e671616f73a5</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>PLICO C - OFFERTA ECONOMI- CA (Parametro Economico)</i> Offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 210 KB</p> <p>Firmatari: Colombo Giovanni</p> <p>Hash(MD5-Base64): A+RLQhkdzDT6mc27jOqc8g==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 039033cd5c1e40b01ce864eb02a0aeb17c97e30e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c91db3bd444f7fcb6fa2c548f7eb6b1- ac5848bcf6bf3f692885f55b304466dfe</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>	1499342645311
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1160567
<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>	ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 6 luglio 2017 14.04.05 CEST

<i>Sconto</i>	10,91000 %
<i>Valore complessivo dei costi non soggetti a ribasso (Oneri della sicurezza e Costo del personale) offerto</i>	0,00900 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: 2 MB
	Firmatari: PANZETTA STEFANO
	Hash(MD5-Base64): L4ANPR4+wcpoptBA6zD4Ow==
	Hash(SHA-1-Hex): 226300e782039ace30d32af4d5d47f7c0bf48b4d
	Hash(SHA-256-Hex): 0b64a38d7657b8e4332a75b4e867e09- e9df6a9d5d88948b641dc7a3c1769db9d
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	offerta tecnica.zip.p7m
	Dimensioni: 27 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 89IoYfi0KAtb9FmTWe239g==
	Hash(SHA-1-Hex): 292f575aff14013853f9609196d2b4bd0261f824

	67c4bb1a7281ce132959c8b4f835c3c4a
	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: 779 KB
	Firmatari: PANZETTA STEFANO
	Hash(MD5-Base64): BcTVyUh8TMqYUBZcYjpoFA==
	Hash(SHA-1-Hex): 1c5fb6b8747530c4bad3bc8492573009c5f4e10f
	Hash(SHA-256-Hex): 604a1d3983b82590ec6a6ff4220b9a4f9f59f07414a3e467cdde60b802df7716
	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>	1499689645800
<i>Fornitore</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 10 luglio 2017 14.27.25 CEST
<i>Sconto</i>	12,09000 %

<i>Punteggio tecnico</i>	70
<i>Punteggio totale</i>	95,71
<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: 29 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): IVMmwLQ8e4M/ob70Yi0cDg==
	Hash(SHA-1-Hex): 63a1255f546766c0c5e84cb6b12d74c5bb7bf6fa
	Hash(SHA-256-Hex): bd4c7c46dcb9d41d0c5baf871708c6e-1f9113161c71af8207c76178780e0b428
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 68 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): OxP7JwHzc5dm22bK1CbWeA==
	Hash(SHA-1-Hex): a120fa95879a9663f8a3a2ce373bbb47404a397c
	Hash(SHA-256-Hex): 4d60e39a2e50d1105c7e3446ce7b24d-ae461903fd9f9eff595533c63069c97f7
	Controllo alterazione file: 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>	25,71
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMI- CA (Parametro Economico)</i>	<p>allegato B scan.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 146 KB</p> <p>Firmatari: TOTTI CLAUDIO</p> <p>Hash(MD5-Base64): Twpv5wowFw3ZupDmHN6+DQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 29ef4b60f1003699c5f2b9836877076adfef8b1a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 66fdaf861132a03ff0f2c52af86268e- 1f79132b4c4c12d6605843399746b5fe7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1499677618465
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Costituendo RTI Elior Ristorazione / Hospes (Raggruppa- mento temporaneo di imprese)
<i>Imprese componenti il raggruppamento</i>	
<i>Ragione Sociale</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Partita Iva</i>	08746440018

<i>Ragione Sociale</i>	HOSPES Srl
<i>Partita Iva</i>	02649670235
<i>Codice Fiscale</i>	MBRRSR66A23L259Q
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 10 luglio 2017 11.06.58 CEST
<i>Sconto</i>	14,11000 %
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	68,1
<i>Punteggio totale</i>	98,10
<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: 33 MB
	Firmatari: Documento non firmato
	Hash(MD5-Base64): KMPc1d6bvjZ6TDanb1Ok6A==
	Hash(SHA-1-Hex): 4bb045b4918fe9d91ba63acb9b319b69bb69987b
	Hash(SHA-256-Hex): 980e24514d192763944642846ff3487- 9a69cc5c9299f3c3817d5331c2483d434
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>(Parametro Tecnico)</i>	
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): qVwXWCUfi0DGUan/EuTxnw==
	Hash(SHA-1-Hex): 462c8ec67ce7aa5f8fdc14a5d6ae4067c2bcec3f
	Hash(SHA-256-Hex): 0c373e6dccc6c1b6b58a5615f6e40be- 92cefb1844dcbc48b94937ade6fba9e58
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	68,10
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	68,1
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMI- CA (Parametro Economico)</i>	mod. B - offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 496 KB
	Firmatari: AMBROSINO ROSARIO
	Hash(MD5-Base64): yhbEermSO4gEC7+Exxsrug==
	Hash(SHA-1-Hex): ff87d0367ed60ed95bd394bad40611cd83b470a3
	Hash(SHA-256-Hex): 5678b4187fa4dcd55b1d7310af66c70- 1a284d2f5334099c2d6950b7166fadb9e

	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1499342645311
<i>Fornitore</i>	ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 6 luglio 2017 14.04.05 CEST
<i>Sconto</i>	10,91000 %
<i>Punteggio economico</i>	23,20
<i>Punteggio tecnico</i>	55,09
<i>Punteggio totale</i>	78,29
<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: 2 MB
	Firmatari: PANZETTA STEFANO
	Hash(MD5-Base64): L4ANPR4+wcpoptBA6zD4Ow==
	Hash(SHA-1-Hex): 226300e782039ace30d32af4d5d47f7c0bf48b4d
	Hash(SHA-256-Hex): 0b64a38d7657b8e4332a75b4e867e09- e9df6a9d5d88948b641dc7a3c1769db9d
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

<i>PLICO B OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	offerta tecnica.zip.p7m
	Dimensioni: 27 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 89IoYfi0KAtb9FmTWe239g==
	Hash(SHA-1-Hex): 292f575aff14013853f9609196d2b4bd0261f824
	Hash(SHA-256-Hex): 53c604a5a3b4fc25882812199253fce- 67c4bb1a7281ce132959c8b4f835c3c4a
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	55,09
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	55,09
<i>Punteggio economico</i>	23,20
<i>PLICO C - OFFERTA ECONOMI- CA (Parametro Economico)</i>	allegato B - offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 779 KB
	Firmatari: PANZETTA STEFANO
	Hash(MD5-Base64): BcTVyUh8TMqYUBZcYjpoFA==
	Hash(SHA-1-Hex): 1c5fb6b8747530c4bad3bc8492573009c5f4e10f

f9f59f07414a3e467cdde60b802df7716

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 Graduato- ria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Punteggio tecnico</i>	68,10
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	98,10
<i>Sconto offerto</i>	14,11000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduato- ria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	25,71
<i>Punteggio totale</i>	95,71
<i>Sconto offerto</i>	12,09000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	
<i>ria</i>	
<i>Società di appartenenza</i>	ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA
<i>Punteggio tecnico</i>	55,09
<i>Punteggio economico</i>	23,20
<i>Punteggio totale</i>	78,29
<i>Sconto offerto</i>	10,91000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	4
<i>ria</i>	
<i>Società di appartenenza</i>	BIBOS S.R.L.
<i>Punteggio tecnico</i>	54,72
<i>Punteggio economico</i>	17,51
<i>Punteggio totale</i>	72,23
<i>Sconto offerto</i>	8,23530 %
<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>Indirizzo email</i>	ufficiogareelior@pcert.postecert.it
<i>Num. telefono</i>	02390391
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	Si aggiudica in via definitiva avendo l'operatore economico comprovato il possesso dei requisiti ex art. 83 codice dei contratti , nell'ambito di altra procedura di gara svolta da questa Stazione Appaltante (servizio di ristorazione scolastica del comune di Menaggio)

Registro di controllo

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

Tabella 9. Registro di controllo

Data	Oggetto	Testo
lunedì 23 ottobre 2017 15.19.22 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
giovedì 14 settembre 2017 14.47.19 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è iniziata.
giovedì 14 settembre 2017 14.47.03 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1499429659353) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FOR-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Pesto
		NITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 14 settembre 2017 14.47.03 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata completata.
giovedì 14 settembre 2017 14.47.03 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1499677618465) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 14 settembre 2017 14.47.03 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1499342645311) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 14 settembre 2017 14.47.03 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1499689645800) della Proce-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Pesto
		<p>dura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .</p>
<p>venerdì 14 luglio 2017 10.52.04 CEST</p>	<p>Apertura buste tecniche</p>	<p>La apertura delle buste tecniche della procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è iniziata.</p>
<p>venerdì 14 luglio 2017 10.51.55 CEST</p>	<p>Offerta Amministrativa accettata</p>	<p>La Busta Amministrativa (ID 1499429659353) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .</p>
<p>venerdì 14 luglio 2017 10.51.55 CEST</p>	<p>Offerta Amministrativa accettata</p>	<p>La Busta Amministrativa (ID 1499342645311) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Posto
		86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 14 luglio 2017 10.51.55 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1499677618465) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 14 luglio 2017 10.51.55 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1499689645800) della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 14 luglio 2017 10.14.09 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore COOPACLI-CHEF sulla Procedura con ID 86203966 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
venerdì 14 luglio 2017 10.14.09 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore ELIOR sulla Procedura con ID 86203966 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
venerdì 14 luglio 2017 10.14.09 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore BIBOS2016 sulla Procedura con ID 86203966 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
venerdì 14 luglio 2017 10.14.09 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore euroristorazione sulla Procedura con ID 86203966 è stata accettata, con la seguente motivazione: .

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Pesto
lunedì 10 luglio 2017 18.00.14 CEST	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966).
lunedì 10 luglio 2017 14.27.25 CEST	Invio Offerta	L'offerente EURORISTORAZIONE SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966).
lunedì 10 luglio 2017 13.39.24 CEST	Documento allegato offerta {0} (ID {1}) in negoziazione	Documento allegato offerta PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) in negoziazione
lunedì 10 luglio 2017 11.06.58 CEST	Invio Offerta	L'offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019,

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Presto
		2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966).
venerdì 7 luglio 2017 14.14.19 CEST	Invio Offerta	L'offerente BIBOS S.R.L. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966).
giovedì 6 luglio 2017 14.04.05 CEST	Invio Offerta	L'offerente ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966).
mercoledì 31 maggio 2017 11.44.55 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. (ID 86203966). 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.

<i>Id Messaggio</i>	86539079
<i>Data di invio</i>	mercoledì 14 giugno 2017 10.44.28 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.), ricevuto in data giovedì 15 giugno 2017 12.25.38 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si riscontrano di seguito i quesiti posti. Si comunica che l'elenco del personale è stato aggiunto ai documenti di gara in piattaforma Sintel. Distinti saluti. 1)Gestore attuale: ACLICHEF Soc. Coop. Di Como 2)Prezzo attualmente in vigore al pasto: € 4,09 oltre € 0,02 per oneri per la sicurezza e così per complessivi € 4,11 oltre ad IVA al 4% 3)Composizione organico: vedi allegato 4)Stima importo spese contrattuali € 2.980,00 5)Spese di pubblicazione: € 5.000,00 6)Elenco attrezzature: carrelli di trasporto, forni a microonde, distributore dell'acqua presso la scuola dell'infanzia che verranno eventualmente ritirati alla scadenza del contratto in essere essendo di proprietà dell'attuale affidatario 7)Lotta agli infestanti: a carico del Comune 8)Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature: Al gestore. Si veda la risposta n. 6. Si ricorda che Presso la Scuola Primaria esiste un impianto di erogazione di acqua naturale in gestione alla ditta appaltatrice (art. 9 Capitolato) 9)Manutenzione di locali e impianti: a carico del Comune 10)Spese energetiche: a carico del Comune 11)Pagamento tassa rifiuti: a carico dell'istituto Comprensivo 12)Distribuzione dei pasti: attualmente nella scuola dell'infanzia si esegue servizio al tavolo; mentre alla primaria si effettua self service; 13)Stovigliame: nei refettori non sono presenti stoviglie. Le stesse dovranno essere fornite dalla ditte appaltatrice (art. 8 Capitolato) ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in merito alla procedura vorremmo conoscere: -il gestore attuale -il prezzo attualmente in vigore -la composizione dell'organico attualmente impiegato (Qualifica, livello, mansione, anzianità, ore settimanali impiegati nel servizio, orari di lavoro;) -stima prevista per l'importo delle spese contrattuali e delle spese di pubblicazione -L'elenco delle attrezzature presenti di proprietà dei gestori uscenti ed eventualmente se queste rimangono o meno all'Amministrazione Comunale una volta scaduti i termini dell'Appalto -specificare se spettano alla Ditta aggiudicataria o all'Amministrazione Comunale le seguenti prestazioni: • lotta gli infestanti • manutenzione ordinaria della attrezzature • manutenzione straordinaria della attrezzature • manutenzione di locali e impianti • spese energetiche dovute al funzionamento dei refettori • pagamento della tassa dei rifiuti prodotti presso i refettori -attualmente per gli alunni delle scuole il servizio come funziona? distribuzione al tavolo o self-service? -lo stovigliame presente nelle scuole è a perdere o in melamina/ceramica?</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 201...

	in attesa di riscontro ringraziamo e porgiamo i nostri più cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	86274314
<i>Data di invio</i>	domenica 4 giugno 2017 15.29.07 CEST
<i>Mittente</i>	BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.)
<i>Destinatari</i>	lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 5 giugno 2017 9.29.11 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in merito alla procedura vorremmo conoscere: - il gestore attuale -il prezzo attualmente in vigore -la composizione dell'organico attualmente impiegato (Qualifica, livello, mansione, anzianità, ore settimanali impiegati nel servizio, orari di lavoro;) -stima prevista per l'importo delle spese contrattuali e delle spese di pubblicazione -L'elenco delle attrezzature presenti di proprietà dei gestori uscenti ed eventualmente se queste rimangono o meno all'Amministrazione Comunale una volta scaduti i termini dell'Appalto -specificare se spettano alla Ditta aggiudicataria o all'Amministrazione Comunale le seguenti prestazioni: • lotta gli infestanti • manutenzione ordinaria della attrezzature • manutenzione straordinaria della attrezzature • manutenzione di locali e impianti • spese energetiche dovute al funzionamento dei refettori • pagamento della tassa dei rifiuti prodotti presso i refettori -attualmente per gli alunni delle scuole il servizio come funziona? distribuzione al tavolo o self-service? -lo stovigliame presente nelle scuole è a perdere o in melamina/ceramica? in attesa di riscontro ringraziamo e porgiamo i nostri più cordiali saluti
<i>Id Messaggio</i>	87785195
<i>Data di invio</i>	lunedì 17 luglio 2017 13.56.58 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data mercoledì 6 settembre 2017 16.32.13 CEST; ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA (ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA), non ricevuto; BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.), ricevuto in data lunedì 17 luglio 2017 15.00.07 CEST; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data martedì 5 settembre 2017 16.30.09 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Provvedimento di ammissione esclusione in applicazione dell'art. 29 comma 1 del DLgs 50/2016

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019. n. 86203966 effettuata da Provincia di Como

Testo del Messaggio	<p>Il suddetto provvedimento/atto è stato 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 nella sezione Amministrazione Trasparente – sottosezione Bandi di gara e contratti - in data odierna (17.7.2017) in quanto il termine di 2 giorni previsto per la pubblicazione di che trattasi scadendo in un giorno festivo viene prorogato di diritto al giorno seguente. Distinti saluti</p>
<i>Allegato</i>	<p>CASSINA RIZZARDI_servizio di ristorazione scolastica_verbale_di_gara_n 1.pdf</p> <p>Dimensioni: 144 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): DWwRSsNwNmmFpkUyevNUcw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 98cba71f45ae55bb420275122f4460799515343d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8a83a69b9941c4d6983b0f000336d7a-476f8dcdd56455d76c999b87f817ae619</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	87316749
<i>Data di invio</i>	venerdì 30 giugno 2017 10.26.30 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data venerdì 30 giugno 2017 11.06.08 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si riscontra il quesito facendo presente che, sul punto, il Disciplinare riporta interamente il contenuto del comma 8 dell'art. 93 del Codice, pertanto si conferma quanto indicato. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in relazione alla procedura CIG 696164318B, si chiede di confermare che la clausola relativa all'impegno di un fidejussore a rilasciare cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (pag. 9 Disciplinare di gara) debba essere letta in questo modo "[...] a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103, [...]" e non "[...] a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 e 104 [...]", dato che non si tratta di appalto di</p>

<i>Id Messaggio</i>	87583565
<i>Data di invio</i>	lunedì 10 luglio 2017 11.35.30 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.), ricevuto in data lunedì 17 luglio 2017 14.58.08 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	- Si riscontrano di seguito i chiarimenti richiesti: a) Al quesito è già stata fornita risposta. Si rinvia al documento di FAQ N. 1 pubblicato nella documentazione di gara - quesito n. 5 punto 2. b) La figura specialistica facente parte dell'organizzazione del personale, oggetto di valutazione al punto b3) può essere ricoperta da un dietista, da un dietologo, da un nutrizionista o eventuali altri soggetti aventi qualifiche equipollenti, ai sensi del decreto del Ministero della Sanità 10.7.2002. Tale figura sarà valutata, come specificato nel disciplinare, in relazione al titolo di studio, esperienze pregresse, alle ore dedicate per l'interno appalto ed al piano di formazione/aggiornamento previsto per tale qualifica. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buonasera in merito a quanto in oggetto, per la preparazione dell'offerta tecnica si chiede quanto segue: -specificare quali siano i prodotti alimentari di produzione controllata richiesti a capitolato (punto C2 dell'offerta) -specificare se la richiesta della figura del dietologo (punto B3) sia un refuso o meno, in quanto si suppone che la richiesta sia per la figura della dietista grazie
<i>Id Messaggio</i>	87386811
<i>Data di invio</i>	lunedì 3 luglio 2017 15.13.33 CEST
<i>Mittente</i>	HOSPES S.R.L. (HOSPES S.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 3 luglio 2017 17.04.14 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 chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, con la presente siamo a chiedere il seguente chiarimento: - un nostro subappaltatore non dispone della firma digitale è possibile che lui sottoscriva il DGUE e la dichiarazione ex. art. 80 del D.Lgs. 50/2016 allegando suo documento di identità e l'operatore economico apponga la sua firma digitale? Ringraziando per la cortese collaborazione, restiamo

	SRL Daniela De Cicco
<i>Id Messaggio</i>	87249747
<i>Data di invio</i>	giovedì 29 giugno 2017 11.27.30 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Lucarella Anna (Lucarella Anna), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 30 giugno 2017 10.12.27 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in relazione alla procedura CIG 696164318B, si chiede di confermare che la clausola relativa all'impegno di un fidejussore a rilasciare cauzione definitiva per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario (pag. 9 Disciplinare di gara) debba essere letta in questo modo "[...] a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103, [...]" e non "[...] a rilasciare garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 103 e 104 [...]", dato che non si tratta di appalto di lavori. In attesa di riscontro porgiamo cordiali saluti ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Id Messaggio</i>	87323173
<i>Data di invio</i>	venerdì 30 giugno 2017 12.01.44 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.), ricevuto in data venerdì 30 giugno 2017 14.04.12 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra il quesito posto: il requisito al punto 8.2.3 lettera b) indica il numero minimo richiesto di unità lavorative presenti nell'organico aziendale dell'operatore economico (MEDIO ANNUO con riferimento al triennio indicato) dedicate allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto. In tale numero devono essere ricomprese tutte le figure necessarie per lo svolgimento del servizio descritto nel Capitolato. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buonasera cortesemente chiediamo specifica circa il punto 8.2.3 del disciplinare: "b) Presenza di un organico medio annuo nel triennio 2013/2014/2015 costituito da almeno 10 unità di addetti a servizi analoghi a quelli di gara, intendendosi come comprese nell'organico tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto." cosa si richiede esattamente? i 10

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020. n. 86203966 effettuata da Provincia di Como. audit devono far parte di una somma produttiva? e devono

	essere presenti intutto il triennio indicato? vogliate per favore essere piu dettagliati
<i>Id Messaggio</i>	87323574
<i>Data di invio</i>	venerdì 30 giugno 2017 12.07.39 CEST
<i>Mittente</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 30 giugno 2017 13.17.11 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 chiarimenti procedura aperta CIG 696164318B
<i>Testo del Messaggio</i>	La presente per richiedere i seguenti chiarimenti in merito alla procedura in oggetto: -si chiede di chiarire se al punto B-1 della relazione tecnica è oggetto di valutazione solo il personale operativo sui refettori oppure anche quello dedicato alla produzione e al trasporto pasti. - Non avendo trovato nella documentazione di gara nulla in merito, per poter correttamente formulare l' offerta di prodotti migliorativi (punto C-2 della relazione), si chiede di chiarire quali sono i prodotti Biologici , DOP, IGP, ecc. già richiesti dalla Stazione Appaltante come standard minimo - si chiede di chiarire se al punto C-3 "Menù per utenze e ricorrenze speciali" è oggetto di valutazione solo un menù dedicato ad un evento di rilevanza locale/nazionale (come si legge nei criteri motivazionali a pagina 20 del disciplinare) oppure anche la proposta di un menù, alternativo a quello in uso, da impiegare quotidianamente nel servizio di ristorazione scolastica. Si chiede anche di chiarire se, il menù dedicato ad un evento di rilevanza locale/nazionale, è sempre riferito agli utenti della refezione scolastica oppure è riferito ad un evento organizzato dall'Ente e quindi ad un utenza diversa. - E' possibile avere copia del menù attualmente in vigore? - Il servizio si svolge cinque giorni a settimana sia per gli utenti dell' infanzia sia per quelli della primaria? Ringraziamo per l'attenzione e cogliamo l' occasione per porgere distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	87395804
<i>Data di invio</i>	lunedì 3 luglio 2017 17.54.05 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 10 luglio 2017 14.05.51 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti procedura aperta CIG 696164318B

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019.

Testo del Messaggio n. 86203966 effettuata da Provincia di Com...

	<p>Buonasera, si riscontrano dettagliatamente, di seguito, i quesiti posti: Punto 1 – Sarà oggetto di valutazione anche il personale dedicato alla produzione e al trasporto dei pasti (art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto – Modalità di espletamento del servizio - 1° paragrafo “L’organizzazione e la gestione del servizio di fornitura pasti, nonché la manipolazione degli alimenti per la preparazione dei pasti stessi dovrà essere svolta direttamente dalla Ditta appaltatrice con proprio personale e con proprie attrezzature”. Punto 2 – Il Capitolato Speciale d'Appalto non prevede uno standard minimo relativamente a prodotti biologici, DOP, IGP, ecc. Punto 3 – Saranno oggetto di valutazione eventuali menu dedicati ad utenze e ricorrenze speciali che abbiano carattere straordinario, non da impiegare quotidianamente e da riferirsi ai soli utenti della refezione scolastica. Quotidianamente invece occorre tenere conto di particolari regimi dietetici (comprovati da prescrizioni medica) e da tradizioni alimentari legate alle diverse religioni con la sostituzione di alcuni alimenti. (Art. 8 del Capitolato Speciale d'Appalto – 3° paragrafo). Punto 4 – Per quanto riguarda il menu, non disponiamo di un menu tipo in quanto lo stesso viene predisposto generalmente su base mensile. Per la formulazione del menu occorre attenersi agli schemi e alle indicazioni redatte dalla Asl – Allegato 1 del Capitolato Speciale d'Appalto. Punto 5 – Il servizio si svolge per 5 giorni la settimana dal lunedì al venerdì sia per la Scuola dell'Infanzia che per la Scuola Primaria (Art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto – Modalità di espletamento del servizio – 3° paragrafo). Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: La presente per richiedere i seguenti chiarimenti in merito alla procedura in oggetto: -si chiede di chiarire se al punto B-1 della relazione tecnica è oggetto di valutazione solo il personale operativo sui refettori oppure anche quello dedicato alla produzione e al trasporto pasti. - Non avendo trovato nella documentazione di gara nulla in merito, per poter correttamente formulare l' offerta di prodotti migliorativi (punto C-2 della relazione), si chiede di chiarire quali sono i prodotti Biologici , DOP, IGP, ecc. già richiesti dalla Stazione Appaltante come standard minimo - si chiede di chiarire se al punto C-3 "Menù per utenze e ricorrenze speciali" è oggetto di valutazione solo un menù dedicato ad un evento di rilevanza locale/nazionale (come si legge nei criteri motivazionali a pagina 20 del disciplinare) oppure anche la proposta di un menù, alternativo a quello in uso, da impiegare quotidianamente nel servizio di ristorazione scolastica. Si chiede anche di chiarire se, il menù dedicato ad un evento di rilevanza locale/nazionale, è sempre riferito agli utenti della refezione scolastica oppure è riferito ad un evento organizzato dall'Ente e quindi ad un utenza diversa. - E' possibile avere copia del menù attualmente in vigore? - Il servizio si svolge cinque giorni a settimana sia per gli utenti dell' infanzia sia per quelli della primaria? Ringraziamo per l'attenzione e cogliamo l' occasione per porgere distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	87267691
<i>Data di invio</i>	giovedì 29 giugno 2017 18.39.41 CEST

<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 30 giugno 2017 10.12.31 CEST; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTO
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera cortesemente chiediamo specifica circa il punto 8.2.3 del disciplinare: "b) Presenza di un organico medio annuo nel triennio 2013/2014/2015 costituito da almeno 10 unità di addetti a servizi analoghi a quelli di gara, intendendosi come comprese nell'organico tutte le professionalità specifiche richieste per lo svolgimento delle attività indicate nel capitolato di appalto." cosa si richiede esattamente? i 10 addetti devono far parte di una sola unità produttiva? e devono essere presenti intutto il triennio indicato? vogliate per favore essere piu dettagliati
<i>Id Messaggio</i>	87394392
<i>Data di invio</i>	lunedì 3 luglio 2017 17.04.02 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	HOSPES S.R.L. (HOSPES S.R.L.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Sì, la procedura è ugualmente corretta. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buon pomeriggio, con la presente siamo a chiedere il seguente chiarimento: - un nostro subappaltatore non dispone della firma digitale è possibile che lui sottoscriva il DGUE e la dichiarazione ex. art. 80 del D.Lgs. 50/2016 allegando suo documento di identità e l'operatore economico apponga la sua firma digitale? Ringraziando per la cortese collaborazione, restiamo in attesa di un Vs. gentile riscontro. Cordiali saluti. HOSPES SRL Daniela De Cicco
<i>Id Messaggio</i>	87526120
<i>Data di invio</i>	giovedì 6 luglio 2017 18.04.32 CEST
<i>Mittente</i>	BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 7 luglio 2017 9.07.31 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019.

<p>Testo del Messaggio</p>	<p>buonasera in merito a quanto in oggetto, per la preparazione dell'offerta tecnica si chiede quanto segue: -specificare quali siano i prodotti alimentari di produzione controllata richiesti a capitolato (punto C2 dell'offerta) -specificare se la richiesta della figura del dietologo (punto B3) sia un refuso o meno, in quanto si suppone che la richiesta sia per la figura della dietista grazie</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p>	<p>90171439</p>
<p><i>Data di invio</i></p>	<p>mercoledì 18 ottobre 2017 14.39.48 CEST</p>
<p><i>Mittente</i></p>	<p>Provincia di Como (Costanzo Gabriella)</p>
<p><i>Destinatari</i></p>	<p>EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data giovedì 19 ottobre 2017 11.49.44 CEST; ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA (ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA), non ricevuto; BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto</p>
<p><i>Oggetto del Messaggio</i></p>	<p>COMUNICAZIONE SEDUTA DI GARA PUBBLICA PER AGGIUDICAZIONE PROCEDURA</p>
<p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>Si informa che la prossima seduta di gara pubblica per la comunicazione dell'esito della valutazione di congruità dell'offerta e la successiva aggiudicazione in favore dell'operatore economico primo in graduatoria - ELIOR RISTORAZIONE SPA - è fissata per il giorno lunedì 23.10.2017 alle ore 15:00. Distinti saluti.</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p>	<p>89664564</p>
<p><i>Data di invio</i></p>	<p>venerdì 29 settembre 2017 12.18.19 CEST</p>
<p><i>Mittente</i></p>	<p>BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.)</p>
<p><i>Destinatari</i></p>	<p>lucarella anna (lucarella anna), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto</p>
<p><i>Oggetto del Messaggio</i></p>	<p>Richiesta di accesso agli atti</p>
<p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>Spettabile Stazione appaltante, in allegato trasmettiamo richiesta come da oggetto grazie Cordiali Saluti</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p>	<p>89187885</p>
<p><i>Data di invio</i></p>	<p>martedì 19 settembre 2017 11.52.37 CEST</p>
<p><i>Mittente</i></p>	<p>ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA- ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 201.. Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; luca-

<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; luca-
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Invio giustifiche dell'offerta presentata
<i>Testo del Messaggio</i>	Prot. n. 699/2017 - ufficio gare Buongiorno, in riscontro alla vostra richiesta del 14 settembre u.s., inviamo in allegato giustificazioni sugli elementi dell'offerta presentata. Rimanendo a disposizione, porgiamo cordiali saluti RTI Elios Ristorazione SpA / Hospes Srl
<i>Allegato</i>	giustifiche offerta RTI Elios_Hospes.pdf.p7m Dimensioni: 2 MB Firmatari: AMBROSINO ROSARIO Hash(MD5-Base64): Jv8IOyU555/XpPiy6Rg+KQ== Hash(SHA-1-Hex): 7040883c1eba7f7578e75afb5c3ad5fb9f748307 Hash(SHA-256-Hex): d39c118194867dcf5593d8d47fb4c84a73141aef44ad9ee1b8390f383bf8c25b Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	88815625
<i>Data di invio</i>	martedì 5 settembre 2017 16.15.59 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data mercoledì 6 settembre 2017 16.32.24 CEST; BIBOS S.R.L. (BIBOS S.R.L.), ricevuto in data mercoledì 6 settembre 2017 11.37.58 CEST; ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA (ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA), non ricevuto; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data martedì 5 settembre 2017 16.30.10 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	comunicazione data seduta pubblica apertura offerte economiche
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che la seduta di gara pubblica, per la comunicazione del punteggio tecnico e l'apertura delle offerte economiche, è fissata per giovedì 14.9.2017 alle ore 14:30 presso l'Uf-

<i>Id Messaggio</i>	89076448
<i>Data di invio</i>	giovedì 14 settembre 2017 14.59.08 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 19 settembre 2017 11.47.36 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta relazione giustificativa per valutazione anomalia offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che nella seduta pubblica di gara, tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesto operatore economico è risultata essere la prima in graduatoria. Poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (merito tecnico, prezzo) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, l'offerta è da considerarsi anomala ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice dei Contratti. Si richiede pertanto la presentazione di una relazione contenente spiegazioni sul prezzo e sui costi proposti e sugli altri elementi dell' offerta, al fine della valutazione tecnica sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta. Le spiegazioni dovranno essere inoltrate tramite la funzionalità "comunicazioni procedura" della Piattaforma Sintel entro il giorno 02.10.2017 e dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del DLgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà esclusione dalla procedura di gara. Distinti saluti.

Verbalì intermedi

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

Non è presente alcun report intermedio per questa procedura.



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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
CIG. 696164318B**

VERBALE DI GARA N. 1

L'anno duemiladiciassette, il giorno 14 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 **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 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:

- Dr.ssa Anna Gargione di ACLICHEF
- Sig.Simone Merenda di ELIOR RISTORAZIONE SPA
- Sig.Roberto Aggujaro di EURO RISTORAZIONE

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 24.06.2017;
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18.00 del giorno 10.07.2017;

✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 4 offerte, e più precisamente:

1. **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137 (protocollo SINTEL n. 1499342645311 del 06/07/2017);
2. **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135 (protocollo SINTEL n. 1499429659353 del 07/07/2017);
3. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018 - in RTI con **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR) - P.I. 02649670235 (protocollo SINEL n. 1499677618465 del 10/07/2017);
4. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1499689645800 del 10/07/2017);

Si procede, quindi, all'esame della documentazione presentata da **ACLICHEF SOC. COOP.**

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 **BIBOS 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 dal costituendo **RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA – HOSPES 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 **EURORISTORAZIONE SRL.**

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

Si 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.

Le offerte tecniche dei concorrenti scaricate dalla piattaforma Sintel saranno messe a disposizione della commissione giudicatrice, che si procederà, poi, a nominare ex art. 77 del D.Lgs 50/2016, per la valutazione, in una o più sedute riservate, delle offerte tecnico-qualitative.

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 nella sezione Amministrazione Trasparente – sottosezione Bandi di gara e contratti - in data 17.7.2017 in quanto il termine di 2 giorni previsto per la pubblicazione di che trattasi scadendo in un giorno festivo viene prorogato di diritto al giorno seguente.

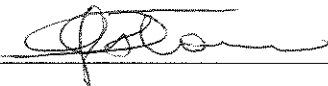
Alle ore 11,30 dichiara quindi conclusa la prima seduta pubblica.

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

Dott. Matteo Accardi



Sig.ra Gabriella Costanzo





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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.

CIG. 696164318B.

VERBALE N. 2

1^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno duemiladiciassette, il giorno 09 del mese di agosto alle ore 09:00 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. 616 del 27.07.2017 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 Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como (sostituita dalla Sig.ra Anna Lucarella)

Premesso:

- ✓ in data 14 luglio 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 e per l'accertamento del possesso da parte dei medesimi dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando per l'ammissione alla gara stessa;

Erminia

- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:
1. **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137;
 2. **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135;
 3. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018
- in RTI con **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR)
- P.I. 02649670235;
 4. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244;
- ✓ tale seduta si concludeva con l'ammissione di 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.

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 inconfiribilità 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 inconfiribilità 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 e 16.4.

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: **ACLICHEF SOC. COOP.**

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 gli elementi di valutazione del disciplinare di gara per i quali è ampia la discrezionalità valutativa della Commissione con esclusione , quindi , degli elementi in presenza dei quali il disciplinare attribuisce punteggi predefiniti la cui attribuzione verrà fatta nella seduta finale (Distanza del centro cottura indicato).

Ciò premesso, ed a seguito dell'esame dell'offerta, della sua valutazione e di un ampio dibattito tra i commissari, vengono sinteticamente riportati nella tabella sotto riportata gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato:

CRITERI		
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:	NOTE DELLA COMMISSIONE
	SOTTOCRITERI	
	A1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	Descrive in modo dettagliato le diverse fasi di lavorazione sulla base del manuale HACCP . La procedura delle diete speciali che viene descritta al punto C3 viene qui valutata e risulta buona. Nel complesso comunque la descrizione risulta un po' generica tanto da poter essere applicata ad ogni realtà comunale, senza una specifica organizzazione per la struttura considerata. Si prevede un piano dei controlli su materie prime e acqua.
	A2) Programma di pulizia e sanificazione dei refettori	Il piano presentato risulta ben descritto, con indicati modalità di pulizia, prodotti utilizzati (ecocompatibili) e tempistica. Il piano comunque non risulta personalizzato per i singoli refettori. Prevede controlli per la valutazione igienica delle superfici
	A3) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	Elenca in modo più che sufficiente le diverse emergenze indicando la loro risoluzione, senza sempre fornire delle specifiche tempistiche.
	A4) Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	Centro cottura - 900 mq- Indicate le diverse aree (superficie- utilizzo e

M. U. De Leo
Ateneo

			attrezzature presenti) Presente cucina per diete attrezzata. Centro dedicato quasi esclusivamente alla scolastica
		A5) Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	Como -8 km tempo percorrenza 10 minuti
		A6) Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	Mette a disposizione n. 3 automezzi di cui non indica caratteristiche per ridurre impatto ambientale; dettaglia organizzazione personale e presenta la tabella con orari e percorrenza che risulta adeguata anche se poco intuitiva.
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:		
		B1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato	Dalla relazione non si evince il numero di addetti e il monte ore dedicato alla preparazione dei pasti per lo specifico appalto in quanto vengono indicati tutti gli addetti presenti nel centro cottura e le ore totali. Per quanto riguarda i refettori comunali risulta sufficiente l'organizzazione del servizio sia nella infanzia che nella primaria. Limitata la descrizione delle modalità e della tempistica nella sostituzione del personale nelle varie situazioni.
		B2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni	Presenta due figure direttive con titolo di studio ed esperienza adeguati indicando un discreto numero di ore di formazione per la qualifica; inoltre dettaglia il monte ore di ciascuno dedicato all'appalto, specificando che pur non essendo in loco queste due figure sono sempre reperibili.
		B3) Figura del dietologo	Presenta la figura della dietista con titolo di studio ed esperienza adeguati indicando un discreto numero di ore di formazione per la qualifica; inoltre dettaglia il monte ore dedicato all'appalto.
		B4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Appena sufficiente il piano di formazione: i contenuti sono generici e non viene presentata la metodologia utilizzata. Indicata la tempistica, le figure coinvolte e le modalità all'avvio del nuovo appalto.
		B5) certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Non presente
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI		
		C1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità)	E' illustrata la procedura di selezione dei fornitori. Discrete le modalità di selezione e qualificazione degli stessi; sufficienti le modalità di sostituzione dei fornitori. Il numero di fornitori

			selezionati per il presente servizio è ritenuto sufficiente. Risultano limitate le informazioni sulla qualità dei prodotti
		C2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP)	La fornitura di prodotti biologici è limitata a poche categorie di derrate presenti nel menù. Discreta la fornitura di prodotti dop e ipp, come quella dei prodotti a filiera corta e km zero, mentre i prodotti ortofrutticoli provengono da coltivazioni a lotta integrata
		C3) Menù per utenze e ricorrenze speciali;	Sono previsti i menù collegati alle classiche festività (Natale, Pasqua, carnevale), Sono disponibili ad organizzare particolari iniziative a tema in accordo con l'amministrazione comunale. Previste schede di valutazione della soddisfazione degli utenti dedicate a questi menù. Nel complesso la proposta formulata per menù collegati a ricorrenze è sufficiente. N.B Sono descritte le modalità per l'erogazione delle diete speciali, a cui saranno adattati i menù per ricorrenze : tale aspetto viene valutato al punto A19
D	MIGLIORIE		
		D1) Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	Propone alcune attrezzature di utilità per una migliore organizzazione del servizio. Offre pasti giornalieri per famiglie bisognose e 2 buffet /anno e altre iniziative su richiesta del Comune. Propone una serie di interventi a supporto del servizio stesso (customer, opuscoli...)
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE		
		E1) Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	La proposta formulata è articolata con anche tematiche legate allo spreco alimentare ed al recupero del cibo e prevede attività pratiche. La metodologia utilizzata è innovativa e prevede l'interazione diretta del bambino. Sono poco dettagliate le fasce di età a cui si rivolgono le iniziative e le frequenze. Sono proposte attività formative in stretta connessione ai menù a tema e regionali. Sono previste attività anche per insegnanti e genitori. Si prevede la distribuzione a tutti gli alunni della frutta a metà mattina. Si propone la colazione a scuola per alcune classi. Nel complesso la proposta risulta più che buona.

La seduta viene sospesa alle ore 13:00.

*M. U. De...
Stesmo*

Alle ore 14:00 riprendono i lavori della commissione di gara per la valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'operatore **ACLICHEF SOC. COOP.**

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da **ACLICHEF SOC. COOP** secondo la tabella sinottica qui riportata:

	CRITERI				PUNTI			
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
			SOTTOCRITERI	SUBPUNT.				
		A 1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		0,7	0,7	0,7
		A 2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8
		A 3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		0,7	0,7	0,7
		A 4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8
		A 5)	Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART.	MAX 3 PUNTI	PUNTEGGIO	Da assegnare con criterio parametrico nella seduta riservata finale		

			13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);					
		A 6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		0,7	0,7	0,7
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:				MAX 22 PUNTI			
		B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,5	0,5	0,5
		B2)	Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8

		B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI		0,6	0,6	0,6
		B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI	PUNTEGGIO	0	0	0
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI				MAX 16 PUNTI			
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI		0,5	0,5	0,5
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, fillera	MAX 5 PUNTI		0,7	0,7	0,7

			corta, DOP e IGP);					
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI		0,5	0,5	0,5
D	MIGLIORIE				MAX 5 PUNTI			
		D 1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI		0,7	0,7	0,7
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE				MAX 4 PUNTI			
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8
					TOTALE 70 PUNTI			

Il Presidente alle ore 18:00 dichiara quindi conclusa la prima seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente fissa per il giorno 10.8.2017 alle ore 09:00 la seconda seduta riservata per continuare i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto.


me Ali' Oleari
Spina
Alesina

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

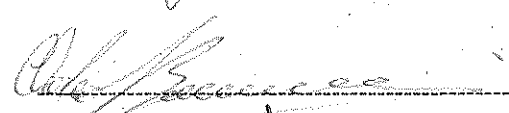
PRESIDENTE: dott. Matteo Accardi



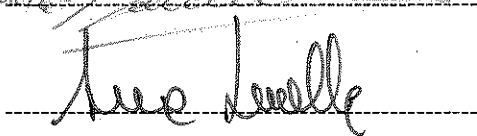
COMPONENTE: dott. ssa Angela Maria Messina



COMPONENTE: dott. Andrea Bocciarelli



SEGRETARIO: Sig.ra Anna Lucarella





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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.

CIG. 696164318B.

VERBALE N. 3

2^A SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno duemiladiciassette, il giorno 10 del mese di agosto alle ore 09:00 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. 616 del 27.07.2017 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 Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como (sostituita dalla Sig.ra Anna Lucarella)

Premesso:

- ✓ in data 14 luglio 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 e per l'accertamento del possesso da parte dei medesimi dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando per l'ammissione alla gara stessa;

Anna Lucarella
Erminia

- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:
 1. **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137;
 2. **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135;
 3. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018
- in RTI con **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR)
- P.I. 02649670235;
 4. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244;
- ✓ tale seduta si concludeva con l'ammissione di 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;
- ✓ in data 09.8.2017 si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **ACLICHEF SOC. COOP**;

Tutto ciò premesso,

Il Presidente, accertata la valida costituzione della Commissione, dichiara aperta la **2^a seduta riservata**.

I commissari procedono, all'analisi dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico: **BIBOS 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 gli elementi di valutazione del disciplinare di gara per i quali è ampia la discrezionalità valutativa della Commissione con esclusione , quindi , degli elementi in presenza dei quali il disciplinare attribuisce punteggi predefiniti la cui attribuzione verrà fatta nella seduta finale (Distanza del centro cottura indicato).

Ciò premesso, ed a seguito dell'esame dell'offerta, della sua valutazione e di un ampio dibattito tra i commissari, vengono sinteticamente riportati nella tabella sotto riportata gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato:

CRITERI		

Mario Li' Ceccar
Alessandro

A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:		NOTE DELLA COMMISSIONE
		SOTTOCRITERI	
		A1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	Descrive in modo ben dettagliato le diverse fasi di lavorazione sulla base del manuale HACCP, considerando anche le procedure per le diete speciali. La descrizione risulta un po' generica tanto da poter essere applicata ad ogni realtà comunale. Dalle proposte di migliorie (acquisto di lavastoviglie) emerge la disponibilità a organizzare il lavaggio delle stoviglie presso i refettori, pur non citandolo in questo punto.
		A2) Programma di pulizia e sanificazione dei refettori	Il piano presentato risulta sufficientemente descritto, ma non personalizzato per i singoli refettori.
		A3) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	Elenca in modo più che sufficiente le diverse emergenze indicando la loro risoluzione, senza sempre fornire le specifiche tempistiche.
		A4) Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	Centro per la ristorazione collettiva in genere di proprietà. 800 mq- Presentato il flusso di lavorazione nelle diverse aree indicandone sommariamente le attrezzature presenti. Presente cucina per diete attrezzata con termosigillatrice.
		A5) Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	Costa Masnaga 35 Km tempo percorrenza 30 minuti
		A6) Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	Mette a disposizione n. 3 automezzi di cui indica le caratteristiche (ibridi); dettaglia fase di trasporto e presenta la tabella con orari e percorrenza che risulta adeguata
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:		
		B1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato	Dalla relazione non si evince il numero di addetti e il monte ore dedicato alla preparazione dei pasti per lo specifico appalto in quanto vengono indicati tutti gli addetti presenti nel centro cottura e le ore totali. Per quanto riguarda i refettori comunali l'organizzazione del servizio risulta sufficiente nella scuola dell'infanzia e buono nella scuola primaria. Appena sufficiente la descrizione delle modalità e tempistica nella sostituzione del personale nelle varie situazioni.
		B2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni	Presenta la figura del direttore con titolo di studio ed esperienza adeguati, ma non dettaglia il monte ore dedicato

			all'appalto (solo in generale); le ore di formazione previste per la qualifica sono particolarmente ridotte e vengono ricavate dalla tabella.
		B3) Figura del dietologo	Presenta la figura della dietista con titolo di studio ed esperienza adeguati, ma non dettaglia il monte ore dedicato all'appalto (solo in generale) e le ore di formazione previste per la qualifica.
		B4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Appena sufficiente il piano di formazione: i contenuti sono troppo generici e dalla descrizione non emergono in modo chiaro la metodologia utilizzata e le modalità all'avvio del nuovo appalto.
		B5) certificazione di gestione BS OHSAS 18001	non presente
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI		
		C1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità)	E' illustrata la procedura di selezione fornitori. Discrete le modalità di selezione e qualificazione degli stessi; discrete le modalità di sostituzione dei fornitori. Il numero dei fornitori selezionati per il presente servizio è ritenuto discreto. Risultano limitate le informazioni sulla qualità dei prodotti
		C2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP)	La fornitura dei prodotti biologici è limitata a poche categorie di derrate presenti nel menu. Discreta la fornitura di prodotti dop e igp, come quella dei prodotti a filiera corta e a km zero
		C3) Menù per utenze e ricorrenze speciali;	Sono proposti oltre ai classici menù per ricorrenze (Natale, Pasqua, carnevale) altre iniziative legate alle stagioni, attuandoli anche per le diete speciali. Le iniziative legate alle ricorrenze saranno supportate da materiale di abbellimento richiamante il tema. Nel complesso la proposta formulata per i menù collegati a ricorrenze è più che discreta.
D	MIGLIORIE		
		D1) Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	Propone alcune attrezzature di utilità per una migliore organizzazione del servizio. Propone il software informatizzato per la gestione dei pasti. Offre pasti giornalieri per famiglie bisognosi e 2 buffet /anno e altre iniziative su richiesta del Comune. Propone una serie di interventi a supporto del servizio stesso (customer, opuscoli,) dando disponibilità per eventuali altre attività.
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE		

	E1) Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	Le proposte formulate, diversificate per fasce di età , riguardano anche le tematiche relative al contenimento dello spreco alimentare; sono variate anche se limitate le attività che coinvolgono la manualità dei bambini e la frequenza delle stesse. Sono proposti corsi rivolti anche a genitori ed insegnanti. Integrazione tra la proposta di menù alternativi e attività didattiche. Si propone la colazione a scuola una volta all'anno per la scuola primaria .Nel complesso la proposta risulta discreta.
--	---	--

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

CRITERI				PUNTI			
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:			MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
		SOTTOCRITER	SUBPUNT.				
	A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		0,9	0,9	0,9
	A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		0,7	0,7	0,7
	A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		0,7	0,7	0,7
	A4)	Descrizione	MAX 3		0,8	0,8	0,8

Handwritten signature: Andrea Di Leo
Handwritten signature: Atlemis

			del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	PUNTI				
		A5)	Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	MAX 3 PUNTI		Da assegnare con criterio parametrico nella seduta riservata finale		
		A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:							
		B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo	MAX 6 PUNTI		0,6	0,6	0,6

			fornitori muniti di certificazione di qualità);					
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);	MAX 5 PUNTI		0,6	0,6	0,6
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8
D	MIGLIORIE							
		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI		0,8	0,8	0,8
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE							
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione	MAX 4 PUNTI		0,7	0,7	0,7

del *del* *del*
Ateneo

			rivolti agli utenti				
				TOTALE 70 PUNTI			

La seduta viene sospesa alle ore 13:00.

Alle ore 14:00 riprendono i lavori della commissione di gara per la valutazione delle offerte tecniche.

I commissari procedono, all'analisi dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico: **ELIOR RISTORAZIONE SpA in RTI con HOSPES 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.

Ciò premesso, ed a seguito dell'esame dell'offerta, della sua valutazione e di un ampio dibattito tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare quanto segue:

CRITERI		
A SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:		NOTE DELLA COMMISSIONE
	SOTTOCRITERI	
	A1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	Descrive in modo ben dettagliato le diverse fasi di lavorazione sulla base del manuale HACCP, considerando anche le procedure per le diete speciali. La descrizione nel complesso risulta abbastanza personalizzata; nella organizzazione viene previsto il lavaggio dello stoviglie in loco.
	A2) Programma di pulizia e sanificazione dei refettori	Il piano presentato risulta molto ben descritto con indicati tipo di detersivi utilizzati (ecocompatibili), personale (ore dedicate), frequenza, strumentazione; risulta personalizzato per i due refettori.
	A3) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	Vengono presi in esame in modo dettagliato i diversi rischi, sulla base della procedura aziendale, individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento.
	A4) Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	Centro per la ristorazione collettiva. 500 mq- Indicate le diverse aree

Aut. Cei Oscar
Attemio

		(organizzazione e attrezzature presenti) Presente reparto per diete attrezzato e uno specifico per la panificazione. Presentate le modalità di gestione delle manutenzioni.
	A5) Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	Tradate 25,3 Km tempo percorrenza 21 minuti
	A6) Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	Mette a disposizione n.2 automezzi di cui dettaglia caratteristiche (Euro 6); dettaglia le mansioni del personale e organizzazione piano con una tabella con orari e percorrenza adeguata.
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:	
	B1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato	Dalla relazione, oltre a tutto il personale presente nel centro cottura, si evince il numero di addetti e il monte ore dedicato alla preparazione dei pasti per lo specifico appalto che risulta più che adeguato alle esigenze del servizio. Per quanto riguarda i refettori comunali l'organizzazione del servizio risulta più che sufficiente sia nella scuola dell'infanzia che nella scuola primaria. Buona descrizione delle modalità e tempistica nella sostituzione del personale nelle varie situazioni.
	B2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni	Presenta la figura del direttore con titolo di studio ed esperienza adeguati, indicando un buon numero di ore di formazione per la qualifica; dettaglia le ore dedicate come referente per l'appalto
	B3) Figura del dietologo	Presenta la figura della dietista con titolo di studio adeguato, anche se con esperienza limitata, e indica un buon numero di ore di formazione per la qualifica; dettaglia le ore dedicate come referente per l'appalto
	B4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Ben dettagliato il piano con metodologia, contenuti anche innovativi e figure coinvolte. Quantificate ore per formazione teorica; ben specificate le modalità di verifica; definisce tempistica per nuovo appalto (entro 15 ottobre)
	B5) certificazione di gestione BS OHSAS 18001	presente
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI	
	C1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità)	E' illustrata la procedura di selezione dei fornitori. Buone le modalità di selezione e qualificazione degli stessi; presente la procedura di sostituzione dei fornitori. Il numero dei fornitori selezionati per il

Del *Cu Deor*
Attema

			presente servizio è ritenuto discreto Risultano discrete le informazioni sulla qualità dei prodotti
		C2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP)	La fornitura dei prodotti biologici ha un buon assortimento e comprende diverse derrate che compongono il menù. Buona la fornitura di prodotti dop e ipp, come anche dei prodotti a filiera corta e km zero. Sono presenti alcuni prodotti ortofrutticoli da filiere a lotta integrata, in sostituzione di alcuni prodotti bio
		C3) Menù per utenze e ricorrenze speciali;	Oltre ai classici menù legati ala ricorrenze Natale Pasqua, carnevale) si propone il menù per ricorrenza legata al territorio, Halloween ed altri 3 momenti di festa per gli alunni delle scuole. Le iniziative sono supportate da animazione e schede didattiche. La proposta complessivamente risulta buona e ben articolata.
D	MIGLIORIE		
		D1) Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	Propone un numero discreto di attrezzature di utilità per una migliore organizzazione del servizio. Propone abbellimento refettorio. Propone una serie di interventi a supporto del servizio stesso (customer, opuscoli..)
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE		
		E1) Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	Le proposte prevedono una integrazione tra attività di educazione alimentare ed ambientale. Le offerte formative si presentano ben assortite con indicazione della durata ed i destinatari, anche se le proposte non sono particolarmente numerose. Sono previste attività per genitori ed insegnanti Presente l'iniziativa della colazione al mattino. Integrazione tra menù alternativi ed educazione alimentare. Nel complesso la proposta risulta più che buona.

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

	CRITERI				PUNTI			
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI

Handwritten signatures and text:
 Accardi
 Messina
 Bocciarelli
 Atlemis

			SOTTOCRITER I	SUBPUNT.				
		A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		1	1	1
		A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		1	1	1
		A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		1	1	1
		A5)	Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	MAX 3 PUNTI		Da assegnare con criterio parametrico nella seduta riservata finale		
		A6)	Indicazione dei mezzi	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8

Del. Li. Dece
Atema

			utilizzati, tempi e orari di trasporto ;					
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:							
		B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,8	0,8	0,8
		B2)	Figura del coordinatore/ supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI		1	1	1
		B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		1	1	1
		B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per	MAX 5 PUNTI		0,8	0,8	0,8

			l'intera durata dell'appalto;					
		B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001.	Max 2 PUNTI		2	2	2
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI							
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI		0,8	0,8	0,8
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI		0,9	0,9	0,9
D	MIGLIORIE							

M. La Rovere
Atene

		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI		0,7	0,7	0,7
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE							
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8
				TOTALE 70 PUNTI				

Il Presidente alle ore 18:00 dichiara quindi conclusa la seconda seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

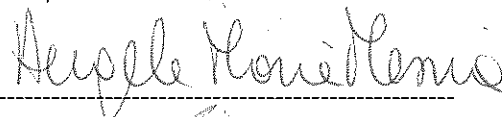
Il Presidente fissa per il giorno 17.8.2017 alle ore 09:00 la terza seduta riservata per continuare i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto.

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

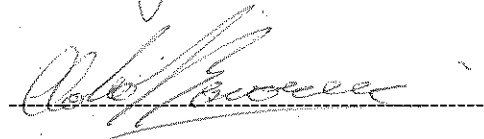
PRESIDENTE: dott. Matteo Accardi



COMPONENTE: dott. ssa Angela Maria Messina



COMPONENTE: dott. Andrea Bocciarelli



SEGRETARIO: Sig.ra Anna Lucarella

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
pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
CIG. 696164318B.

VERBALE N. 4

3^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno duemiladiciassette, il giorno 17 del mese di agosto alle ore 09:00 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. 616 del 27.07.2017 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 Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como (sostituita dalla Sig.ra Anna Lucarella)

Premesso:

- ✓ in data 14 luglio 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 e per l'accertamento del possesso da parte dei medesimi dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando per l'ammissione alla gara stessa;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:
 1. **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137;

2. **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135;
 3. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018
- in RTI con **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR)
- P.I. 02649670235;
 4. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244;
- ✓ tale seduta si concludeva con l'ammissione di 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;
 - ✓ in data 09.8.2017 si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **ACLICHEF SOC. COOP**;
 - ✓ in data 10.8.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche presentate rispettivamente dagli operatori economici **BIBOS SRL** e **ELIOR RISTORAZIONE SpA in RTI con HOSPES SRL**.

Tutto ciò premesso,

Il Presidente, accertata la valida costituzione della Commissione, dichiara aperta la **3^a seduta riservata**.

I commissari procedono, all'analisi dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico: **EURORISTORAZIONE 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.

Ciò premesso, ed a seguito dell'esame dell'offerta, della sua valutazione e di un ampio dibattito tra i commissari, vengono sinteticamente riportati nella tabella sotto riportata gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato:

	CRITERI		
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:		NOTE DELLA COMMISSIONE
		SOTTOCRITERI	

M. C. De Luca
Alfano

	A1) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	Descrive in modo ben dettagliato le diverse fasi di lavorazione sulla base del manuale HACCP, considerando anche le procedure per le diete speciali. Nel complesso comunque la descrizione risulta un po' generica tanto da poter essere applicata ad ogni realtà comunale. Dalle proposte di migliorie (acquisto di lavastoviglie) emerge la disponibilità a organizzare il lavaggio delle stoviglie presso i refettori, pur non citandolo in questo punto.
	A2) Programma di pulizia e sanificazione dei refettori	Il piano risulta molto ben descritto con indicati modalità di pulizia, prodotti utilizzati (ecocompatibili) e tempistica. Non è particolarmente personalizzato per i due refettori, ma indica le modalità di controllo della efficacia attraverso clean test (1/sett) e analisi mirate.
	A3) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio	Vengono presi in esame in modo ben dettagliato i diversi rischi, sulla base della procedura aziendale, individuando azioni correttive, con procedura e tempi di intervento.
	A4) Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	Centro cottura utenza varia 1473 mq descritte le diverse aree con elenco attrezzature Presente area separata per diete.
	A5) Distanza del centro cottura indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);	Tradate 24,7 Km tempo percorrenza 22 minuti
	A6) Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	Mette a disposizione n. 3 automezzi di cui dettaglia caratteristiche (Euro 6); dettaglia le mansioni del personale e organizzazione piano con una tabella con orari e percorrenza adeguata
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:	
	B1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato	Dalla relazione, oltre all'organizzazione del personale nel centro cottura, si evince il numero di addetti e il monte ore dedicato alla preparazione dei pasti per lo specifico appalto che risulta adeguato alle esigenze del servizio. Per quanto riguarda i refettori comunali l'organizzazione del servizio risulta ottima sia nella scuola dell'infanzia che nella scuola primaria. Discreta la descrizione delle modalità e della tempistica nella sostituzione del personale nelle varie situazioni.
	B2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni	Presenta la figura del direttore con titolo di studio ed esperienza adeguati indicando un discreto numero di ore di formazione per la qualifica; inoltre dettaglia il monte ore dedicato all'appalto, specificando che sarà svolto

Luigi De Leo
Ateneo

		in loco.
	B3) Figura del dietologo	Presenta la figura della dietista con titolo di studio ed esperienza adeguati indicando un discreto numero di ore di formazione per la qualifica; inoltre dettaglia il monte ore dedicato all'appalto.
	B4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	Molto ben dettagliato il piano con metodologia, contenuti anche innovativi e figure coinvolte. Quantificate ore totali comprese quelle on the job e specificate modalità di verifica; definisce tempistica per nuovo appalto (all'avvio del servizio).
	B5) certificazione di gestione BS OHSAS 18001	presente
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI	
	C1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità)	E' illustrata la procedura di selezione dei fornitori. Ottime le modalità di selezione e le modalità di sostituzione del fornitore (nell'elenco fornitori sono già indicati gli eventuali sostituti) Il numero di fornitori selezionati per il presente servizio è ritenuto buono. Risultano buone le informazioni sulla qualità dei prodotti.
	C2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP)	La fornitura dei prodotti biologici è discretamente assortita e comprende diverse derrate che compongono il menù. Più che buona la proposta di prodotti dop e igp ed anche quella relativa ai prodotti a filiera corta e km zero. Sono proposti anche prodotti equo solidali e con certificazione di rintracciabilità della filiera.
	C3) Menù per utenze e ricorrenze speciali;	Oltre ai menù delle classiche ricorrenze (Natale, Pasqua, carnevale) sono proposti altri tre momenti legati a particolari ricorrenze. La proposta risulta nel complesso più che discreta.
D	MIGLIORIE	
	D1) Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	Propone un buon numero di attrezzature di utilità per una migliore organizzazione del servizio. Propone una serie di interventi che vanno a cercare di migliorare la qualità del pasto e a ridurre lo spreco. Propone abbellimento refettorio.
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	
	E1) Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	Le proposte educative-formative sono suddivise per fascia di età degli alunni e coinvolgono anche i genitori. Le proposte sono molteplici e variate anche se limitate le attività che coinvolgono la manualità dei bambini. Integrazione tra la proposta di menù alternativi e attività

		didattiche. Si propone anche la colazione a scuola per alcune classi della scuola primaria. Nel complesso la proposta risulta più che buona.
--	--	--

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

	CRITERI				PUNTI			
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI
			SOTTOCRITERI	SUBPUNT.				
		A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		1	1	1
		A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		1	1	1
		A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		A5)	Distanza del centro cottura indicato per la	MAX 3 PUNTI		Da assegnare con criterio parametrico nella seduta riservata finale		

Offerta
Leo' Oscar
Atena

			preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);					
		A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		1	1	1
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:							
		B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		B2)	Figura del coordinatore/ supervisore del servizio.	MAX 4 PUNTI		0,9	0,9	0,9

			Descrizione competenze e mansioni;					
		B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI		1	1	1
		B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI		2	2	2
C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI							
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI		0,9	0,9	0,9
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9

			agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);					
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8
D	MIGLIORIE							
		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI		0,8	0,8	0,8
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE							
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8
				TOTALE 70 PUNTI				

La seduta viene sospesa alle ore 13:00.

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

I commissari procedono, con l'analisi ed il confronto delle valutazioni discrezionali di cui ai verbali di gara dal n. 2 al n. 4 con l'attribuzione dei punteggi con attribuzione non discrezionale ed, infine, con l'attribuzione complessiva dei punteggi secondo le tabelle riassuntive, qui allegate come parti integranti e sostanziali

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
 M. Menna

- A) Tabelle A1, A2, A3 A4 contenenti i coefficienti attribuiti dai commissari e la media di tali coefficienti;
- B) Tabella contenente la riparametrazione dei coefficienti a 1 e l'attribuzione dei punteggi nonché la seconda riparametrazione a 70 punti.
- C) Tabella riassuntiva.

Si procede pertanto alla riparametrazione dei punteggi totali attribuiti ai progetti tecnici come riportato nel seguente prospetto riassuntivo:

	ACLICHEF	BIBOS	ELIOR	EURORISTORAZIONE
ELEMENTI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
A- Sistema organizzativo del Servizio – Punteggio max attribuibile 23	17,6	17	20,4	20,4
B – Personale – Punteggio max attribuibile 22	14,03	12,4	18,33	19,1
C - QUALITA' DERRATE – Punteggio max attribuibile 16	8,89	10,67	13,33	13,67
D – Migliorie – Punteggio max attribuibile 5	4,38	5	4,38	5
E PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE – Punteggio max attribuibile 4	4,00	3,5	4	4
TOTALE	48,90	48,57	60,44	62,13
RIPARAMETRAZIONE A 70 PUNTI	55,09	54,72	68,1	70

Il Presidente alle ore 18:00 dichiara quindi conclusa la terza 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 14.9.2017 alle ore 14:30 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:

Atlema

PRESIDENTE: dott. Matteo Accardi

Matteo Accardi

COMPONENTE: dott. ssa Angela Maria Messina

Angela Maria Messina

COMPONENTE: dott. Andrea Bocciarelli

Andrea Bocciarelli

SEGRETARIO: Sig.ra Anna Lucarella

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
 pec :sapcomo@pec.provincia.como.it

Le' Deas
Allesoni
C. Pavesi
Me

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
 CIG. 696164318B.

ACLICHEF SOC. COOP

Valutazione dell'offerta tecnica max punti 70

CRITERI				PUNTI				
A SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI	MEDIA
		SOTTOCRITERI	SUBPUNT.					
	A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		0,7	0,7	0,7	0,7
	A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
	A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		0,7	0,7	0,7	0,7
	A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
	A5)	Distanza del centro cottura	MAX 3 PUNTI	PUNTEGGIO	3	3	3	3

ALL. A1

*Me
ci' Deas
Atleme*

		indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);						
	A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		0,7	0,7	0,7	0,7
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:			MAX 22 PUNTI				
	B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,5	0,5	0,5	0,5
	B2)	Figura del coordinatore/su pervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
	B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI		0,6	0,6	0,6	0,6
	B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI	PUNTEGGIO	0	0	0	0

ALL. A1

Area
di
Qualità
Alimentare

C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI			MAX 16 PUNTI				
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI	0,5	0,5	0,5	0,5
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);	MAX 5 PUNTI	0,7	0,7	0,7	0,7
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI	0,5	0,5	0,5	0,5
D	MIGLIORIE			MAX 5 PUNTI				
		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI	0,7	0,7	0,7	0,7
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE			MAX 4 PUNTI				
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI	0,8	0,8	0,8	0,8

ALL. A1

M. C. ...
U. C. ...
Atene

				TOTALE 70 PUNTI				
--	--	--	--	--------------------	--	--	--	--



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

U. Dea
Alemis
Co. Pro. Co.
me

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
 CIG. 696164318B.

BIBOS SRL

Valutazione dell'offerta tecnica max punti 70

CRITERI				PUNTI				
A SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI	MEDIA
		SOTTOCRITERI	SUBPUNT.					
	A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		0,7	0,7	0,7	0,7
	A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		0,7	0,7	0,7	0,7
	A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
	A5)	Distanza del centro cottura	MAX 3 PUNTI	punteggio	1	1	1	1

*Mu
del Social
Ateneio*

		indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);						
	A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:			MAX 22 PUNTI				
	B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,6	0,6	0,6	0,6
	B2)	Figura del coordinatore/su pervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI		0,6	0,6	0,6	0,6
	B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		0,6	0,6	0,6	0,6
	B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI		0,6	0,6	0,6	0,6
	B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI	punteggi o	0	0	0	0

ALL. A2

*Luigi Ciocar
Atene*

					TOTALE 70 PUNTI				
--	--	--	--	--	--------------------	--	--	--	--



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

*U. Oscar
 Alessio
 [Signature]*

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
 CIG. 696164318B.

RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA - HOSPES SRL ,

Valutazione dell'offerta tecnica max punti 70

CRITERI				PUNTI					
A SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI	MEDIA	
		SOTTOCRITERI	SUBPUNT.						
	A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		1	1	1	1	
	A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		1	1	1	1	
	A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9	
	A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		1	1	1	1	
	A5)	Distanza del centro cottura	MAX 3 PUNTI	PUNTEGGIO	1,43	1,43	1,43	1,43	

Off. per
Uli' Oscar
Ateneo

		indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);						
	A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:			MAX 22 PUNTI				
	B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
	B2)	Figura del coordinatore/su pervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI		1	1	1	1
	B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		1	1	1	1
	B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
	B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI	PUNTEGGIO	2	2	2	2

ALL. A3

per
le
Atene

C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI			MAX 16 PUNTI					
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
D	MIGLIORIE			MAX 5 PUNTI					
		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI		0,7	0,7	0,7	0,7
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE			MAX 4 PUNTI					
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8

ALL. A3

C. S. / ... *pe* *Alenia*
De Sant

				TOTALE 70 PUNTI				
--	--	--	--	--------------------	--	--	--	--



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

Offerta
di
Appalto
per

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
 CIG. 696164318B.

EURORISTORAZIONE SRL

Valutazione dell'offerta tecnica max punti 70

CRITERI				PUNTI				
A) SISTEMA ORGANIZZATIVO O DEL SERVIZIO:				MAX 23 PUNTI	ACCARDI	MESSINA	BOCCIARELLI	MEDIA
		SOTTOCRITERI	SUBPUNT.					
	A1)	Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;	MAX 7 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	A2)	Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;	MAX 3 PUNTI		1	1	1	1
	A3)	Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;	MAX 4 PUNTI		1	1	1	1
	A4)	Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti	MAX 3 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	A5)	Distanza del centro cottura	MAX 3 PUNTI	punteggio	1,36	1,36	1,36	1,36

ALL. A4

Off. Amm. Cassina Rizzardi
U. Dea
A. P. P.

		indicato per la preparazione dei pasti ART. 13 Capitolato (distanza temporale non superiore a 30 minuti dalla sede del Municipio di Cassina Rizzardi);						
	A6)	Indicazione dei mezzi utilizzati, tempi e orari di trasporto ;	MAX 3 PUNTI		1	1	1	1
B	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:			MAX 22 PUNTI				
	B1)	Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	MAX 6 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	B2)	Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	MAX 4 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	B3)	Figura del dietologo;	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
	B4)	Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	MAX 5 PUNTI		1	1	1	1
	B5)	certificazione di gestione BS OHSAS 18001	Max 2 PUNTI	punteggi o	2	2	2	2

ALL. A4

*Off. Mer. Ue Ovest
Atene*

C	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI			MAX 16 PUNTI					
		C1)	Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	MAX 8 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
		C2)	Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);	MAX 5 PUNTI		0,9	0,9	0,9	0,9
		C3)	Menù per utenze e ricorrenze speciali;	MAX 3 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
D	MIGLIORIE			MAX 5 PUNTI					
		D1)	Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	MAX 5 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8
E	PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE			MAX 4 PUNTI					
		E1)	Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	MAX 4 PUNTI		0,8	0,8	0,8	0,8

ALL. A4

Off. ...
... ..
... ..
... ..

					TOTALE 70 PUNTI				
--	--	--	--	--	--------------------	--	--	--	--

ALL. B

B1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato;	6	0,5	0,56	3,33	0,6	0,667	4,000	0,8	0,89	5,33	0,90	1,00	6,00
B2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;	4	0,8	0,80	3,20	0,6	0,60	2,40	1	1,00	4,00	0,90	0,90	3,60
B3) Figura del dietologo	5	0,9	0,90	4,50	0,6	0,60	3,00	1	1,00	5,00	0,90	0,90	4,50
B4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;	5	0,6	0,60	3,00	0,6	0,60	3,00	0,8	0,80	4,00	1,00	1,00	5,00
B5) Certificazione di gestione BS OHSAS 18001	2	0		0,00	0		0,00	2		0,00	2,00		0,00
TOTALE B				14,03			12,40			18,33			19,10




Caro

Attenzio

[Signature]

dell

	ACLICHEF			BIBOS			ELIOR			EURORISTORAZIONE			
	punteggio max	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta
C1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);	6	0,50	0,56	3,33	0,70	0,78	4,67	0,80	0,89	5,33	0,90	1,00	6,00
C2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica e a lotta integrata, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);	5	0,70	0,78	3,89	0,60	0,67	3,33	0,90	1,00	5,00	0,90	1,00	5,00
C3) Menù per utenze e ricorrenze speciali;	3	0,50	0,56	1,67	0,80	0,89	2,67	0,90	1,00	3,00	0,80	0,89	2,67
TOTALE C				8,89			10,67			13,33			13,67
	ACLICHEF			BIBOS			ELIOR			EURORISTORAZIONE			
punteggio max	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	
D1) Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;	5,00	0,70	0,88	4,38	0,80	1,00	5,00	0,70	0,88	4,38	0,80	1,00	5,00
TOTALE D			4,38			5,00				4,38			5,00
	ACLICHEF			BIBOS			ELIOR			EURORISTORAZIONE			
punteggio max	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	GIUDIZIO	riparametrato	punteggio assegnato offerta	

ALL. B

E1) Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza e strumenti di informazione rivolti agli utenti	4,00	0,80	1,00	4,00	0,70	0,88	3,50	0,80	1,00	4,00	0,80	1,00	4,00	4,00
TOTALE E				4,00			3,50			4,00			4,00	4,00
TOTALE GARA				48,90			48,57			60,44			62,13	62,13
RIPARAMETRAZIONE A 70 punti				55,09			54,72			68,10			70,00	70,00

Caro

Alfano

Alfano

Alfano

ALL. C

ELEMENTI VALUTAZIONE	ACLICHEF		BIBOS		ELIOR		EURORISTORAZIONE	
	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
A- Sistema organizzativo del Servizio - Punteggio max attribuibile 23	17,6	17	20,4	20,4	20,4	20,4	20,4	20,4
B - Personale - Punteggio max attribuibile 22	14,03	12,4	18,33	18,33	18,33	18,33	19,1	19,1
C - QUALITA' DERRATE - Punteggio max attribuibile 16	8,89	10,67	13,33	13,33	13,33	13,33	13,67	13,67
D - Migliorie - Punteggio max attribuibile 5	4,38	5	4,38	4,38	4,38	4,38	5	5
E PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE - Punteggio max attribuibile 4	4,00	3,5	4	4	4	4	4	4
TOTALE	48,90	48,57	60,44	60,44	60,44	60,44	62,13	62,13
RIPARAMETRAZIONE A 70 PUNTI	55,09	54,72	68,1	68,1	68,1	68,1	70	70

Lu Debon
Attemi
[Signature]
[Signature]



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

Ul'leas
Armine
Officina
Comito

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.
CIG. 696164318B.

VERBALE DI GARA N. 5

L'anno duemiladiciassette, il giorno 14 del mese di settembre alle ore 14,45 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. 616 del 27.07.2017 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 Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como

Premesso:

- ✓ in data 14 luglio 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. **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137;
 2. **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135;

3. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018
- in RTI con **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR)
- P.I. 02649670235;
4. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244;
 - ✓ tale seduta si concludeva con l'ammissione di 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;
 - ✓ in data 09.8.2017 si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **ACLICHEF SOC. COOP**;
 - ✓ in data 10.8.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche presentate rispettivamente dagli operatori economici **BIBOS SRL** e **ELIOR RISTORAZIONE SpA in RTI con HOSPES SRL**;
 - ✓ in data 17.8.2017 tenuta la terza seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica dell'operatore economico **EURORISTORAZIONE SRL**. Nella medesima seduta si è proceduto all'attribuzione complessiva dei punteggi tecnici agli operatori economici partecipanti, e alla riparametrazione degli stessi.

Tutto ciò premesso,

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

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

- Nicola Pignataro per Elixir Ristorazione SpA;
- Monica Moia per Euroristorazione Srl;
- Anna Gargione per Aclichef Soc. Coop.;
- Daniele Baiguera per Bibos srl

Si procede all'inserimento in SINTEL dei punteggi ottenuti dalle singole imprese nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali n. 2,3 e 4.

Il Presidente, rimanda ai criteri per la valutazione dell'offerta economica previsti nel disciplinare di gara.

L'apertura delle offerte economiche dà il seguente risultato:

Carlo
Ull Deu
Arenio
Rosario

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTO RIBASSO
ACLICHEF SOC. COOP	10,91%
BIBOS SRL	8,2353%
RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA- HOSPES SRL.	14,11%
EURORISTORAZIONE SRL	12,09%

All'esito dell'apertura delle offerte economiche la graduatoria generata dalla piattaforma Sintel è la seguente:

NUMERO PROTOCOLLO INFORMATICO	FORNITORE	MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE	SCONTO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNT. TOTALE
1499677618465	ELIOR RISTORAZIONE SpA	Costituendo RTI Elior Ristorazione / Hospes (Raggruppamento temporaneo di imprese)	14,11000 %	30,00	68,10	98,10
1499689645800	EURORISTORAZIONE SRL	Forma singola	12,09000 %	25,71	70,00	95,71
1499342645311	ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA	Forma singola	10,91000 %	23,20	55,09	78,29
1499429659353	BIBOS S.R.L.	Forma singola	8,23530 %	17,51	54,72	72,23

Si dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata dalla RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA/Hospes. Tuttavia, avendo tale offerta conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, la stessa deve essere sottoposta al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016.

Si rimettono, pertanto, gli atti al Responsabile Unico del Procedimento perché avvii la procedura di verifica prevista dall'art. 97 cit. e rinvia l'aggiudicazione all'esito della predetta verifica.

Di quanto sopra viene data comunicazione immediata all'operatore economico RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA/Hospes attraverso il canale "comunicazioni procedura" sulla piattaforma SINTEL.

Il Presidente alle ore 15.20 dichiara quindi conclusa la seduta pubblica

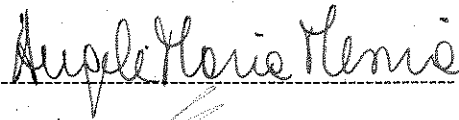
Ali Qeser
Almeria
[Signature]

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

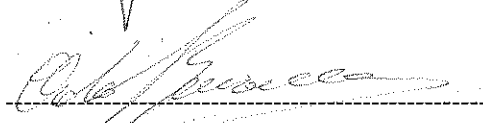
PRESIDENTE: dott. Matteo Accardi



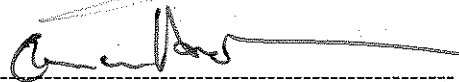
COMPONENTE: dott. ssa Angela Maria Messina



COMPONENTE: dott. Andrea Bocciarelli



SEGRETARIO: Sig.ra Erminia Arcidiacono





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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA – ANNO SCOLASTICI 2017/2018,2018/2019,2019/2020 E 2020/2021.

CIG. 696164318B.

VERBALE DI GARA N. 6

L'anno duemiladiciassette, il giorno 23 del mese di ottobre alle ore 15:15 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. 616 del 27.07.2017 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 Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como

E' inoltre presente, giusta delega in atti, il sig. Simone Merenda per ELIOR RISTORAZIONE SPA

Premesso:

- ✓ in data **14 luglio 2017** presso la sede di questa Stazione Appaltante si svolgeva la **1 seduta pubblica** relativa alla procedura in oggetto indicata, per l'esame della correttezza formale delle offerte pervenute attraverso la piattaforma Sintel entro i termini stabiliti, la verifica della documentazione amministrativa e l'accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti dal bando e dal disciplinare di gara;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa delle seguenti imprese partecipanti:

1. **ACLICHEF SOC. COOP.** con sede legale in via Brambilla n.35 – 22100 COMO (CO) – P.I.02420950137;
 2. **BIBOS SRL** con sede legale in via Roma n.19 – 23845 Costa Masnaga – P.I. 03642220135;
 3. **ELIOR RISTORAZIONE SpA**, con sede legale in via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – P.I.08746440018
- in RTI con **HOSPES SRL**, con sede legale in viale Edison, 10 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA – 37059 (VR)
- P.I. 02649670235;
 4. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in Via Savona n.144 – 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244;
- ✓ tale seduta si concludeva con l'ammissione di 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;
- ✓ in data **09.8.2017** si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **ACLICHEF SOC. COOP.**;
- ✓ in data **10.8.2017** si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche presentate rispettivamente dagli operatori economici **BIBOS SRL** e **ELIOR RISTORAZIONE SpA** in RTI con **HOSPES SRL.**;
- ✓ in data **17.8.2017** tenuta la terza seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica dell'operatore economico **EURORISTORAZIONE SRL**. Nella medesima seduta si è proceduto all'attribuzione complessiva dei punteggi tecnici agli operatori economici partecipanti, e alla riparametrazione degli stessi.
- ✓ in data **14.9.2017** si è tenuta la seconda seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche e l'inserimento in SINTEL dei punteggi ottenuti dalle singole imprese nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali n. 2,3 e 4;
- ✓ La graduatoria provvisoria di gara, al termine dell'assegnazione dei punteggi tecnici ed economici risulta così composta:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO	PUNTEGGIO TOTALE
RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA/HOSPES SRL	30,00	68,10	98,10
EURORISTORAZIONE SRL	25,71	70,00	95,71
ACLICHEF SOCIETA' COOPERATIVA	23,20	55,09	78,29
BIBOS S.R.L.	17,51	54,72	72,23

- ✓ l'offerta migliore è risultata essere quella presentata dal **RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA/HOSPES SRL**
- ✓ Avendo l'offerta conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, si è proceduto, nella stessa seduta, all'inoltro della richiesta di presentazione di una relazione giustificativa ai sensi dell'art. 97 comma 3 del DLgs 50/2016 del Codice, ai fini di valutarne la congruità e l'affidabilità dell'offerta medesima.
- ✓ Entro il termine stabilito, l'operatore economico ha prodotto le giustificazioni richieste che, unitamente alla documentazione di gara, sono state trasmesse al RUP per la valutazione di competenza.
- ✓ Il Responsabile Unico del Procedimento in data 10.10.2017 ha comunicato, con nota prot. n. 4345 T7C1, l'esito della valutazione di congruità (prot. della Stazione Appaltante n. 38471/2017)

Tutto ciò premesso,

Il Presidente, dichiara quindi aperta la **seduta pubblica** per procedere all'aggiudicazione dell'appalto.

Il Presidente preso atto della relazione del RUP, che la Commissione condivide nei contenuti, allegata al presente verbale quale parte integrante e sostanziale, con la quale si attesta la congruità dell'offerta presentata dal **RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA/HOSPES SRL**, dichiara lo stesso aggiudicatario dell'appalto.

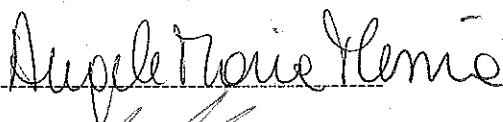
Il Presidente alle ore 15:25 dichiara quindi conclusa la seduta pubblica

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

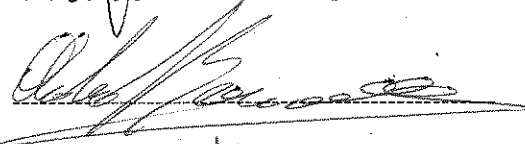
PRESIDENTE: dott. Matteo Accardi



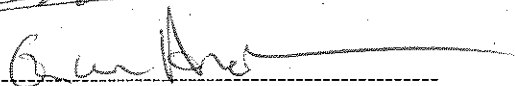
COMPONENTE: dott.ssa Angela Maria Messina

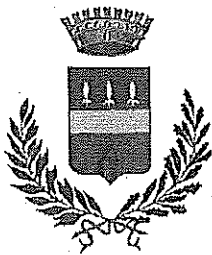


COMPONENTE: dott. Andrea Bocciarelli



SEGRETARIO: Sig.ra Erminia Arcidiacono





COMUNE DI CASSINA RIZZARDI
PROVINCIA DI COMO

Prot. n. 6365 T7c4

L1 10 OTT. 2017

OGGETTO: Procedura aperta per l'appalto del servizio di fornitura e distribuzione pasti, apparecchiatura tavoli, riordino e pulizia mense scolastiche delle scuole dell'infanzia e primaria. Anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021. Verifica ai sensi dell'art. 97 D. Lgs. n. 50/2016.

Spett. S.A.P.
Provincia di Como

sapcomo@pec.provincia.como.it

Con riferimento alla Vs. nota in data 28 settembre 2017, preso atto delle giustifiche prodotte dal costituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese ELIOR RISTORAZIONE SpA (impresa capogruppo mandataria) e HOSPES SRL (impresa mandante) si ritiene non vi siano elementi per considerare incongrua l'offerta proposta.

Pertanto per quanto precede si ritiene di dar corso alle fasi successive della procedura.

Distinti saluti.



IL R.U.P.,

(Carmen Arrigoni)

Costituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese
ELIOR RISTORAZIONE SpA (impresa capogruppo mandataria)
HOSPES SRL (impresa mandante)

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO AVENTE AD OGGETTO: COMUNE DI CASSINA RIZZARDI. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E DISTRIBUZIONE PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA - ANNI SCOLASTICI 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 E 2020/2021. CIG 696164318B. - GIUSTIFICHE DI OFFERTA

Spettabile
Stazione Appaltante Provinciale di Como
 Via Borgo Vico 148
 22100 Como

Il sottoscritto **ROSARIO AMBROSINO** nato il **23.1.1966** a **TORRE DEL GRECO (NA)** residente a **MILANO** in via **DEL RICORDO 24**

in qualità di

- **AMMINISTRATORE DELEGATO E, LEGALE RAPPRESENTANTE** dell'impresa **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in **MILANO via VENEZIA GIULIA 5/A** con C.F. n. **08746440018** con partita IVA n. **08746440018**

che ha partecipato alla gara in qualità di **capogruppo** del raggruppamento temporaneo di imprese denominato **COSTITUENDO RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA / HOSPES Srl**

e

- **AMMINISTRATORE UNICO E LEGALE RAPPRESENTANTE** dell'impresa **HOSPES Srl** con sede in **ZEVIO (VR) viale EDISON 10** con C.F. n. **02649670235** con partita IVA n. **02649670235**

che ha partecipato alla gara in qualità di **mandante** del raggruppamento temporaneo di imprese denominato **COSTITUENDO RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA / HOSPES Srl**

DICHIARA

ai fini della valutazione della congruità dell'offerta economica, che le voci che hanno contribuito a determinare il corrispettivo offerto in sede di gara per l'affidamento in appalto del servizio di fornitura e distribuzione pasti per le mense scolastiche della Scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Cassina Rizzardi per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 e 2020/2021 sono le seguenti descritte nella presente relazione giustificativa.

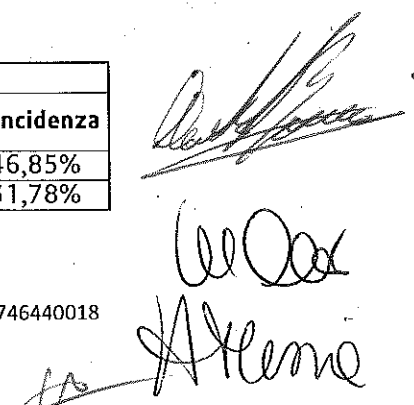
1) RELAZIONE DI GIUSTIFICAZIONE DEL PREZZO IN FUNZIONE DELLE VOCI DI COSTO

1.1 - PREMESSA

Lo scopo della seguente relazione è quello di illustrare alla Vostra Spettabile Stazione Appaltante quali parametri il RTI Elior Ristorazione Spa / Hospes Srl ha utilizzato al fine di formulare l'offerta tecnico-economica presentata in gara; di seguito si riportano, pertanto, sia la scomposizione dell'importo per singolo pasto offerto nelle principali voci di costo che lo compongono che una descrizione delle voci stesse.

1.2 - VOCI DI COSTO CON RELATIVI IMPORTI E PERCENTUALI DI INCIDENZA

GIUSTIFICHE DI OFFERTA		
Elenco voci di costo	Valore €(cifre)	%incidenza
Personale	€ 1,71	46,85%
Derrate alimentari	€ 1,16	31,78%



Costi sicurezza interni	€ 0,03	0,82%
Spese accessorie (detersivi, tovaglioli, materiali di consumo)	€ 0,05	1,37%
Spese trasporto	€ 0,26	7,12%
Altre spese (dettagliate nella presente relazione)	€ 0,40	10,96%
Utile d'impresa	€ 0,04	1,10%
Totale	€ 3,65	100,00%

1.3 - GIUSTIFICAZIONE DELLE SINGOLE VOCI DI COSTO

1.3.1 - Personale

La valorizzazione del costo del personale, riferito all'organico del Centro Cottura *specifico per le produzioni del Comune di Cassina Rizzardi e personale presso i refettori della Scuola dell'Infanzia e Primaria* (cfr. pagg.19-21 del Progetto Tecnico p.to B1.2-B1.3), è stata effettuata con esplicito riferimento alle tabelle pubblicate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relativamente il COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEL SETTORE TURISMO - COMPARTO PUBBLICI ESERCIZI "RISTORAZIONE COLLETTIVA" - (Tabella Provincia di Como - ed. Aprile 2013).

I costi del personale sono desunti in conformità alle disposizioni ed agli obblighi derivanti dal vigente C.C.N.L. di settore comprendendo ogni onere retributivo, previdenziale ed assistenziale, oltre ai costi aggiuntivi derivanti dal rispetto delle disposizioni di legge in materia di sicurezza sul lavoro.

Si ritiene pertanto ampiamente giustificata la congruità e coerenza del costo del lavoro, in base alla capacità organizzativa del RTI Elior Ristorazione Spa / Hospes Srl ed all'impiego delle risorse previste, oltre alle dinamiche operative proprie e specifiche del servizio da erogare in favore degli utenti del Comune di Cassina Rizzardi.

1.3.2 - Derrate alimentari

Il costo di cui sopra è stato calcolato dopo un'attenta valutazione da parte delle nostre Direzioni Acquisti/Operativa, sia dalle tabelle merceologiche che delle grammature, valorizzando l'incidenza media del consumo di derrate alimentari per ogni pasto come da composizione indicata nella documentazione di gara (Capitolato Speciale d'Appalto e relativi Allegati) ed in relazione a quanto evidenziato nel progetto tecnico presentato a titolo migliorativo (Paragrafo C.2 - *Proposta di alimenti*).

La nostra organizzazione tecnico-gestionale ed acquisti, inoltre, ha da tempo attivato su tutto il territorio nazionale convenzioni ed accordi con fornitori e distributori qualificati per riuscire a ridurre al minimo sia lo stoccaggio "in sito" delle derrate alimentari che i costi di acquisto delle medesime; è così possibile evitare accumuli e/o stoccaggi eccessivi di prodotti alimentari con conseguenti positive ricadute economiche sui costi di gestione. Tale organizzazione ci permette, infine, di poter ottenere forti sconti da parte dei nostri fornitori come conseguenza degli elevati volumi di acquisto annualmente realizzati.

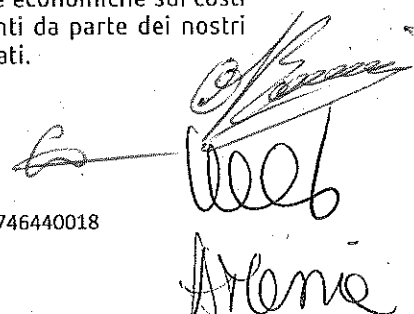
1.3.3 - Costi sicurezza interni

Tale voce è stata calcolata tenendo in debita considerazione le seguenti componenti di costo: formazione del personale ed aggiornamento sulla sicurezza; indumenti e D.P.I. del personale; sorveglianza sanitaria e servizio di prevenzione; redazione piani di sicurezza e documentazione; coordinamento e gestione dell'attività di sicurezza sul luogo di lavoro.

1.3.4 - Spese accessorie (detersivi, tovaglioli, materiali di consumo)

Il costo di cui sopra è stato calcolato dopo un'attenta valutazione da parte delle nostre Direzioni Acquisti/Operativa relativamente il volume di acquistato e quantificazione dei vari materiali di consumo e articoli accessori utilizzati presso i refettori delle Scuole (oltre all'incidenza dei sanificanti e delle dotazioni di pulizia). La nostra organizzazione tecnico-gestionale ed acquisti ha da tempo attivato su tutto il territorio nazionale convenzioni ed accordi con fornitori e distributori qualificati per riuscire a ridurre costi di acquisto dei medesimi con conseguenti positive ricadute economiche sui costi di gestione. Tale organizzazione ci permette, infine, di poter ottenere forti sconti da parte dei nostri fornitori come conseguenza degli elevati volumi di acquisto annualmente realizzati.

1.3.5 - Spese trasporto



Si ricomprendono le voci di costo legate alle spese di trasporto, costi automezzi, spese carburante e costi accessori (manutenzione, bollo, assicurazione, etc.).

1.3.6 - Altre spese

Si ricomprendono le seguenti voci più rappresentative: ammortamento investimento in nuove attrezzature e dotazioni, proposte migliorative offerta tecnica e servizi aggiuntivi, educazione alimentare, reintegri utensileria e dotazioni, gastronomi e contenitori per il trasporto dei pasti, imprevisti della gestione, altri materiali ed oneri di gestione commessa, etc.

Si ricomprendono inoltre le voci di costo delle manutenzioni calcolate ed analizzate secondo quanto preso in visione durante i sopralluoghi delle strutture, oltre ad interventi di ispezione preventiva da parte dello Staff Direttivo e dei relativi canoni di assistenza; le voci di costo per le analisi da eseguire, per i piani e le misure di autocontrollo; le spese amministrative (costi di registrazione contratto, fidejussione, etc.); costi di cancelleria e stampati, spese generali e costi di Sede (amministrazione del personale, staff di Sede, staff Direttivo di coordinamento e supervisione del servizio, costi formazione del personale, costi di Sede ed altri oneri).

1.3.7 - Utile d'impresa

Si ricomprende la voce di utile aziendale ipotetico.

CONDIZIONI ECCEZIONALI E FAVOREVOLI - PRESENZA SUL TERRITORIO

Il RTI Elior Ristorazione Spa / Hospes Srl ha da tempo istituito solidi rapporti di fornitura, con l'intento di creare una rete di fornitori selezionata, controllata e costante. Tale operazione all'insegna della continuità delle forniture pianificate e gestite dalla Direzione Acquisti, permette di sottoscrivere accordi quadro sul territorio nazionale che garantiscono saving importanti per la nostra Società. Tale abbassamento del costo di acquisto delle derrate a monte, si traduce in una maggiore competitività in sede di presentazione di un'offerta economica, sia per gare pubbliche sia per clienti privati. La scelta di affidarsi a partners/fornitori affidabili e duraturi, viene altresì estesa anche all'acquisto di attrezzature, dotazioni ed accessori, alle analisi chimiche di laboratorio, alle manutenzioni, etc. Tale scelta permette un doppio vantaggio: da un lato la costruzione di un rapporto commerciale solido tra il RTI e partner/fornitore (con evidenti benefici per il cliente finale), da un altro consente vantaggi economici sostanziali a seguito di accordi quadro sottoscritti tra Le parti che si traducono in scontistica e rebates di fine anno.

Occorre osservare inoltre che il RTI è gestore di analoghi servizi nelle province limitrofe. La presenza sul territorio, nell'ambito della medesima area di intervento consente lo sfruttamento di sinergie che saranno disponibili nella gestione degli eventi imprevedibili, delle emergenze e delle situazioni non programmate e non programmabili.

In definitiva si può concludere che la presente relazione analizza esaurientemente le singole componenti del costo del servizio. Il RTI Elior Ristorazione Spa / Hospes Srl ha giustificato la congruità e coerenza con una normale variabilità dei costi, su cui incide la capacità organizzativa ed il modello di gestione che il RTI attuerà presso il Comune di Cassina Rizzardi.

Restando fin d'ora a completa disposizione per qualsivoglia chiarimento in merito ai contenuti della presente, cogliamo l'occasione per rinnovare i nostri più cordiali saluti.

In allegato: Tabella Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - Provincia di Como - Aprile 2013.

Milano, 19 settembre 2017

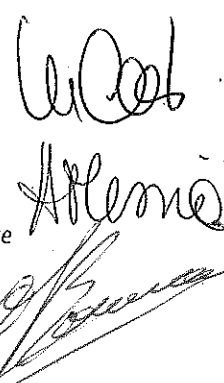
LETTO, CONFERMATO E SOTTOSCRITTO DIGITALMENTE

ELIOR RISTORAZIONE SpA

L'Amministratore Delegato e Legale Rappresentante
Rosario Ambrosino

HOSPES Srl

L'Amministratore Unico e Legale Rappresentante
Rosario Ambrosino



MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI
 Direzione Generale delle Relazioni Industriali e dei Rapporti di Lavoro - Div. IV

COSTO ORARIO DEL LAVORO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEL SETTORE TURISMO - COMPARTO PUBBLICI ESERCIZI "RISTORAZIONE COLLETTIVA"

Corno	APRILE 2013							Media					
	QA	QB	1	2	3	4A	4B		5A	5B	6S	6	7
Livelli													
Paga base	1.542,04	1.392,49	1.261,54	1.142,00	1.021,85	937,75	937,75	849,38	849,38	798,37	779,81	700,05	864,42
Contingenza	542,70	537,59	536,71	531,59	528,26	524,94	524,94	522,37	522,37	520,64	520,51	518,45	522,94
Anzianità (due scatti)	81,60	79,50	75,40	72,30	69,72	66,10	66,10	65,08	65,08	62,50	61,98	60,94	64,64
Indennità di funzione	75,00	70,00											0,94
Quota provinciale	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05	33,05
3° Elemento							2,01			3,86	3,86	2,85	2,35
Lordo mensile	2.274,39	2.111,63	1.906,70	1.750,95	1.652,88	1.561,84	1.561,84	1.469,88	1.469,88	1.418,42	1.399,21	1.315,34	1.488,33
TOTALE LORDO ANNUO*13.MA+14.MA	31.841,46	29.362,82	26.693,80	24.513,39	23.140,32	21.865,76	21.865,76	20.578,32	20.578,32	19.857,88	19.588,94	18.414,76	20.836,55
Oneri previd. e ass.vi													
Imps (29,75%)	9.791,25	9.090,57	8.208,34	7.537,84	7.115,65	6.723,72	6.723,72	6.327,83	6.327,83	6.106,30	6.023,60	5.662,54	6.407,24
Inail (2,4%)	784,20	709,51	640,65	588,32	555,37	524,78	524,78	493,88	493,88	476,59	470,13	441,95	500,08
TOTALE ONERI PREVID.LIE ASS.VI	10.575,45	9.800,08	8.848,99	8.126,16	7.671,02	7.248,50	7.248,50	6.821,71	6.821,71	6.582,89	6.493,73	6.104,49	6.907,32
Trattamento fine rapporto	2.358,63	2.189,84	1.977,32	1.815,80	1.714,10	1.619,69	1.619,69	1.524,32	1.524,32	1.470,95	1.451,03	1.354,06	1.543,45
Rivalutazione I.F.R. (3,302885%)	467,42	433,97	391,85	359,84	339,69	320,98	320,98	302,08	302,08	291,50	287,56	270,32	305,87
Contributo EBT	58,38	54,04	50,40	46,06	43,40	41,02	41,02	38,36	38,36	36,96	36,40	34,16	38,86
Contributo INPS (10% di contributo EBT)	5,84	5,40	5,04	4,61	4,34	4,10	4,10	3,84	3,84	3,70	3,64	3,42	3,89
Assistenza QuAs	340,00	340,00											4,42
Assistenza sanitaria integrativa EST			120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	118,44
Previdenza complementare (adesione al 30%)	52,54	48,78	44,04	40,45	38,18	36,08	36,08	33,95	33,95	32,77	32,32	30,38	34,38
COSTO ANNUO	45.679,72	42.434,93	38.131,44	35.026,22	33.071,05	31.256,13	31.256,13	29.422,58	29.422,58	28.396,65	28.013,62	26.341,59	29.793,18
COSTO ORARIO	28,62	26,59	23,89	21,95	20,72	19,58	19,58	18,44	18,44	17,79	17,55	16,50	18,67
INCIDENZA IRAP (3,9%)	1,10	1,02	0,92	0,84	0,79	0,75	0,75	0,71	0,71	0,68	0,67	0,63	0,71
TOTALE COSTO ORARIO	29,72	27,61	24,81	22,79	21,51	20,33	20,33	19,15	19,15	18,47	18,22	17,13	19,38
TOTALE COSTO ORARIO (1)	29,98	27,85	25,02	22,99	21,70	20,51	20,51	19,31	19,31	18,63	18,38	17,28	19,55
TOTALE COSTO ORARIO (2)	29,37	27,27	24,49	22,49	21,23	20,05	20,05	18,88	18,88	18,21	17,96	16,88	19,11
TOTALE COSTO ORARIO (1) (2)	29,54	27,44	24,64	22,62	21,35	20,17	20,17	18,98	18,98	18,31	18,06	16,97	19,22
Distribuzione percentuale dei lavoratori	0,50	0,80	0,80	5,20	6,60	5,20	6,60	6,60	6,60	39,60	17,70	2,60	100,00
ORARIO DI LAVORO													
Ore teoriche (40 ore x 52,2 settimane)		2088											
Ore non lavorate per:													
Ferie (28 giorni)	173												
Festività soppressive (1 giorno)	7												
Permessi retribuiti	112												
Festività (12 giorni)	80												
Malattia, gravidanza, infortunio (15 giorni)	100												
Assemblee sindacali, permessi (2 giorni)	13												
Formazione, permessi R.L.S.(L.62/6/94) (1 giorno)	7												
Totale ore mediamente non lavorate	492												
Ore mediamente lavorate		1596											

(1) Ai sensi della legge 2662/2005, qualora nella regione si sia sfiorato il tetto della spesa sanitaria, l'aliquota IRAP è aumentata dello 0,52%.

(2) Per i lavoratori a cui viene applicata la legge 28/2/2008 e successive modificazioni e per il periodo e le quantità dovute.

Attesto

[Signature]