



# Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

**DETERMINAZIONE N. 707 / 2018**

**OGGETTO:PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DI TRE ANNI DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024 CIG:74271283EA AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA**

## **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE**

**Richiamata** la Convenzione sottoscritta in data 26.10.2015 tra il Comune di Lomazzo 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 del D.Lgs n. 50/2016;

### **Richiamate :**

- la deliberazione di Giunta Comunale n. 23 del 22.02.2018, con cui sono stati approvati i documenti di gara per il servizio di refezione scolastica in oggetto indicato;
- la determinazione del Responsabile del Servizio Settore Segreteria/Affari Generali del Comune di Lomazzo n. Reg. Gen. 172 del 07.4.2018 di prenotazione del relativo impegno di spesa;

**Premesso che** con determina a contrarre n. 337/2018 si è stabilito di dare corso alla procedure di gara per l’affidamento dell’appalto in oggetto indicato dando atto, testualmente, 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 europea ai sensi dell’art. 60 del D. Lgs 50/2016;
- è 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. L.gs 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 c. 5 del D .Lgs 50/2016;

**Atteso che**, in ossequio agli obblighi di pubblicità, il bando di gara è stato pubblicato: sulla GUUE n. 2018/S 074-164801 del 17.4.2018, GURI n. 45 del 18.4.2018, 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, sulla Piattaforma del M.I.T. e sul sito del Comune di Cadorago ;

**Richiamata altresì** la determinazione n. 523/2018 con la quale si nominava la commissione di gara costituita dai sigg.:

- **PRESIDENTE:** Dott. Rodolfo Di Gilio – Dirigente Responsabile del Settore Politiche del Lavoro – Sanità – Attività Economiche – Servizi Sociali – Formazione Professionale - Università;
- **COMPONENTE:**Dott.ssa Annamaria Aurora Vinci - Tecnologa Alimentare libera professionista
- **COMPONENTE:** Dott.ssa Loredana Dioguardi - Tecnologa Alimentare libera professionista
- **SEGRETARIO:** Sig.ra Erminia Arcidiacono - ufficio gare della Provincia di Como;

**Precisato che:**

- ✓ Il bando prevedeva, ai fini della partecipazione, l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio entro il 16.5.2018;
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18:00 del giorno 28.5.2018;
- ✓ entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 5 offerte, e più precisamente:
  1. EURORISTORAZIONE SRL con sede in via Savona n. 144 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1527258320677 del 25.5.2018);
  - 2) SODEXO ITALIA SPA con sede in via F.lli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I. 00805980158 (protocollo SINTEL n. 1527503277833 del 28.5.2018 );
  - 3) SO.VITE SPA con sede in via Della Pista n. 24, 27010 Giussago - fraz. Guinzano (PV) - P.I. 01934750181 (protocollo SINTEL n. 1527503833221 del 28.5.2018);
  - 4) S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL con sede in via Roma n. 29 Azzano San Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL n. 1527508687980 del 28.5.2018 );
  - 5) PELLEGRINI SPA con sede in via Lorenteggio n. 255, 20152 Milano - P.I. 05066690156 (protocollo SINTEL n. 1527520884008 del 28.5.2018);

**Dato atto che** le sopra elencate imprese partecipanti hanno preventivamente effettuato il sopralluogo obbligatorio previsto nel bando di gara, come attestato dal Comune di Lomazzo;

**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**

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

<b>SOTTOCRITERI</b>		<b>SOTTO PUNTEGGI</b>
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX PUNTI 23</b>
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	8 C
2	Piano dei trasporti	6 C
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	6 C
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3 C
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8 C
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P.	
	Tra 40% e 50%	8
	Tra 51% e 60%	10
	Oltre il 61%	12
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>MAX PUNTI 3</b>

1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	1
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	1
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	1
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4 C
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3 C
3	Piano di formazione del personale	3 C
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX PUNTI 8</b>
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3 C
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2 C
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	3 C
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>MAX PUNTI 6</b>
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	5 C
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1 C

**Dato atto inoltre che:**

- in data 30.05.2018 si è tenuta la prima seduta pubblica 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 del D.Lgs 50/2016 ) e speciale(art. 83 del del D.Lgs 50/2016 ) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici offerenti;

- tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione di tutti gli operatori economici partecipanti e con la redazione di apposito verbale di ammissione ed esclusione pubblicato ai sensi dell'art. 29 del Codice;
- In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1 seduta riservata della Commissione di gara;
- In data 21.6.2018, giusto verbale di gara n. 3, si è tenuta la 2 seduta riservata della Commissione di gara, nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di EURORISTORAZIONE SRL e di S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L;
- In data 25.6.2018, giusto verbale di gara n. 4, si è tenuta la 3 seduta riservata della Commissione di gara nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di SO.VITE SPA, di SODEXO ITALIA SPA e di PELLEGRINI SPA ;
- In data In data 03.07.2018, giusto verbale di gara n. 5, si è tenuta la 4 seduta riservata della Commissione di gara, nella quale si è proceduto all'analisi ed al confronto delle valutazioni discrezionali, a determinare la media dei coefficienti, a effettuare le operazioni di prima riparametrazione e di riparametrazione finale con l'attribuzione complessiva dei punteggi, come previsto dal Disciplinare di gara ed a seguire si è tenuta la seconda seduta pubblica per l'inserimento in SINTEL, attraverso gli step proposti dalla Piattaforma, del punteggio ottenuto da ciascun operatore economico nella valutazione tecnica, come risultante dai verbali n. 3, 4 e 5, e per l'apertura successiva delle offerte economiche;
- l'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta economica restituiva il seguente risultato:

<b>OPERATORE ECONOMICO</b>	<b>PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>PUNTEGGIO RIPARAMETRATO OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
SODEXO ITALIA SPA	27,91	68,90	96,81
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L	30	63,50	93,50
EURORISTORAZIONE SRL	20,95	70	90,95
SO.VITE SPA	19,62	60,41	80,03
PELLEGRINI SPA	7,62	64,93	72,55

--	--	--	--

- il Presidente, al termine delle procedure svolte in modalità telematica, dava atto che l'operatore economico SODEXO ITALIA SPA con sede in via F.lli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I. 00805980158, risultava primo in graduatoria; tuttavia, avendo le offerte di SODEXO ITALIA SPA e S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, dovevano essere sottoposte al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016 e pertanto la seduta si concludeva con l'invio degli atti al RUP per l'avvio della verifica di competenza;
- Entro il termine stabilito, entrambi gli operatori economici producevano le giustificazioni richieste che, unitamente alla documentazione di gara, venivano trasmesse al RUP per la valutazione di competenza;
- Il Responsabile Unico del Procedimento ha trasmesso alla Stazione Appaltante la relazione di valutazione di congruità, prot n. 14989/7/1 del 24.7.2018 (nostro prot. n. 28808/2018), che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, con il quale attestava la congruità ed affidabilità delle offerte;

**Ritenuto** pertanto di procedere all'aggiudicazione dell'appalto in oggetto in favore di SODEXO ITALIA SPA con sede in via F.lli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I. 00805980158;

**Verificata** l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale autocertificati in sede di gara dal medesimo operatore economico;

**Richiamata** la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 20 del 26.6.2018 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2018/2020;

**Richiamata** la deliberazione del Presidente n. 41 del 03.07.2018 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per l'anno 2018/2020;

Tutto ciò premesso,

## **DETERMINA**

1. **di approvare** il report di procedura ID 96205464 costituente verbale delle operazioni effettuate con modalità telematica rilasciato dalla Piattaforma Sintel in data 25.7.2018, che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

2. **di approvare** i verbali di gara, allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali, contrassegnati dai numeri: n. 1 del 30.5.2018, n. 2 del 12.6.2018, n. 3 del 21.6.2018, n. 4 del 25.6.2018, n. 5 del 03.7.2018;
3. **di aggiudicare** l'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica all'operatore economico SODEXO ITALIA SPA con sede in via F.lli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I. 00805980158 , che ha offerto il prezzo unitario per i buoni pasto previsti nel contratto come di seguito specificato:
  - buono pasto per scuole dell'infanzia (solo alunni), primarie (alunni e insegnanti) e medie di € 4,73 di cui € 0,030 per oneri di sicurezza;
  - buono pasto per Asilo nido, anziani, centro estivo e insegnanti della scuola dell'infanzia di € 4,42 di cui € 0,02 per oneri di sicurezza, come da documento di offerta rilasciato dalla piattaforma telematica Sintel, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, nonché a tutte le altre condizioni offerte in sede di gara;
4. **di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva diverrà efficace, ai sensi dell'art. 32, del decreto legislativo 50/2016 successivamente alla verifica dei requisiti autocertificati in sede di gara;
5. **di dare atto altresì** che l'Avviso di avvenuta aggiudicazione sarà pubblicato con le stesse forme e modalità osservate per il Bando di Gara;
6. **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Lomazzo 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, 25/07/2018

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

---

# Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96205464 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 .....	18
Proposta di Graduatoria .....	29
Aggiudicazione .....	31
Registro di controllo .....	31
Comunicazioni di Procedura .....	39
Verbali intermedi .....	53

## Documentazione della Procedura

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

*Allegato* DISCIPLINARE DI GARA MENSA LOMAZZO.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato* tabella riepilogativa - elenco del personale.pdf

*Documento Pubblicato*

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

BANDO\_ europeo servizio mensa LOMAZZO.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

faq. n. 1 quesiti pervenuti gara Lomazzo al 15.5.2018.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

Elenco attrezzature refezione.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

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

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

FAQ N. 2 - LOMAZZO.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

DGUE File editabile - dichiarazione requisiti.doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

DISCIPLINARE DI GARA MENSA LOMAZZO.pdf.p7m

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

documentazione tecnica di gara.zip

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

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

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

allegato B offerta economica in bollo Lomazzo .doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato*

BANDO\_ europeo servizio mensa LOMAZZO.pdf.p7m

## Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

### Informazioni generali sulla Procedura

<i>Id Procedura</i>	96205464
<i>Nome Procedura</i>	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024.
<i>Codice CIG</i>	74271283EA
<i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i>	Nessun indicazione aggiuntiva
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0784967
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Codice CPV principale</i>	55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica
<i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>	Le offerte sopra la base dasta non sono incluse

### Delegati alla gestione della Procedura

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

### Responsabile Unico del Procedimento

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

<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	Provincia di Como (00606750131)
<i>Indirizzo email</i>	sapcomo@pec.provincia.como.it
<i>Num. telefono</i>	031230294
<i>Informazioni sul tipo di Procedura</i>	
<i>Tipo di Procedura</i>	Procedura Aperta
<i>Modalità offerta economica?</i>	Valore percentuale
<i>Valuta di riferimento</i>	EUR
<i>Unitaria o totale?</i>	Totale
<i>Informazioni sulle tempistiche della Procedura</i>	
<i>Data di avvio della Procedura</i>	lunedì 16 aprile 2018 10.47.36 CEST
<i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>	lunedì 28 maggio 2018 18.00.00 CEST
<i>Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa</i>	
<i>La gestione dell'offerta offline è abilitata ?</i>	No
<i>Giustificativo all'Offerta economica?</i>	No
<i>L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ?</i>	No
<i>La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ?</i>	No
<i>La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ?</i>	No
<i>L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ?</i>	No
<i>Base d'asta</i>	4,73000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	-
<i>Soglia percentuale</i>	0,00000 %
<i>Criteri di aggiudicazione</i>	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa
<i>Ordine di apertura della busta tecnica ed economica</i>	La valutazione tecnica ha preceduto la valutazione economica
<i>Il cripting delle offerte è attivato?</i>	Si
<i>La gestione delle offerte anomale è attivata?</i>	Si

---

punteggi

La funzione di Firma delle Offerte Si  
è attivata?

I fornitori vedono la classifica  
completa al termine della procedu-  
ra

Informazioni sui parametri di trattativa

**Tabella 1. Parametri della trattativa**

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	Si prega di allegare tutta la documentazione amministrativa richiesta nel disciplinare di gara al punto 12.1.1. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti non dovrà essere firmata digitalmente.	Amministrativo	Libero		Allegato	
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni	Il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.	Amministrativo	Vincolato a risposta singola			Dichiaro di accettare termini e condizioni
OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare la relazione tecnica illu-	Tecnico	Libero	Max: 70,00 Min: 40,00	Allegato	

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RI-

Nome	Descrizione	Punteggio in	Tipologia	Punteggio	Formato	Valori
	<p>strante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione, come dettagliato al paragrafo 12.1.2. del Disciplinare di gara 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 dovra' essere firmata digitalmente.</p>	<p><b>formativo</b></p>		<p><b>tecnico</b></p>		
OFFERTA ECONOMICA	<p>Allegare il file "offerta economica in bollo", inserito dalla Stazione Appaltante nella documentazione di gara, attenendosi alle modalità illustrate nel Disciplinare al paragrafo 12.1.3</p>	Economico	Libero		Allegato	

# Composizione della Commissione di valutazione

Nessun incaricato per la Commissione di valutazione

## Partecipanti alla Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sui partecipanti alla procedura.

**Tabella 2. Schede dei fornitori che hanno partecipato alla trattativa**

<i>Ragione sociale</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Login</i>	user_58441
<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
<i>Ragione sociale</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Login</i>	user_7756
<i>Indirizzo e-mail</i>	sodexocommercialescu@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00805980158
<i>Indirizzo</i>	VIA F.LLI GRACCHI 36, 20092 CINISELLO BALSAMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0269684402
<i>Ragione sociale</i>	So.Vite S.p.A.
<i>Login</i>	user_99298
<i>Indirizzo e-mail</i>	gare@pec.sovitespa.com
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01934750181
<i>Indirizzo</i>	Via della Pista 24, 27010 GIUSSAGO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0382933102
<i>Ragione sociale</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. .
<i>Login</i>	user_61273

<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00748940160
<i>Indirizzo</i>	Via Roma, 29, 24052 AZZANO SAN PAOLO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	035531103
<i>Ragione sociale</i>	Pellegrini
<i>Login</i>	user_25471
<i>Indirizzo e-mail</i>	direzione.commerciale@pec.gruppopellegrini.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	05066690156
<i>Indirizzo</i>	Via Lorenteggio, 255, 20152 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	02891301

## 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>	1527520884008
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1068581
<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>	Pellegrini
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 17.21.24 CEST

<i>Offerta economica</i>	3,10000 %
<i>di cui costi del personale</i>	2,62000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,04000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</b>	FIRMATI.zip
	Dimensioni: 6 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): uIAAKWs5mNMfiWqaXsBwWw==
	Hash(SHA-1-Hex): 6ddb50897a87513c717e77fec5b4efc12b182459
	Hash(SHA-256-Hex): be6f060de4df3f893c23aaa745dda94-7bf7ed05bd220921de47deab4cf0f4ac
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<b>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</b>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 24 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 3NAiis7Ktx6fTZTiXjS/rw==

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96205464 effettuata da Provincia di Como

	<p>Hash(SHA-1-Hex): b5e247d1c0a8eea526e1bd339694b6bd194999cd</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 641f324e57c7f68cca1205df5ac0f6f-f409f11ad5979b95845d2c92e791a8c0c</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>off eco.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 200 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): p1PjbSMLt4iUyeX9taM0Ig==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 96dd1d60feca94b05486ed995ac7aeca909311ad</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): fc7ea005a9a369120345e5cd868f4ae-7504891fd1740583ee0db4fc9c108a22a</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>	1527508687980
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1067341
<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>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l- .
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 13.58.07 CEST

<i>Offerta economica</i>	12,20000 %
<i>di cui costi del personale</i>	2,07000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,03000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 7/bpXnJA/NozCVwKNpI1MA==
	Hash(SHA-1-Hex): 6c5fa18ec77ae072ba64ccad75b3a8fb569dbf26
	Hash(SHA-256-Hex): 4eba62895bd3834da8281d654785d0f-c21dcad4659ae1dd23c71e5d5329370a7
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	progetto tecnico lomazzo.zip
	Dimensioni: 6 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): ibG/HHNSabOt3pYGr5owvA==

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96205464 effettuata da Provincia di Como

	88f035f01a79f9dfb0fffc0db5e67dc7abfd9c7e
	Hash(SHA-1-Hex): 88f035f01a79f9dfb0fffc0db5e67dc7abfd9c7e
	Hash(SHA-256-Hex): c102a0cb6c13b2eb3bde0906cbd6a93-f4c8b68c30b903075eb28ae2b479a6153
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 596 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): onn6PvNgJ3JkGhEI6d5zuQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 28ede868c3ea0b0b4083e4eb59ed6b28529396e8
	Hash(SHA-256-Hex): 9ebb48d1b8e2d0bc6104d8f3655f287-b864c1ffd71ba152aa50846c072939308
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>	No
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Id Offerta</i>	1527503833221
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1067002
<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>	So. Vite S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 12.37.13 CEST

<i>Offerta economica</i>	7,98000 %
<i>di cui costi del personale</i>	0,04000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	1,89000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</b>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): kp4oOcW93BLKvRwNn6w07A==
	Hash(SHA-1-Hex): 3220f3733d7c21ac1d01ee5a98a6b1b48eab7c3e
	Hash(SHA-256-Hex): 58972f3f6e8e8a8b3f150ea0a9dc7fa-2337e28d619c1aa3e64680a9674cd4426
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<b>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</b>	Offerta Tecnica_So.Vite.pdf.zip
	Dimensioni: 1 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): qCu3AzyEYEyKNUk/rDzb+Q==

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96205464 effettuata da Provincia di Como

	<p>e73e8cb93bcef54bd88c375138333381b7fcb508</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 86205464</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8624ae3064587e1290c914d8b909efc-1df811d7eade20992962ce26956443313</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>Offerta Economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 377 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): BaRtnquM8gahhwVUHQwQTg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 642a67bf78f99ee528dbe7ed1f0530c24e52fdcc</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ac1f1d8fea2c6b028b3819f5e823bc5-74897a82b32ce92b6200be6540125b010</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>	1527503277833
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1066954
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 12.27.57 CEST

<i>Offerta economica</i>	11,35000 %
<i>di cui costi del personale</i>	2,41200 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,01000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 21 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 9geqT3Cv54Ctizx9MzdFvA==
	Hash(SHA-1-Hex): 75abe8ff446c8aae579a5178cc1301c3156c50ba
	Hash(SHA-256-Hex): a7267afb523cd073c521e037995a372-451c02a6dcd5ce8dda2ded878a1f84d5c
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA LOMAZZO.zip
	Dimensioni: 19 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): sUrBGovj0MUKyy3J09uoHQ==

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96205464 effettuata da Provincia di Como

	<p>9100caa724971e21b7e1e071b6d1a8ab54326d0d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a5b147ea28ebf252aee5cd68f9e5180-2702e65194226cffa709598f2fb5498d7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>OFFERTA ECONOMICA LOMAZZO.pdf,p7m</p> <p>Dimensioni: 982 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): pFWutG9bY4zNKGRKRWzZFQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ab284948caf9cc89e0fcd04eb3eff581fb01a749</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): feb7cecae0d1b5787e7d532814c2f2f-ac47bc33542b046eaaec7762599c1440d</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>	1527258320677
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1057743
<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>	venerdì 25 maggio 2018 16.25.20 CEST

<i>Offerta economica</i>	8,52000 %
<i>di cui costi del personale</i>	2,12000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,04000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 5ncqa1yUUByKrweHmG8low==
	Hash(SHA-1-Hex): 1f67d7f07debb2d3e62ee98ea31fadf11e2eb566
	Hash(SHA-256-Hex): 8ccd200495477dea6f8165f9c0024c6-ac572d5d8cdee3a27194971a0b5d93453
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 30 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 6I1yFO3Fz/HYdlRvjgzRSg==

	76b5a4724e063e25d9f8bc22752f916650ccf015
	Hash(SHA-256-Hex): 4243310d8454c5aff438f9dd74afb99- ea3519c71f92236029db01d34dd83a500
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	OFFERTA ECONOMICA.pdf.p7m
	Dimensioni: 177 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): uhY/65tEySWAb8rCVKPO7A==
	Hash(SHA-1-Hex): 9f8d5ad45c16e41f7ac31d7317b987ea31b4b119
	Hash(SHA-256-Hex): 47ca8a19cc2ac5240f54e517f95fd11- af0cc2c417b74293c40949cf82e19c77b
	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>	1527520884008
<i>Fornitore</i>	Pellegrini
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 17.21.24 CEST

<i>Sconto</i>	3,10000 %
<i>Punteggio economico</i>	7,62
<i>Punteggio tecnico</i>	58,9
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	64,93
<i>Punteggio totale</i>	72,55
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	FIRMATI.zip
	Dimensioni: 6 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): uIAAKWs5mNMfiWqaXsBwWw==
	Hash(SHA-1-Hex): 6ddb50897a87513c717e77fec5b4efc12b182459
	Hash(SHA-256-Hex): be6f060de4df3f893c23aaa745dda94-7bf7ed05bd220921de47deab4cf0f4ac
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica.zip
	Dimensioni: 24 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 3NAiis7Ktx6fTZTiXjS/rw==

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96305464 effettuata da Provincia di Como

	<p>b5e247d1c0a8eea526e1bd339694b6bd194999cd</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 641f324e57c7f68cca1205df5ac0f6f-f409f11ad5979b95845d2c92e791a8c0c</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	58,90
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia al verbale di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	58,9
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	64,93
<i>Punteggio economico</i>	7,62
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>off eco.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 200 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): p1PjbSMLt4iUyeX9taMOIg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 96dd1d60feca94b05486ed995ac7aeca909311ad</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): fc7ea005a9a369120345e5cd868f4ae-7504891fd1740583ee0db4fc9c108a22a</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1527508687980
<i>Fornitore</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.

<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 13.58.07 CEST
<i>Sconto</i>	12,20000 %
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	57,6
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,50
<i>Punteggio totale</i>	93,50
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 7/bpXnJA/NozCVwKNpI1MA==
	Hash(SHA-1-Hex): 6c5fa18ec77ae072ba64ccad75b3a8fb569dbf26
	Hash(SHA-256-Hex): 4eba62895bd3834da8281d654785d0f-c21dcad4659ae1dd23c71e5d5329370a7
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	progetto tecnico lomazzo.zip

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): ibG/HHNSabOt3pYGr5owvA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 88f035f01a79f9dfb0fffc0db5e67dc7abfd9c7e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): c102a0cb6c13b2eb3bde0906cbd6a93-f4c8b68c30b903075eb28ae2b479a6153</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	57,60
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia al verbale di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	57,6
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,50
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 596 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): onn6PvNgJ3JkGhEI6d5zuQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 28ede868c3ea0b0b4083e4eb59ed6b28529396e8</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 9ebb48d1b8e2d0bc6104d8f3655f287-b864c1ffd71ba152aa50846c072939308</p>

	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1527503833221
<i>Fornitore</i>	So.Vite S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 12.37.13 CEST
<i>Sconto</i>	7,98000 %
<i>Punteggio economico</i>	19,62
<i>Punteggio tecnico</i>	54,8
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	60,41
<i>Punteggio totale</i>	80,03
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</b>	Documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 7 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): kp4oOcW93BLKvRwNn6w07A==
	Hash(SHA-1-Hex): 3220f3733d7c21ac1d01ee5a98a6b1b48eab7c3e
	Hash(SHA-256-Hex): 58972f3f6e8e8a8b3f150ea0a9dc7fa-2337e28d619c1aa3e64680a9674cd4426
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>mini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	<p>Offerta Tecnica_So.Vite.pdf.zip</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): qCu3AzyEYEyKNUk/rDzb+Q==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): e73e8cb93bcef54bd88c375138333381b7fcb508</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8624ae3064587e1290c914d8b909efc-1df811d7eade20992962ce26956443313</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	54,80
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia al verbale di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	54,8
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	60,41
<i>Punteggio economico</i>	19,62
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Offerta Economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 377 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): BaRtnquM8gahhwVUHQwQTg==</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96205464 effettuata da Provincia di Como

	<p>642a67bf78f99ee528dbe7ed1f0530c24e52fdcc</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ac1f1d8fea2c6b028b3819f5e823bc5-74897a82b32ce92b6200be6540125b010</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1527503277833
<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	lunedì 28 maggio 2018 12.27.57 CEST
<i>Sconto</i>	11,35000 %
<i>Punteggio economico</i>	27,91
<i>Punteggio tecnico</i>	62,5
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	68,90
<i>Punteggio totale</i>	96,81
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	<p>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip</p> <p>Dimensioni: 21 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 9geqT3Cv54Ctizx9MzdFvA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 75abe8ff446c8aae579a5178cc1301c3156c50ba</p>

	451c02a6dc5ce8dda2ded878a1f84d5c
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA LOMAZZO.zip
	Dimensioni: 19 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): sUrBGovj0MUKyy3J09uoHQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 9100caa724971e21b7e1e071b6d1a8ab54326d0d
	Hash(SHA-256-Hex): a5b147ea28ebf252aee5cd68f9e5180-2702e65194226cfa709598f2fb5498d7
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	62,50
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia al verbale di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	62,5
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	68,90
<i>Punteggio economico</i>	27,91
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	OFFERTA ECONOMICA LOMAZZO.pdf.p7m

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): pFWutG9bY4zNKGRKRWzZFQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ab284948caf9cc89e0fcd04eb3eff581fb01a749</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): feb7cecae0d1b5787e7d532814c2f2f-ac47bc33542b046eaaec7762599c1440d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1527258320677
<i>Fornitore</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 maggio 2018 16.25.20 CEST
<i>Sconto</i>	8,52000 %
<i>Punteggio economico</i>	20,95
<i>Punteggio tecnico</i>	63,5
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio totale</i>	90,95
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	BUSTA AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 4 MB
	Firmatari: Controllo non previsto

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 1f67d7f07debb2d3e62ee98ea31fadf11e2eb566</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 8ccd200495477dea6f8165f9c0024c6-ac572d5d8cdee3a27194971a0b5d93453</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	<p>Dimensioni: 30 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 6I1yFO3Fz/HYdlRvjgzRSg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 76b5a4724e063e25d9f8bc22752f916650ccf015</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 4243310d8454c5aff438f9dd74afb99-ea3519c71f92236029db01d34dd83a500</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	63,50
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia al verbale di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	63,5
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	20,95

<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	OFFERTA ECONOMICA.pdf.p7m
	Dimensioni: 177 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): uhY/65tEySWAb8rCVKPO7A==
	Hash(SHA-1-Hex): 9f8d5ad45c16e41f7ac31d7317b987ea31b4b119
	Hash(SHA-256-Hex): 47ca8a19cc2ac5240f54e517f95fd11-af0cc2c417b74293c40949cf82e19c77b
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

\* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

## Proposta di Graduatoria

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

### Tabella 5. Calcolo dell'anomalia

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

### Tabella 6. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	68,90
<i>Punteggio economico</i>	27,91
<i>Punteggio totale</i>	96,81
<i>Sconto offerto</i>	11,35000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIFORNITURA PER IL PERIODO 01/09/2020 n. 96205464 effettuata da Provincia di Como

<i>ria</i>	
<i>Società di appartenenza</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.
<i>Punteggio tecnico</i>	63,50
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	93,50
<i>Sconto offerto</i>	12,20000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	3
<i>Società di appartenenza</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	20,95
<i>Punteggio totale</i>	90,95
<i>Sconto offerto</i>	8,52000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	4
<i>Società di appartenenza</i>	So.Vite S.p.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	60,41
<i>Punteggio economico</i>	19,62
<i>Punteggio totale</i>	80,03
<i>Sconto offerto</i>	7,98000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	5
<i>Società di appartenenza</i>	Pellegrini
<i>Punteggio tecnico</i>	64,93
<i>Punteggio economico</i>	7,62

<i>Sconto offerto</i>	3,10000 %
<i>Offerta anomala?</i>	No

## Aggiudicazione

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

### Tabella 7. Responsabile di procedimento

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

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

<i>Nome</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Login</i>	user_7756
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (00805980158)
<i>Indirizzo email</i>	sodexocommercialescu@legalmail.it
<i>Num. telefono</i>	0269684402
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	si aggiudica definitivamente avendo verificato i requisiti di carattere speciale autocertificati in sede di gara.

## 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
mercoledì 25 luglio 2018 13.55.06 CEST	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L'aggiudicazione provvisoria della procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID#96205464) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.

Data	Oggetto	Testo
		MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID#96205464) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
mercoledì 25 luglio 2018 13.54.23 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
martedì 3 luglio 2018 12.19.59 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1527503833221) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.19.59 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1527520884008) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.19.59 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1527503277833) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464), è stata ammessa con la seguente motivazione: .

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		VIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.19.59 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1527508687980) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.19.59 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1527258320677) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.14.54 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è iniziata.
martedì 3 luglio 2018 12.14.40 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527508687980) della Procedura PROCEDURA APER-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO DAL 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .

Data	Oggetto	Testo
		TA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.14.40 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527503833221) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.14.40 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527258320677) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.14.40 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527503277833) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
martedì 3 luglio 2018 12.14.40 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527520884008) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 3 luglio 2018 12.14.40 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata completata.
mercoledì 30 maggio 2018 12.04.16 CEST	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è iniziata.
mercoledì 30 maggio 2018 12.03.59 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527520884008) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
mercoledì 30 maggio 2018 12.03.59 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527508687980) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 12.03.59 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527503833221) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 12.03.59 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527503277833) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 12.03.58 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527258320677) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024.

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024.

Data	Oggetto	Testo
		(ID 96205464) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 11.41.10 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore S21058RL sulla Procedura con ID 96205464 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 11.41.10 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore S7160RL_SINTEL sulla Procedura con ID 96205464 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 11.41.10 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore So.Vite S.p.A. sulla Procedura con ID 96205464 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 11.41.10 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore gchiesa sulla Procedura con ID 96205464 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 11.41.10 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore euroristorazione sulla Procedura con ID 96205464 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
venerdì 28 maggio 2018 18.00.06 CEST	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464).
venerdì 28 maggio 2018 17.21.24 CEST	Invio Offerta	L'offerente Pellegrini ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		DO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464).
lunedì 28 maggio 2018 13.58.07 CEST	Invio Offerta	L'offerente S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464).
lunedì 28 maggio 2018 12.37.13 CEST	Invio Offerta	L'offerente So.Vite S.p.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464).
lunedì 28 maggio 2018 12.27.57 CEST	Invio Offerta	L'offerente SODEXO ITALIA S.P.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464).
venerdì 25 maggio 2018 16.25.20 CEST	Invio Offerta	L'offerente EURORISTORAZIONE SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464) effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464).
lunedì 16 aprile 2018 10.47.56 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024. (ID 96205464). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario) sono disponibili nel dettaglio del Mercato.

## Comunicazioni di Procedura

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

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

<i>Id Messaggio</i>	97239868
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 maggio 2018 13.07.24 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini )
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 14.57.52 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Gent.mi Signori, di seguito ulteriore chiarimenti: - “Scuola Primaria Rodari: pausa 12.45 / 14.15-14.30 secondo le classi”: quanto indicato significa che il servizio è da effettuarsi su 2 turni (1° turno inizio h 12.45, 2° turno inizio h 14.15) per i giorni di maggiore affluenza ( lunedì e mercoledì: media 325 pasti/giorno + venerdì: media 165 pasti/giorno) e su 1 solo turno per i giorni con minore affluenza (martedì e giovedì: media 83 pasti/giorno)? Cortesemente specificare. - “Scuola Primaria Manera: pausa 12.50 / 14.15”: la fascia oraria indicata (durata 1 ora e 25 minuti) include i tempi di raggiungimento del refettorio (che è esterno alla scuola) e rientro a scuola? In caso affermativo, cortesemente specificare a che ora deve iniziare la somministrazione del pasto. In caso negativo, chiarire. Grazie e cordiali saluti. Pellegrini SpA

<i>Data di invio</i>	lunedì 21 maggio 2018 15.04.37 CEST
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 22 maggio 2018 11.53.58 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, La presente per chiedere chiarimenti in merito all'ART. 23 del capitolato. Vengono richiesti tali importi: 1)R.C.T.: Euro 5.000.000.000 (miliardi)= per sinistro; Euro 250.000.000= per persona; Euro 1.500.000.000= per danni a cose 2) R.C.O.:Euro 500.000.000= per sinistro; Euro 250.000.000= per persona Sono corretti o vanno intesi così? 1)R.C.T.: Euro 5.000.000,00 (milioni)= per sinistro; Euro 250.000,00= per persona; Euro 1.500.000,00= per danni a cose 2) R.C.O.:Euro 500.000,00= per sinistro; Euro 250.000,00= per persona Cordiali saluti SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.
<i>Id Messaggio</i>	97244959
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 maggio 2018 14.58.48 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini ), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 15.24.03 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontra il quesito come di seguito riportato: Scuola Rodari Lomazzo: La pausa inizia per tutti alle 12.45 e termina per le classi prime e seconde alle ore 14.30 e per le classi terze, quarte e quinte alle ore 14.15. Significa che il primo turno è 12.45/13.35 e il secondo 13.40/14.30 nelle giornate di lunedì e mercoledì. Il martedì, giovedì e venerdì turno unico con inizio ore 12.45 e media presenze 83 martedì e giovedì e 165 il venerdì Scuola primaria Manera: la fascia oraria indicata include i tempi di raggiungimento del refettorio, esterno alla scuola, pari a circa 5/7 minuti Pertanto la somministrazione del pasto deve essere effettuata all'incirca alle ore 13.00. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Gent.mi Signori, di seguito ulteriore chiarimenti: - "Scuola Primaria Rodari: pausa 12.45 / 14.15-14.30 secondo le classi": quanto indicato significa che il servizio è da effettuarsi su 2 turni (1° turno inizio h 12.45, 2° turno inizio h 14.15) per i giorni di maggiore affluenza ( lunedì e mercoledì: media 325 pasti/giorno + venerdì: media 165 pasti/giorno) e

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0...

	<p>96205464 effettuata da Provincia di Como su 1 solo turno per giorno con minore influenza (martedì e giovedì: media 83 pasti/giorno)? Cortesemente specificare. - "Scuola Primaria Manera: pausa 12.50 / 14.15": la fascia oraria indicata (durata 1 ora e 25 minuti) include i tempi di raggiungimento del refettorio (che è esterno alla scuola) e rientro a scuola? In caso affermativo, cortesemente specificare a che ora deve iniziare la somministrazione del pasto. In caso negativo, chiarire. Grazie e cordiali saluti. Pellegrini SpA</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>97278746</p> <p>martedì 22 maggio 2018 12.19.13 CEST</p> <p>Provincia di Como (Costanzo Gabriella)</p> <p>S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto</p> <p>RE: Richiesta chiarimenti</p> <p>Si conferma che si tratta di un refuso. L'importo indicato, pari a Euro 5.000.000,00 (milioni)= per sinistro; Euro 250.000,00= per persona; Euro 1.500.000,00= per danni a cose è corretto. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, La presente per chiedere chiarimenti in merito all'ART. 23 del capitolato. Vengono richiesti tali importi: 1)R.C.T.: Euro 5.000.000.000 (miliardi)= per sinistro; Euro 250.000.000= per persona; Euro 1.500.000.000= per danni a cose 2) R.C.O.:Euro 500.000.000= per sinistro; Euro 250.000.000= per persona Sono corretti o vanno intesi così? 1)R.C.T.: Euro 5.000.000,00 (milioni)= per sinistro; Euro 250.000,00= per persona; Euro 1.500.000,00= per danni a cose 2) R.C.O.:Euro 500.000,00= per sinistro; Euro 250.000,00= per persona Cordiali saluti SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>97558944</p> <p>mercoledì 30 maggio 2018 19.22.23 CEST</p> <p>Pellegrini (Pellegrini )</p> <p>Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 1 giugno 2018 15.05.52 CEST</p> <p>RICHIESTA AI SENSI DEGLI ARTT. 29 E 76 DEL CODICE DEGLI APPALTI</p> <p>Gent.mi Signori, con la presente siamo a richiederVi di conoscere i nominativi dei partecipanti alla procedura di gara e gli esiti di ammissione così come previsto dagli artt. di cui all'oggetto. Rimaniamo in attesa di un gentile cenno di riscontro in merito. Cordiali saluti. Pellegrini SpA</p>

<i>Data di invio</i>	giovedì 31 maggio 2018 10.41.54 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data mercoledì 27 giugno 2018 11.40.43 CEST; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 15 giugno 2018 13.24.42 CEST; Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data giovedì 31 maggio 2018 11.38.16 CEST; So.Vite S.p.A. (So.Vite S.p.A.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNICAZIONE AI SENSI DELL'ART. 29 D.LGS 50/2016
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda all'allegato. Cordiali saluti.
<i>Allegato</i>	verbale di gara n. 1.pdf Dimensioni: 92 KB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): TbNwj6prf0jX/zNbZU6eiQ== Hash(SHA-1-Hex): 11c1bf6b0c9156fea9bb45834f373ffe2ea97cab Hash(SHA-256-Hex): 4c285b8dd0eaa8a14d34319fad569b8-dff101505510b92aea0c3931122af6209 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	97091747
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 maggio 2018 10.24.45 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 11.41.27 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica CIG 74271283EA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra il quesito posto precisando che in effetti la cifra media dei pasti al giorno presso la scuola dell'infanzia indicato all'art. 4 è di circa 173 pasti al giorno (x circa 190 g.).

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0...

	<p>96205464 effettuata dalla Provincia di Como al servizio. Si provvede pertanto alla rettifica, con il presente chiarimento, di quanto indicato all'art. 4 del Capitolato. Distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, la presente per chiedere conferma del numero dei pasti medi giorno presso la scuola materna poiché sul capitolato Art. 4 si legge che la media è di 234 pasti al dì ma il numero pasti annuo è pari a 32.866 e, ipotizzando circa 200 giorni di servizio, i pasti annui dovrebbero essere circa 46.800. Ringraziamo per l'attenzione e cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>96933294</p> <p>venerdì 11 maggio 2018 11.50.55 CEST</p> <p>Provincia di Como (Costanzo Gabriella)</p> <p>Giemme S.r.l. (Giemme S.r.l.), non ricevuto</p> <p>RE: Chiarimenti</p> <p>Buongiorno, si riscontrano i quesiti posti: 1) chi è l'attuale gestore? RISPOSTA: L'attuale gestore è Sodexo Italia Spa 2) quale prezzo viene attualmente applicato RISPOSTA: i prezzi applicati sono i seguenti: € 4,46 per i pasti alunni infanzia, primaria e secondaria € 4,12 per i pasti insegnanti, nido, anziani e centri estivi Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente sono a porre i seguenti quesiti: 1 chi è l'attuale gestore 2 quale prezzo viene attualmente applicato In attesa di un riscontro porgo cordiali saluti Giemme srl</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>96906669</p> <p>giovedì 10 maggio 2018 18.11.33 CEST</p> <p>Pellegrini (Pellegrini )</p> <p>Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 11 maggio 2018 11.49.03 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto</p> <p>RICHIESTA CHIARIMENTI</p> <p>Gent.mi Signori, di seguito ulteriore tranches di chiarimenti: 1) Poiché a carico dell'aggiudicatario, si chiede di indicare importo delle spese relative alla pubblicazione di cui all'art. 5 del Disciplinare. 2) Si chiede di specificare gli orari di somministrazione presso tutti i plessi. 3) In riferimento a servizio anziani domiciliari, si chiede di specificare se a carico della Ditta anche il trasporto e consegna al domicilio degli utenti e in quale fascia oraria deve essere pianificata tale attività. 4) Se già in uso un sistema informatizzato e quale. 5) Si chiede di chiarire chi (personale del gestore o personale della scu-</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0...

	<p>96205464 effettuata da Provincia di Como          deve effettuare insieme la prenotazione dei pasti nelle classi e se oggi tale attività viene svolta con supporti cartacei (griglie) o informatici (tipo POS/tablet). 6) Si chiede conferma che l'indice della relazione tecnica (busta B) non è da considerarsi incluso nelle 40 pagine consentite. 7) A pagina 5 del Capitolato si legge: "La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi". Si chiede conferma che il riferimento a "pasti crudi" sia un refuso. In caso contrario, si chiedono chiarimenti in merito. 8) Si chiede di fornire elenco delle attrezzature con specifica quali sono di proprietà del comune, del gestore, di eventuali terzi. Cordiali saluti</p>
<p><i>Id Messaggio</i> <i>Data di invio</i> <i>Mittente</i> <i>Destinatari</i> <i>Oggetto del Messaggio</i> <i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>97091211          mercoledì 16 maggio 2018 10.16.23 CEST          Provincia di Como (Costanzo Gabriella)          EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 11.41.18 CEST          RE: RICHIESTA DI CHIARIMENTI          L'importo degli insoluti pari a € 10.000,00 è da considerarsi annuo Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Gentile Responsabile del procedimento, con la presente siamo a chiedere se l'importo degli insoluti pari a 10.000,00 euro indicato all'art. 3 del Capitolato d'appalto, da considerare ai fini della formulazione dell'offerta, sia da intendersi annuo o per l'intera durata d'appalto. Rimanendo in attesa di riscontro in merito, cordiali saluti. Ufficio Appalti EURORISTORAZIONE SRL</p>
<p><i>Id Messaggio</i> <i>Data di invio</i> <i>Mittente</i> <i>Destinatari</i> <i>Oggetto del Messaggio</i> <i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>96997538          lunedì 14 maggio 2018 13.29.33 CEST          EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)          Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 16 maggio 2018 10.15.27 CEST          Richiesta chiarimenti procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica CIG 74271283EA          Buongiorno, la presente per chiedere conferma del numero dei pasti medi giorno presso la scuola materna poiché sul capitolato Art. 4 si legge che la media è di 234 pasti al dì ma il numero pasti annuo è pari a 32.866 e, ipotizzando circa 200 giorni di servizio, i pasti annui dovrebbero essere circa 46.800. Ringraziamo per l'attenzione e cogliamo l'occasione per porgere distinti saluti.</p>

<i>Data di invio</i>	venerdì 11 maggio 2018 12.12.39 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data venerdì 11 maggio 2018 14.21.42 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti CIG 74271283EA
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si riscontrano in dettaglio le richieste di chiarimento: QUESITO 1) - quali sono gli orari di somministrazione dei pasti? RISPOSTA 1) Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti: Asilo nido: pranzo ore 11.00, merenda ore 15.00 Scuola dell'infanzia: 11.45 Scuola primaria Rodari: pausa 12.45 / 14.15-14.30 secondo le classi Scuola primaria Manera: pausa 12.50 / 14.15 Scuola secondaria De Amicis: pausa 13.50 / 14.30 Anziani: 11.15/12.30 QUESITO 2 - in merito al punto B.2 dell'offerta tecnica si chiede se, per l'attribuzione del punteggio, sia sufficiente un' autodichiarazione attestante la percentuale di prodotti biologici, IGP e DOP offerti. Diversamente si chiede di specificare che tipo di documentazione debba essere prodotta in sede di gara RISPOSTA 2 Per l'attribuzione del punteggio è sufficiente un'autodichiarazione attestante la percentuale di prodotti biologici, IGP e DOP offerti. In sede di esecuzione contrattuale saranno richieste le opportune certificazioni. QUESITO 3 - chi è l'attuale fornitore del sistema informatico di prenotazione e pagamento pasti? RISPOSTA 3 L'attuale fornitore è Project srl, E-civis QUESITO 4 - la rilevazione delle presenze presso il Nido, come per le altre scuole, è in carico all'impresa aggiudicataria? RISPOSTA 4: La rilevazione presenze è in carico all'impresa aggiudicataria QUESITO 5 - a quanto ammontano le spese contrattuali e di pubblicazione del bando? RISPOSTA 5: Le spese contrattuali ammontano a € 3.580,00 circa QUESITO 6 - le merende per gli utenti del nido sono distribuite dal personale della ditta? in caso di risposta affermativa si chiede di indicare l' orario. RISPOSTA 6) La merenda al nido è preparata dal personale della ditta appaltatrice e somministrata alle ore 15.00 dalle educatrici QUESITO 7 - i servizi di manutenzione, disinfestazione e campionamento analitico possono essere considerati servizi accessori e quindi non subappaltabili? RISPOSTA 7 Le attività di cui al servizio oggetto d'appalto sono subappaltabili nei limiti di cui all'art.105 del D.Lgs 50/2016. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	96941831
<i>Data di invio</i>	venerdì 11 maggio 2018 14.27.11 CEST
<i>Mittente</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)

<i>Destinatari</i>	96205464 effettuata da Provincia di Como), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 14 maggio 2018 12.25.01 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA DI CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Gentile Responsabile del procedimento, con la presente siamo a chiedere se l'importo degli insoluti pari a 10.000,00 euro indicato all'art. 3 del Capitolato d'appalto, da considerare ai fini della formulazione dell'offerta, sia da intendersi annuo o per l'intera durata d'appalto. Rimanendo in attesa di riscontro in merito, cordiali saluti. Ufficio Appalti EURORISTORAZIONE SRL
<i>Id Messaggio</i>	97097879
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 maggio 2018 11.28.08 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini ), ricevuto in data mercoledì 16 maggio 2018 14.44.27 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontrano di seguito nel dettaglio i quesiti posti: 1) Poiché a carico dell'aggiudicatario, si chiede di indicare importo delle spese relative alla pubblicazione di cui all'art. 5 del Disciplinare. RISPOSTA 1: Le spese di pubblicazione ammontano a circa € 1.700,00 2) Si chiede di specificare gli orari di somministrazione presso tutti i plessi. RISPOSTA 2: Gli orari di somministrazione dei pasti sono i seguenti: Asilo nido: pranzo ore 11.00, merenda ore 15.00 Scuola dell'infanzia: 11.45 Scuola primaria Rodari: pausa 12.45 / 14.15-14.30 secondo le classi Scuola primaria Manera: pausa 12.50 / 14.15 Scuola secondaria De Amicis: pausa 13.50 / 14.30 Anziani: 11.15/12.30 3) In riferimento a servizio anziani domiciliari, si chiede di specificare se a carico della Ditta anche il trasporto e consegna al domicilio degli utenti e in quale fascia oraria deve essere pianificata tale attività. RISPOSTA 3: Il trasporto pasto per gli anziani è a carico dell'aggiudicatario e l'orario è: 11.15/12.30 4) Se già in uso un sistema informatizzato e quale. RISPOSTA 4: L'attuale fornitore del programma in uso è Project srl, E-civis 5) Si chiede di chiarire chi (personale del gestore o personale della scuola) deve effettuare fisicamente la prenotazione dei pasti nelle classi e se oggi tale attività viene svolta con supporti cartacei (griglie) o informatici (tipo POS/tablet). RISPOSTA 5: Le prenotazioni dei pasti vengono effettuate dal personale dell'operatore economico aggiudicatario. Attualmente tale attività viene svolta con supporti cartacei (griglie). 6) Si chiede conferma che l'indice della relazione tecnica (busta B) non è da considerarsi incluso nelle 40 pagine consentite. RISPOSTA 6: Si conferma. 7) A pagina 5 del Capitolato si legge: "La struttura del menu per le utenze

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0...

	<p>n. 96205464 effettuata da Provincia di Como scostante, ivi compreso in merito a "pasti crudi". Si chiede conferma che il riferimento a "pasti crudi" sia un refuso. In caso contrario, si chiedono chiarimenti in merito. <b>RISPOSTA 7:</b> E' da intendersi pasti "freddi" (non crudi) di cui al capoverso successivo, ovvero in caso di particolari richieste (qualora non si tratti dei cestini per le uscite, ma di particolari emergenze). <b>8)</b> Si chiede di fornire elenco delle attrezzature con specifica quali sono di proprietà del comune, del gestore, di eventuali terzi. <b>RISPOSTA 8:</b> Il documento richiesto viene aggiunto alla documentazione di gara. Distinti saluti.</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p> <p><i>Testo del Messaggio</i></p>	<p>96700371</p> <p>venerdì 4 maggio 2018 15.07.03 CEST</p> <p>EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)</p> <p>Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 7 maggio 2018 11.20.23 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto</p> <p>Richiesta chiarimenti procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica CIG 74271283EA</p> <p>La presente per richiedere i seguenti chiarimenti: - quali sono gli orari di somministrazione dei pasti? - in merito al punto B.2 dell'offerta tecnica si chiede se, per l'attribuzione del punteggio, sia sufficiente un' auto dichiarazione attestante la percentuale di prodotti biologici, IGP e DOP offerti. Diversamente si chiede di specificare che tipo di documentazione debba essere prodotta in sede di gara - chi è l'attuale fornitore del sistema informatico di prenotazione e pagamento pasti? - la rilevazione delle presenze presso il Nido, come per le altre scuole, è in carico all'impresa aggiudicataria? - a quanto ammontano le spese contrattuali e di pubblicazione del bando? - le merende per gli utenti del nido sono distribuite dal personale della ditta? in caso di risposta affermativa si chiede di indicare l'orario. - i servizi di manutenzione, disinfestazione e campionamento analitico possono essere considerati servizi accessori e quindi non subappaltabili? Ringraziamo per l'attenzione e cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti. Euroristorazione S.r.l.</p>
<p><i>Id Messaggio</i></p> <p><i>Data di invio</i></p> <p><i>Mittente</i></p> <p><i>Destinatari</i></p> <p><i>Oggetto del Messaggio</i></p>	<p>96749179</p> <p>sabato 5 maggio 2018 14.42.37 CEST</p> <p>Giemme S.r.l. (Giemme S.r.l.)</p> <p>Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 7 maggio 2018 11.20.36 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto</p> <p>Chiarimenti</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RI-

Testo del Messaggio	<p>96205164 effettuata da Provincia di Como Buongiorno, con la presente sono a porre i seguenti quesiti: 1 chi è l'attuale gestore 2 quale prezzo viene attualmente applicato In attesa di un riscontro porgo cordiali saluti Giemme srl</p>
<i>Id Messaggio</i>	96535806
<i>Data di invio</i>	venerdì 27 aprile 2018 8.13.43 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini )
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 27 aprile 2018 14.12.03 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Gent.mi Signori, di seguito prima tranche di chiarimenti: ) Ai sensi e per gli effetti degli art. 346 e ss del vigente CCNL in tema di cambi di gestione, si richiede di fornire l'elenco dell'organico attualmente impiegato per il servizio, completo, per ciascuna figura, delle seguenti informazioni: Sito di lavoro (cucina, plesso, scuola), Qualifica/Mansione, Inquadramento/Livello, scatti di anzianità maturati, monteore giornaliero, monteore settimanale. 2) In riferimento all'art. 15 si chiede di chiarire a chi compete il pagamento delle utenze gas metano e energia elettrica. Si chiede, inoltre, di chiarire a chi compete il pagamento delle ulteriori utenze (come ad es. acqua, vapore). Per le utenze i cui costi dovessero essere a carico dell'appaltatore, si chiede di specifica a quanto ammontano per l'ultimo anno. Cordiali saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	96684591
<i>Data di invio</i>	venerdì 4 maggio 2018 10.10.45 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini ), ricevuto in data venerdì 4 maggio 2018 10.16.38 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si riscontrano i quesiti posti segnalando che la tabella relativa al personale è stata aggiunta in data odierna alla documentazione di gara. Risposta quesito n. 2 Tutte le utenze sono a carico del Comune di Lomazzo. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Gent.mi Signori, di seguito prima tranche di chiarimenti: ) Ai sensi e per gli effetti degli art. 346 e ss del vigente CCNL in tema di cambi di gestione, si richiede di fornire l'elenco dell'organico attualmente impiegato per il servizio, completo, per ciascuna figura, delle seguenti informazioni: Sito di lavoro (cucina, plesso, scuola), Qualifica/Mansione, Inquadramento/Livello, scatti di anzianità maturati, monteore giornaliero,</p>

	di chiarire a chi compete il pagamento delle utenze gas metano e energia elettrica. Si chiede, inoltre, di chiarire a chi compete il pagamento delle ulteriori utenze (come ad es. acqua, vapore). Per le utenze i cui costi dovessero essere a carico dell'appaltatore, si chiede di specificare a quanto ammontano per l'ultimo anno. Cordiali saluti.
<i>Id Messaggio</i>	99519136
<i>Data di invio</i>	mercoledì 18 luglio 2018 19.59.59 CEST
<i>Mittente</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA RELAZIONE ESPLICATIVA PER VALUTAZIONE CONGRUITA' OFFERTA
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, come da Voi richiesto trasmettiamo in allegato i giustificativi relativi all'offerta. Cordiali saluti ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che nella seduta pubblica tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesta Società è risultata essere la SECONDA in graduatoria. Tuttavia, 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, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma Sintel entro il giorno 19.7.2018. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.
<i>Allegato</i>	Giustificativi SIR Lomazzo.pdf.p7m  Dimensioni: 1000 KB  Firmatari: CHIESA GIANFRANCO  Hash(MD5-Base64): AMHE/6PkkMdRjzEsoLfF+w==  Hash(SHA-1-Hex): 033ee9e097d1095e3c0b39857ade72dee1986934

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96305464 effettuata da Provincia di Como

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 696750ba2c72854353d7d6c5c423c07- ea8794eda566f0b275971ebb79d1cd915</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	99559871
<i>Data di invio</i>	giovedì 19 luglio 2018 18.09.06 CEST
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA RELAZIONE ESPLICATIVA PER VALUTAZIONE ANOMALIA OFFERTA
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buonasera, inoltriamo documentazione relativa alla verifica della congruità dell'offerta presentata. A disposizione Cordiali saluti Sodexo Italia Spa ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che nella seduta pubblica tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesta Società è risultata essere la prima in graduatoria. Tuttavia, 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, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma Sintel entro il giorno 19.7.2018. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	<p>documenti verifica anomalia.zip</p> <p>Dimensioni: 2 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): EbquI7pKZS+p4mSIwZ79fA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): d8bc45703aceb46b083fe580b1fc98f75ea62dbb</p>

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0... n. 96305464 effettuata da Provincia di Como (S.I.R. - S.I.R. - S.I.R.)

	511d249c0d10fb69750d4243c5113e0-6f5590ac7b2a8f763bbcb729e6c3c5bf7
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	99054925
<i>Data di invio</i>	martedì 3 luglio 2018 14.37.03 CEST
<i>Mittente</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 9 luglio 2018 11.42.26 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica comune di Lomazzo - CIG 74271283EA
<i>Testo del Messaggio</i>	la presente per richiedere, per la difesa dei propri interessi in giudizio: - trasmissione verbali di gara non appena disponibili - avviso di aggiudicazione definitiva e, conseguentemente a quest' ultima, accesso agli atti dell' intera documentazione di gara ( amministrativa, tecnica ed economica) delle ditte Sode-xo e Sir. Ringraziamo anticipatamente per la collaborazione e cogliamo l' occasione per porgere distinti saluti. Euroristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	99050105
<i>Data di invio</i>	martedì 3 luglio 2018 12.29.29 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), ricevuto in data mercoledì 18 luglio 2018 19.57.25 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA RELAZIONE ESPLICATIVA PER VALUTAZIONE CONGRUITA' OFFERTA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che nella seduta pubblica tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesta Società è risultata essere la SECONDA in graduatoria. Tuttavia, 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, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell' offerta, che dovrà pervenire tramite la funzionalità "CO-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LO-MAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/0...

	<p>96205464 offerta di Provincia di Como sulla Piattaforma Sintel entro il giorno 19.7.2018. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	98868112
<i>Data di invio</i>	mercoledì 27 giugno 2018 11.35.07 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data mercoledì 27 giugno 2018 11.40.47 CEST; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto; So.Vite S.p.A. (So.Vite S.p.A.), non ricevuto; SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data lunedì 2 luglio 2018 15.56.05 CEST; Pellegrini (Pellegrini ), ricevuto in data mercoledì 27 giugno 2018 11.37.52 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Seduta di gara pubblica apertura offerte economiche
<i>Testo del Messaggio</i>	Si informa che la prossima seduta di gara pubblica, per la comunicazione dei punteggi tecnici conseguiti e la successiva apertura delle offerte economiche, è fissata per il giorno 03 luglio p.v. alle ore 12:00 presso l'Ufficio gare della Provincia di Como via Borgo Vico n. 148 - 22100 COMO. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	99050027
<i>Data di invio</i>	martedì 3 luglio 2018 12.27.49 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 13 luglio 2018 10.36.22 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA RELAZIONE ESPLICATIVA PER VALUTAZIONE ANOMALIA OFFERTA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che nella seduta pubblica tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesta Società è risultata essere la prima in graduatoria. Tuttavia, 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, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma Sintel entro il giorno 19.7.2018. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto,

## Verbali intermedi

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

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

**Affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole del comune di Lomazzo per il periodo di tre anni dal 01/09/2018 al 31/08/2021 con eventuale ripetizione per il periodo 01/09/2021 al 31/08/2024.**  
**CIG: 74271283EA**

**VERBALE N. 2**  
**1<sup>a</sup> SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA**

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **12** del mese di **giugno** alle ore **10:30** si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 523/2018 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** Dott. **Rodolfo Di Gilio** – Dirigente Responsabile del Settore Politiche del Lavoro – Sanità – Attività Economiche – Servizi Sociali – Formazione Professionale – Università;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Annamaria Aurora Vinci** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Loredana Dioguardi** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**SEGRETARIO:** La sig.ra **Erminia Arcidiacono**, viene sostituita, per la presente seduta, dalla Sig.ra **Olimpia Duvia** – Ufficio gare della Provincia di Como;

La sig.ra Erminia Arcidiacono, essendo impegnata in altra procedura di gara viene sostituita per la presente seduta dalla sig.ra **Olimpia Duvia** in forza all'ufficio gare della Provincia di Como

**Premesso che:**

- ✓ In data 30.05.2018 si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta pubblica, relativa alla procedura di gara in oggetto indicata, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della

documentazione amministrativa prodotta dagli offerenti ed all'accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal Codice (art. 80) e speciale (art. 83), richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici offerenti;

✓ Tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione dei seguenti operatori economici partecipanti:

- 1) **EURORISTORAZIONE SRL** con sede in via Savona n. 144 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1527258320677 del 25.5.2018);
- 2) **SODEXO ITALIA SPA** con sede in via F.lli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I. 00805980158 (protocollo SINTEL n. 1527503277833 del 28.5.2018 );
- 3) **SO.VITE SPA** con sede in via Della Pista n. 24, 27010 Giussago - fraz. Guinzano (PV) - P.I. 01934750181 (protocollo SINTEL n. 1527503833221 del 28.5.2018);
- 4) **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL** con sede in via Roma n. 29 Azzano San Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL n. 1527508687980 del 28.5.2018 );
- 5) **PELLEGRINI SPA** con sede in via Lorenteggio n. 255, 20152 Milano - P.I. 05066690156 (protocollo SINTEL n. 1527520884008 del 28.5.2018);

✓ Nonché nella stessa seduta si è proceduto allo scarico (download) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi, allo scopo di effettuare in seduta pubblica, pur non essendo in alcun modo modificabile la documentazione acquisita, la verifica e la ricognizione della documentazione tecnica, in essi contenuti.

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

Dichiarano 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<sup>a</sup> 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 (paragrafi 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 operanti economici partecipanti ed alla ricognizione puntuale degli elaborati prodotti nel documento di gara denominato busta tecnica.

Il Presidente illustra in dettaglio le modalità di gara, il criterio di aggiudicazione e procede alla lettura dei contenuti più significativi del disciplinare di gara e del capitolato prestazionale.

I commissari definiscono infine un programma di lavoro (sedute da riservare alla valutazione dell'offerta tecnica) che consenta la valutazione tecnica delle offerte entro la fine del mese di giugno 2018.

Il Presidente alle ore 13:00 dichiara quindi conclusa la 1<sup>a</sup> seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente fissa per il giorno 21.6.2018 alle ore 10.00 la seconda seduta riservata per proseguire con i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate

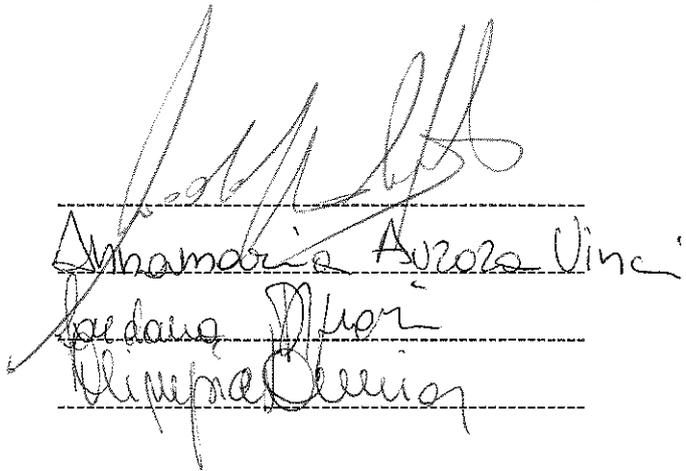
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Rodolfo DiGilio

Dott.ssa Annamaria Aurora Vinci

Dott.ssa Loredana Dioguardi

Sig.ra Olimpia Duvia



The image shows four handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal dashed line. From top to bottom, the signatures correspond to the names listed on the left: Rodolfo DiGilio, Annamaria Aurora Vinci, Loredana Dioguardi, and Olimpia Duvia. The signatures are cursive and somewhat stylized.



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

**Affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole del comune di Lomazzo per il periodo di tre anni dal 01/09/2018 al 31/08/2021 con eventuale ripetizione per il periodo 01/09/2021 al 31/08/2024.**  
**CIG: 74271283EA**

**VERBALE N. 4**  
**3<sup>a</sup> SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA**

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **25** del mese di **giugno** alle **ore 10:00** 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. 523/2018 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** Dott. **Rodolfo Di Gilio** – Dirigente Responsabile del Settore Politiche del Lavoro – Sanità – Attività Economiche – Servizi Sociali – Formazione Professionale – Università;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Annamaria Aurora Vinci** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Loredana Dioguardi** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**SEGRETARIO:** Sig.ra **Erminia Arcidiacono** – Ufficio gare della Provincia di Como;

**Premesso che:**

- ✓ In data 30.05.2018 si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta pubblica, relativa alla procedura di gara in oggetto indicata, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione amministrativa prodotta dagli offerenti ed all'accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal Codice (art. 80) e speciale (art. 83), richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici offerenti;
- ✓ Tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione degli operatori economici partecipanti nonché all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica e ricognizione dei file contenuti;

- ✓ In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;
- ✓ In data 21.6.2018, giusto verbale di gara n. 3, si è tenuta la 2<sup>a</sup> seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;

Tutto ciò premesso

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

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la **3<sup>a</sup> 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 (paragrafi 16.3 e 16.4).

I commissari procedono con la lettura dell'offerta tecnica presentata da:

### **SO.VITE**

L'esame e la valutazione suddetti 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 di alcuni 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.

Gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente di seguito riportati:

<i>CRITERI / SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE</i>		<i>NOTE DELLA COMMISSIONE</i>
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	Apprezzabile la gestione informatizzata degli approvvigionamenti. Molto dettagliata la descrizione del processo produttivo, dei controlli eseguiti e delle norme di buona prassi igienica adottate. Utile l'uso di datalogger per il monitoraggio delle temperature in fase di trasporto derrate e pasti. Adeguata la gestione delle diete per minimizzare le contaminazioni e la formazione del personale su questo argomento. Positivo l'uso di prodotti sanificanti a basso impatto ambientale. Specificato il piano delle analisi e il monitoraggio infestanti e la gestione dei rifiuti.
2	Piano dei trasporti	Poco dettagliato il piano dei trasporti e non sufficientemente adeguato a garantire una buona qualità dei pasti trasportati. Critica la presenza di un unico mezzo di trasporto per la consegna dei pasti domiciliari e scolastici.

3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	Descrizione del layout molto sintetica. Manca la descrizione delle attrezzature presenti. Al limite la capacità produttiva residua del CC per il numero di pasti richiesti.
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	Il piano delle emergenze contempla solo alcune casistiche. Pertinenti le misure adottate.
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	I criteri di selezione dei fornitori sono accurati ed effettuati da un team dedicato. La rivalutazione dei fornitori avviene con frequenza variabile a seconda delle criticità.
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	61%
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Presente
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	Presente
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	Presente
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	Il piano presentato soddisfa in maniera buona le richieste del CSA
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	Migliorativo il rapporto di somministrazione per pr. Manera (ven)
3	Piano di formazione del personale	Adeguatamente descritti i contenuti della formazione, le metodologie formative e le qualifiche dei formatori. Apprezzabile il numero di ore dedicato alla formazione. 1
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	Più che buone le iniziative e le attività proposte e il dettaglio sulle modalità di coinvolgimento. 44 ore di formazione in presenza suddivisa per le diverse fasce d'età. 24 ore di attività rivolte agli adulti.
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	Sufficiente l'offerta di 7 menù a tema
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	Considerate più che sufficienti le iniziative che si rivolgono al Banco Alimentare di Como e la proposta di una SaveBox per portare a casa pane e frutta non consumati.
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	

1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	Considerate più che sufficienti le migliori proposte: inserimento dei beverini per la distribuzione dell'acqua; inserimento del sistema Dispre per il dosaggio dei detersivi; implementazione whatsapp business; vetrofanie; rivestimento della linea self; tavoli e sedie. Considerata positivamente la proposta di tinteggiare le zone rovinate. Tra le altre attrezzature fornite: sterilizza coltelli; armadio porta scope. Particolare attenzione tra le proposte migliorative quelle a carattere ambientale attie a neutralizzare la produzione di emissioni di anidride carbonica. Colonnina "station" di ricarica mezzo elettrico. Non vengono considerate migliori il progetto di informatizzazione perchè esplicitamente richiesto nel CSA. Limitata l'offerta di migliorie in termini di iniziative e più che sufficienti le attrezzature offerte e le migliori strutturali.
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Sufficienti i questionari differenziati per utenza somministrati trimestralmente.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da:

### SO.VITE

secondo la tabella sinottica qui riportata:

SOTTOCRITERI		SOTTO PUNTEGGI	DI GILIO	VINCI	DI GUARDI
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX PUNTI 23</b>			
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	8 C	1	1	1
2	Piano dei trasporti	6 C	0,4	0,4	0,4
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	6 C	0,5	0,5	0,5
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3 C	0,7	0,7	0,7
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>			
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8 C	0,7	0,7	0,7

2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	8 10 12	12	12	12
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>MAX PUNTI 3</b>			
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	1	1	1	1
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	1	1	1	1
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	1	1	1	1
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>			
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4 C	0,8	0,8	0,8
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3 C	0,7	0,7	0,7
3	Piano di formazione del personale	3 C	1	1	1
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX PUNTI 8</b>			
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3 C	1	1	1
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2 C	0,6	0,6	0,6
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	3 C	0,7	0,7	0,7
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>MAX PUNTI 6</b>			
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive, ecc..)	5 C	0,7	0,7	0,7
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1 C	0,6	0,6	0,6

La seduta viene sospesa alle ore 13:00

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

I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da:

**SODEXO**

L'esame e la valutazione suddetti 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 di alcuni 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.

Gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente di seguito riportati:

<b>CRITERI / SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE</b>		<b>NOTE DELLA COMMISSIONE</b>
<b>AI</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	Positiva la rilevazione informatizzata delle presenze. Dettagliata la descrizione del processo di produzione e delle norme di buona prassi igienica adottate. Positiva la formazione specifica dedicata al servizio di distribuzione. Adeguata la gestione delle diete sia nella fase produttiva che durante la distribuzione, apprezzabile la presenza di un'asm dedicata alle diete. Utile l'uso del codice colore per i contenitori termici e l'uso di datalogger per il monitoraggio delle temperature durante il trasporto dei pasti. Positivo l'uso di prodotti sanificanti a basso impatto ambientale. Non specificato il piano delle analisi e il monitoraggio degli infestanti.
2	Piano dei trasporti	Congruente l'orario di consegna con quanto richiesto dal Capitolato. Adeguata la dotazione di mezzi a basso impatto ambientale. Il piano dei trasporti è esaustivo ed adeguato a garantire una buona qualità dei pasti trasportati.
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	Adeguato il layout del CC ad evitare le contaminazioni crociate e a garantire la marcia in avanti del flusso di lavorazione. Adeguata la dotazione di apparecchiature.
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	Ampia la gamma delle emergenze prese in considerazione, esaustiva la descrizione della loro gestione e pertinenti le misure da adottare in funzione del disservizio. Molteplici i centri cottura di emergenza.
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Team dedicato alla selezione dei fornitori. Qualifica dei fornitori prevede anche una fase di test operativo. Il controllo dei fornitori avviene annualmente.
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	Superiore al 61%
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione	Presente

	UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	Presente
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	Presente
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	Il piano presentato soddisfa in maniera più che soddisfacente le richieste del CSA
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	Migliorativi i rapporti di somministrazione proposti per l'Infanzia e la Secondaria
3	Piano di formazione del personale	Adeguatamente descritti i contenuti della formazione, le metodologie formative e le qualifiche dei formatori.
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	Ottimo il piano proposto con 28 ore di formazione in presenza suddivise per fasce d'età degli alunni. Coinvolgimento ottimo con la proposta di un orto didattico e 3 Iniziative su: ridurre, riutilizzare e riciclare. Attività per adulti: corso di cucina, incontro informativo e informazioni on line.
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	Ottima la proposta di 37 menù speciali tra festività e giornate a tema.
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	Valutato in maniera ottima il Progetto GOOD FOOD BAG, la fornitura a tutti i bambini di un kit per portare a casa pane, frutta e merende non consumati e la collaborazione con il Banco Alimentare. Apprezzabile il coinvolgimento da parte degli alunni per il monitoraggio degli avanzi in mensa.
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive, ecc..)	Più che buone le proposte integrative e migliorative: 5 pasti/gg che, considerando un anno scolastico di ca 200 gg corrispondono, a 1000 pasti; 1 fornitura merenda per i bambini; organizzazione 2 visite guidate; buffet per le famiglie in occasione open dayscuola infanzia e primaria; pranzo di Natale per gli anziani; fornitura merende bambini del centro estivo; merenda per nonni e bambini. Attrezzature che rimarranno di proprietà del comune: 2 forni a microonde, tritacarne, robot da cucina, 2 frullatori a immersione, 1 frullatore con bicchiere. Tutte le altre attrezzature presentate nell'offerta tecnica non vengono considerate quali migliorie perchè richieste esplicitamente nel CSA. Decorazione e insonorizzazione della sala refettorio, proposta di soluzione tecnica per ampliamento refettorio. Molto buona l'offerta di servizi migliorativi e di attrezzature
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità	Più che sufficienti i sistemi proposti:

percepita dagli utenti	questionari cartacei differenziati annuali; strumento on line dedicato alle famiglie; box delle idee. Si rileva tra le proposte una partecipazione particolarmente attiva alla commissione mensa.
------------------------	---

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da:

### SODEXO

secondo la tabella sinottica qui riportata:

SOTTOCRITERI		SOTTO PUNTEGGI	DI GILIO	VINCI	DIOGUARDI
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX PUNTI 23</b>			
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	8 C	0,8	0,8	0,8
2	Piano dei trasporti	6 C	0,9	0,9	0,9
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	6 C	0,8	0,8	0,8
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3 C	1	1	1
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>			
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8 C	0,7	0,7	0,7
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	8 10 12	12	12	12
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>MAX PUNTI 3</b>			
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	1	1	1	1
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	1	1	1	1
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	1	1	1	1
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX</b>			

		<b>PUNTI 10</b>			
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4 C	1	1	1
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3 C	1	1	1
3	Piano di formazione del personale	3 C	0,8	0,8	0,8
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX PUNTI 8</b>			
1	Iniziativa ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3 C	0,9	0,9	0,9
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2 C	1	1	1
3	Iniziativa volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	3 C	1	1	1
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>MAX PUNTI 6</b>			
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	5 C	0,9	0,9	0,9
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1 C	0,7	0,7	0,7

I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da:

**PELLEGRINI**

L'esame e la valutazione suddetti 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 di alcuni 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.

Gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente di seguito riportati:

<b>CRITERI / SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE</b>		<b>NOTE DELLA COMMISSIONE</b>
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	

1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	Sintetica la descrizione delle diverse fasi produttive. Idonee le prassi igieniche adottate. Positiva l'introduzione di nuove attrezzature presso la cucina comunale, di stoviglie e di nuovi carrelli termici presso i plessi. Apprezzabile la formazione del personale sull'importanza della fase di distribuzione dei pasti. Positivo l'uso di prodotti sanificanti a basso impatto ambientale. Specificato il piano delle analisi. Non specificato il monitoraggio degli infestanti e la gestione dei rifiuti.
2	Piano dei trasporti	Congruente l'orario di consegna con quanto richiesto dal Capitolato. Il piano dei trasporti garantisce una buona qualità dei pasti veicolati. Adeguata la dotazione dei mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	Adeguato il layout del CC a garantire la separazione tra le diverse aree di stoccaggio e preparazione, il flusso di lavorazione consente la marcia in avanti, elencate le apparecchiature in dotazione.
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	Ampia la tipologia delle emergenze prese in considerazione e pertinenti le misure intraprese. Apprezzabile la disponibilità di più CC di emergenza.
<b>B ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>		
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Propria piattaforma logistica centralizzata. Lavorazione interna delle carni. Prodotti a proprio marchio premiati con il marchio di qualità "Consigliato da ASSIC" (Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina). Sottoscrizione "Codice italiano pagamenti responsabili" promosso da Assolombarda.
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	Superiore al 61%
<b>C CERTIFICAZIONI</b>		
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Presente
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	Presente
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	Presente
<b>D ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>		
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	Il piano presentato soddisfa in maniera sufficiente le richieste del CSA
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	Migliorativo il rapporto di somministrazione per il Nido e pr. Manera (ven)

3	Piano di formazione del personale	Apprezzabili e esaustivi i contenuti della formazione. Non sono presenti riferimenti ai metodi di formazione e alle qualifiche dei formatori.
<b>E MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>		
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	Considerata buona e innovativa la presentazione del progetto "La squadra del gusto" in collaborazione con la Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare integralmente on line, 13 moduli supportati da schede didattiche, manifesti, testi, giochi on-line, video ed e-book; supporto alla realizzazione per le insegnanti. 4 attività in presenza. Guida on line per i genitori
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	Buona la proposta di 27 menù speciali tra festività e giornate a tema.
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	Considerate più che sufficienti le iniziative che si rivolgono Banco alimentare/siti cibo e gli eventuali accordi con canili e gattili.
<b>F SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>		
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	Più che buone le proposte integrative e migliorative: 1000 pasti/anno. 1 rinfresco a buffet/100pax/anno. Attrezzature: 2 lavastoviglie a cappotta, 1 robot da cucina, 1 termosigillatrice, 1 tritacarne, 1 sterilizza coltelli, 4 forni a microonde, 3 rubinetti a doccia. Intervento sistemazione area rifiuti scuola infanzia, nuovo sistema illuminazione scuola "Rodari", applicazione pellicole finestre refettorio scuola secondaria. Non vengono considerate le migliorie al sistema informatizzato perchè esplicitamente richieste dal CSA. Portale ricco di servizi come ad esempio: servizio menù cena. Orologi per tutti i refettori. Molto buone le proposte migliorative offerte. Apprezzabile che tutte le attrezzature offerte rimangano di proprietà dell'ente.
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Questionari on line differenziati. Sondaggio annuale. Incontro annuale presentazione customer satisfaction con bambini e famiglie e offerta della merenda. Servizio anziani somministrazione questionario cartaceo annuale.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da:

**PELLEGRINI**

secondo la tabella sinottica qui riportata:

<b>SOTTOCRITERI</b>	<b>SOTTO PUNTEGGI</b>	<b>DI GILIO</b>	<b>VINCI</b>	<b>DI GUARDI</b>
---------------------	---------------------------	-----------------	--------------	------------------

<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX PUNTI 23</b>			
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	8 C	0,7	0,7	0,7
2	Piano dei trasporti	6 C	0,8	0,8	0,8
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	6 C	0,7	0,7	0,7
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3 C	0,9	0,9	0,9
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>			
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8 C	1	1	1
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	8 10 12	12	12	12
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>MAX PUNTI 3</b>			
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	1	1	1	1
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	1	1	1	1
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	1	1	1	1
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>			
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4 C	0,6	0,6	0,6
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3 C	0,8	0,8	0,8
3	Piano di formazione del personale	3 C	0,8	0,8	0,8
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX PUNTI 8</b>			
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3 C	0,8	0,8	0,8
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2 C	0,8	0,8	0,8
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	3 C	0,7	0,7	0,7

F	SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI	MAX PUNTI 6			
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	5 C	0,9	0,9	0,9
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1 C	0,8	0,8	0,8

Alle ore 18,30 dichiara quindi conclusa la 4a ed ultima seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

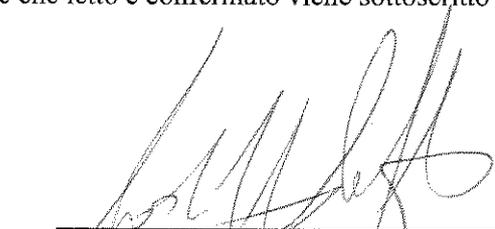
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Rodolfo DiGilio

Dott.ssa Annamaria Aurora Vinci

Dott.ssa Loredana Dioguardi

Sig.ra Erminia Arcidiacono

  
 \_\_\_\_\_  
 Annamaria Aurora Vinci  
 \_\_\_\_\_  
 Loredana Dioguardi  
 \_\_\_\_\_  
 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](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**Affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole del comune di Lomazzo per il periodo di tre anni dal 01/09/2018 al 31/08/2021 con eventuale ripetizione per il periodo 01/09/2021 al 31/08/2024.**  
**CIG: 74271283EA**

**VERBALE N. 3**  
**2<sup>a</sup> SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA**

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **21** del mese di **giugno** alle ore **10:00** 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. 523/2018 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** Dott. **Rodolfo Di Gilio** – Dirigente Responsabile del Settore Politiche del Lavoro – Sanità – Attività Economiche – Servizi Sociali – Formazione Professionale – Università;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Annamaria Aurora Vinci** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Loredana Dioguardi** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**SEGRETARIO:** La sig.ra **Erminia Arcidiacono**, viene sostituita, per la presente seduta, dalla Sig.ra **Salvina Costanzo** – Ufficio gare della Provincia di Como;

**Premesso che:**

- ✓ In data 30.05.2018 si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta pubblica, relativa alla procedura di gara in oggetto indicata, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione amministrativa prodotta dagli offerenti ed all'accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal Codice (art. 80) e speciale (art. 83), richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici offerenti;

- ✓ Tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione degli operatori economici partecipanti nonché all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica e ricognizione dei file contenuti;
- ✓ In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;

Tutto ciò premesso

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

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la 2<sup>a</sup> 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 (paragrafi 16.3 e 16.4).

I commissari procedono con la lettura dell'offerta tecnica presentata da:

### **EURORISTORAZIONE SRL**

L'esame e la valutazione suddetti 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 di alcuni 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.

Gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente di seguito riportati:

<i>CRITERI / SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE</i>		<i>NOTE DELLA COMMISSIONE</i>
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	Positiva la gestione informatizzata di tutto il processo produttivo e l'uso di tablet per rilevare giornalmente le presenze. Molto dettagliata la descrizione di tutte le fasi del processo produttivo, adeguate a garantire un buon livello di sicurezza alimentare le procedure di produzione, ben esplicitati le tipologie di controlli effettuati in autocontrollo, apprezzabile il monitoraggio digitale delle celle frigorifere e gli accorgimenti adottati per la gestione delle diete speciali. Positivo l'uso di contenitori termici attivi e di datalogger per il monitoraggio delle temperature durante il trasporto dei pasti. Utile l'introduzione di un corner diete per ottimizzare la fase di distribuzione delle diete. Apprezzabile la disponibilità di utilizzare una macchina lavasciuga presso i plessi. Positivo l'uso di prodotti

		sanificanti a basso impatto ambientale. Specificato il piano delle analisi. Non specificato il piano di monitoraggio degli infestanti e la gestione dei rifiuti.
2	Piano dei trasporti	Congruente l'orario di consegna con quanto richiesto dal Capitolato. Adeguata la dotazione di mezzi a basso impatto ambientale, dotati di attacchi per il mantenimento del calore nei contenitori termici attivi. Il piano dei trasporti è esaustivo ed adeguato a garantire una buona qualità dei pasti trasportati.
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	Adeguato il layout del CC ad evitare le contaminazioni crociate e a garantire la marcia in avanti del flusso di lavorazione. Sufficiente la dotazione di apparecchiature. Apprezzabile il controllo digitale delle temperature delle celle frigorifere.
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	Ampia la gamma delle emergenze prese in considerazione, esaustiva la descrizione della loro gestione e pertinenti le misure da adottare in funzione del disservizio.
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Griglia di valutazione fornitori ben organizzata e completa. Criterio di selezione anche codice etico di condotta. Processo di rivalutazione annuale. Specificato tra i criteri di selezione l'utilizzo di imballaggi secondo requisiti ben precisi.
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	Superiore al 61%
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Presente
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	Presente
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	Presente
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	Il piano presentato soddisfa in maniera buona le richieste del CSA
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	Migliorativo il rapporto di somministrazione per Nido e Infanzia e pr. Manera (ven)
3	Piano di formazione del personale	Ben dettagliati i contenuti della formazione, le metodologie formative e le qualifiche dei

		formatori.
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	Buone le modalità progettuali dei corsi di educazione alimentare con feedback finale dell'efficacia della formazione. Esplicitati e pertinenti all'età degli utenti i contenuti della formazione. (Totale 28,5 h formazione)
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	Buona la proposta di 26 menù speciali tra festività e giornate a tema e il concorso "idee in tavola"
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	Considerate buone le iniziative che si rivolgono al Banco Alimentare e Caritas Parrocchiale di Rovello Porro e la proposta di un sacchetto antispreco per il recupero di frutta e pane non consumati. Le altre iniziative proposte non vengono considerate perchè non richieste dal parametro E3 della griglia di valutazione del CSA.
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	Considerate più che sufficienti le migliori proposte: 400 pasti gratuiti/anno. 10 pacchi alimentari/anno. 2 progetti inserimenti lavorativi riabilitativi-risocializzanti e tirocini, 2 buffet per 100 pax, attrezzature che rimarranno di proprietà dell'ente tra cui tavoli e sedie, 4 sistemi per la fornitura di acqua microfiltrata. Non sono stati considerati piatti, pentole, posate e altre attrezzature come migliori perchè esplicitamente richieste nel CSA. Positiva la proposta del Biglietto di auguri e dolce per il compleanno degli anziani e del sistema di apertura facilitata per i pasti domiciliari. Non considerate le migliori al sistema di prenotazione pasti perchè esplicitamente richiesto nel CSA. Sono state proposte, inoltre, la Carta del servizio, un portale ricco di servizi e ulteriori servizi che incentivano e facilitano il rapporto con le famiglie. Molto buone le proposte migliorative del servizio anche in termini di attrezzature offerte.
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Ottimo il sistema di indagine adottato, campione mensile su tablet da parte della dietista. Particolarmente interessante la proposta di rilevare gli scarti quotidianamente da parte del personale. Sprecometro: 4 settimane/anno peso degli scarti. Questionari on line alle famiglie 4 volte/anno. Questionari cartacei per pasti a domicilio 4 volte/anno. Cassetta dei suggerimenti. Commissione bambini mensilmente.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da:

### **EURORISTORAZIONE SRL**

secondo la tabella sinottica qui riportata:

SOTTOCRITERI		SOTTO PUNTEGGI	DI GILIO	VINCI	DIOGUARDI
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX PUNTI 23</b>			
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	8 C	0,9	0,9	0,9
2	Piano dei trasporti	6 C	1	1	1
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	6 C	0,9	0,9	0,9
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3 C	0,9	0,9	0,9
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>			
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8 C	0,8	0,8	0,8
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	8 10 12	12	12	12
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>MAX PUNTI 3</b>			
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	1	1	1	1
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	1	1	1	1
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	1	1	1	1
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>			
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4 C	0,8	0,8	0,8
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3 C	0,9	0,9	0,9
3	Piano di formazione del personale	3 C	0,9	0,9	0,9
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX PUNTI 8</b>			

1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	3 C	0,9	0,9	0,9
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2 C	0,8	0,8	0,8
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	3 C	0,8	0,8	0,8
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>MAX PUNTI 6</b>			
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	5 C	0,9	0,9	0,9
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1 C	1	1	1

La seduta viene sospesa alle ore 13:00

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

La sig.ra Erminia Arcidiacono, viene sostituita, per la presente seduta, dalla Sig.ra Salvina Costanzo – in servizio presso l'Ufficio gare della Provincia di Como

I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da:

**S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.**

L'esame e la valutazione suddetti 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 di alcuni 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.

Gli elementi predetti, qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, vengono sinteticamente di seguito riportati:

<b>CRITERI / SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE</b>		<b>NOTE DELLA COMMISSIONE</b>
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	Positiva la gestione informatizzata di tutto il processo produttivo e l'uso di tablet per rilevare giornalmente le presenze. Molto dettagliata la descrizione di tutte le fasi del processo produttivo, adeguate a garantire un buon livello di sicurezza alimentare le procedure di produzione, ben esplicitati le tipologie di controlli effettuati in autocontrollo, apprezzabile il

		monitoraggio digitale delle celle frigorifere e gli accorgimenti adottati per la gestione delle diete speciali. Positivo l'uso di contenitori termici attivi e di datalogger per il monitoraggio delle temperature durante il trasporto dei pasti. Utile l'introduzione di un corner diete per ottimizzare la fase di distribuzione delle diete. Apprezzabile la disponibilità di utilizzare una macchina lavasciuga presso i plessi. Positivo l'uso di prodotti sanificanti a basso impatto ambientale. Specificato il piano delle analisi. Non specificato il piano di monitoraggio degli infestanti e la gestione dei rifiuti.
2	Piano dei trasporti	Congruente l'orario di consegna con quanto richiesto in Capitolato. Sufficiente la dotazione di mezzi a disposizione a basso impatto ambientale. Il piano dei trasporti presenta alcune criticità in merito alle consegne dei pasti alle medie.
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	Adeguato il layout del CC ad evitare le contaminazioni crociate e a garantire la marcia in avanti del flusso di lavorazione. Adeguata la dotazione di apparecchiature. Apprezzabile il controllo digitale delle temperature delle celle frigorifere e la presenza di soffitto aspirante con trattamento dell'aria.
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	Apprezzabile la disponibilità di 3 CC di emergenza. Dettagliato il piano emergenze e nel complesso pertinenti le misure di emergenza da adottare in funzione del disservizio.
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Griglia di valutazione fornitori ben organizzata e completa. Processo di rivalutazione semestrale.
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	62%
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	Presente
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	Presente
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	Presente
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	Il piano presentato soddisfa in maniera più che sufficiente le richieste del CSA
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	Migliorativo il rapporto di somministrazione per pr. Manera (ven)

3	Piano di formazione del personale	Esaustivi i contenuti della formazione e le metodologie formative e le qualifiche dei formatori.
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con indicazione sulle modalità di coinvolgimento	Minimo il piano presentato. Per gli alunni, a scelta tra varie proposte, 2 incontri annuali. Per gli adulti 1 incontro annuale.
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	Più che sufficiente la proposta di 13 menù speciali tra festività e giornate a tema
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	Considerate buone le iniziative che si rivolgono al Banco alimentare. L'azienda, inoltre, produrrà 5 pietanze in più in modo da garantire sempre una fornitura al banco alimentare Non vengono considerate le altre iniziative perchè non richieste dal parametro E3 della griglia di valutazione del CSA
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	Considerate ottime le migliori proposte: 7 pasti/giorno che, considerato il periodo scolastico di circa 200 gg, corrispondo a circa 1400 pasti; 1 pranzo/anno/100pax, 3 rinfreschi/anno/50 pax; 80 pacchi alimentari/anno; attrezzature e migliorie aggiuntive: lampadine a basso consumo energetico, sostituzione rubinetti, 5 fornelli a microonde, ripristino crepe murarie, tinteggiatura bagni e cucinetta sistema fotosan scuola "Rodari", tavoli, 3 macchine sanificatrici a vapore, 3 aspirapolvere; tinteggiatura fotosan di pareti office e refettorio e fornitura pellicole oscuranti scuola "De Amicis"; frullatore. tinteggiatura fotosan di pareti office e refettorio, ripristino crepe murarie centrocottura di via Somaini; beverini per la distribuzione dell'acqua in comodato d'uso. Le restanti attrezzature descritte nell'offerta tecnica non sono state considerate perchè richieste esplicitamente nel CSA. Ottime le proposte migliorative offerte, le migliori strutturali e il numero di attrezzature offerte che resteranno di proprietà dell'AC.
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Più che sufficienti i sistemi di indagine presentati: indagine semestrale con questionari differenziati. Mensilmente audit interno. Sportello del cittadino: 1 volta/settimana dietista risponde alle domande. spazio sul portale.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da:

**S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.**

secondo la tabella sinottica qui riportata:

SOTTOCRITERI		SOTTO PUNTEGGI	DI GILIO	VINCI	DIOGUARDI
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E CAPACITA' DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>MAX PUNTI 23</b>			
1	Modalità di svolgimento del servizio – descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio	8 C	0,8	0,8	0,8
2	Piano dei trasporti	6 C	0,6	0,6	0,6
3	Descrizione del centro di cottura produzione pasti primarie e secondarie, capacità produttiva e distanza dai luoghi di consumo	6 C	1	1	1
4	Gestione imprevisti, emergenze e modifiche del servizio – tipologia dei centri di emergenza	3 C	0,8	0,8	0,8
<b>B</b>	<b>ACQUISIZIONE PRODOTTI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>			
1	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	8 C	0,7	0,7	0,7
2	Percentuale prodotti bio, marchio IGP e D.O.P. Tra 40% e 50% Tra 51% e 60% Oltre il 61%	8 10 12	12	12	12
<b>C</b>	<b>CERTIFICAZIONI</b>	<b>MAX PUNTI 3</b>			
1	Gestione del Sistema di Autocontrollo, certificazione UNI 10854:1999 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	1	1	1	1
2	Possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza ed igiene alimentare	1	1	1	1
3	Possesso della certificazione di qualità UNI EN ISO 22005:2007 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità del processo produttivo	1	1	1	1
<b>D</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>			
1	Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio. Piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale	4 C	0,7	0,7	0,7
2	Rapporto numerico personale di servizio/utenti, distribuito per plessi	3 C	0,7	0,7	0,7
3	Piano di formazione del personale	3 C	0,9	0,9	0,9
<b>E</b>	<b>MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>MAX PUNTI 8</b>			
1	Iniziative ed attività di educazione alimentare con	3 C	0,5	0,5	0,5

	indicazione sulle modalità di coinvolgimento				
2	Menu per ricorrenze particolari e giornate alimentari a tema, menu regionali o etnici, ecc	2 C	0,7	0,7	0,7
3	Iniziative volte alla destinazione del cibo non somministrato ad utilità sociale	3 C	0,8	0,8	0,8
<b>F</b>	<b>SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>MAX PUNTI 6</b>			
1	Proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato (es. pasti gratuiti, rinfresco o pranzi gratuiti in un'occasione annua, attrezzature aggiuntive , ecc..)	5 C	1	1	1
2	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	1 C	0,7	0,7	0,7

Il Presidente alle ore 17:30 quindi conclusa la seconda seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente fissa per il giorno 25.6.2018 alle ore 10.00 la terza seduta riservata per proseguire con i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate.

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

Dott. Rodolfo DiGilio

Dott.ssa Annamaria Aurora Vinci

Dott.ssa Loredana Dioguardi

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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**Affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole del comune di Lomazzo per il periodo di tre anni dal 01/09/2018 al 31/08/2021 con eventuale ripetizione per il periodo 01/09/2021 al 31/08/2024. CIG 74271283EA**

### VERBALE DI GARA N. 1

L'anno duemiladiciotto, il giorno 30 del mese maggio alle ore 11:30 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 del Servizio Gare della Provincia di Como .

Sono altresì presenti

La sig.ra Veronica Provezza per SO.VITE SPA

La sig.ra Manuela Scarton per SODEXO ITALIA SPA

Il sig. Maurizio Fustinoni per S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL

Il sig. Roberto Aggularo per EURORISTORAZIONE SRL

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 16.5.2018
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18.00 del giorno 28.5.2018;

✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 5 offerte, e più precisamente:

- 1) **EURORISTORAZIONE SRL** con sede in via Savona n. 144 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1527258320677 del 25.5.2018);
- 2) **SODEXO ITALIA SPA** con sede in via F.lli Gracchi n. 36 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I. 00805980158 (protocollo SINTEL n. 1527503277833 del 28.5.2018 );
- 3) **SO.VITE SPA** con sede in via Della Pista n. 24, 27010 Giussago - fraz. Guinzano (PV) - P.I. 01934750181 (protocollo SINTEL n. 1527503833221 del 28.5.2018);
- 4) **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL** con sede in via Roma n. 29 Azzano San Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL n. 1527508687980 del 28.5.2018 );
- 5) **PELLEGRINI SPA** con sede in via Lorenteggio n. 255, 20152 Milano - P.I. 05066690156 (protocollo SINTEL n. 1527520884008 del 28.5.2018);

Si procede, quindi, all'esame della documentazione presentata da **PELLEGRINI SPA SPA**.

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

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL**.

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

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **SO.VITE SPA**

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

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **SODEXO ITALIA SPA** .

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

Si procede, a seguire, 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 pertanto allo scarico (download) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi, allo scopo di effettuare in seduta pubblica, pur non essendo in alcun modo modificabile la documentazione acquisita, la verifica e la ricognizione della documentazione tecnica, in essi contenuti. L'elenco della documentazione contenuta non modificabile né dalla Stazione Appaltante né dagli operatori economici rimane custodito nel database della piattaforma Sintel e in copia in cartelle informatiche conservate sui server della Stazione Appaltante.

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

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

Il presente verbale contenente i provvedimenti di ammissione alla gara degli operatori economici partecipanti viene pubblicato nei termini e con le modalità previste dall'art. 29 del D.Lgs 52/2016, sul profilo del committente Provincia di Como [www.provincia.como.it](http://www.provincia.como.it) nella sezione Amministrazione Trasparente – sottosezione Bandi di gara e contratti - in data 31.5.2018.

Alle ore 12:15 si 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](mailto:sapcomo@provincia.como.it)  
pec :[sapcomo@pec.provincia.como.it](mailto:sapcomo@pec.provincia.como.it)

**Affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole del comune di Lomazzo per il periodo di tre anni dal 01/09/2018 al 31/08/2021 con eventuale ripetizione per il periodo 01/09/2021 al 31/08/2024.**  
**CIG: 74271283EA**

**VERBALE N. 5**  
**4^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA E 2^ SEDUTA PUBBLICA**

L'anno duemiladiciotto, il giorno 3 del mese di luglio alle ore 10:00 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. 523/2018 e costituita dai sigg.:

**PRESIDENTE:** Dott. **Rodolfo Di Gilio** – Dirigente Responsabile del Settore Politiche del Lavoro – Sanità – Attività Economiche – Servizi Sociali – Formazione Professionale – Università;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Annamaria Aurora Vinci** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**COMPONENTE:** Dott.ssa **Loredana Dioguardi** – Tecnologa Alimentare libera professionista;

**SEGRETARIO:** Sig.ra **Erminia Arcidiacono** – Ufficio gare della Provincia di Como;

**Premesso che:**

- ✓ In data 30.05.2018 si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta pubblica, relativa alla procedura di gara in oggetto indicata, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione amministrativa prodotta dagli offerenti ed all'accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale previsti dal Codice (art. 80) e speciale (art. 83), richiesti dal bando e dal disciplinare di gara, in capo agli operatori economici offerenti;
- ✓ Tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione degli operatori economici partecipanti nonché all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica e ricognizione dei file contenuti;

- ✓ In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1<sup>a</sup> seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;
- ✓ In data 21.6.2018, giusto verbale di gara n. 3, si è tenuta la 2<sup>a</sup> seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;
- ✓ In data 25.06.2018, giusto verbale di gara n. 4, si è tenuta la 3<sup>a</sup> seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;

Tutto ciò premesso,

Il Presidente dichiara aperta la **4<sup>a</sup> seduta riservata**

I commissari procedono, con l'analisi ed il confronto delle valutazioni discrezionali di cui ai verbali di gara n. 2, 3 e 4 con l'attribuzione dei punteggi con attribuzione non discrezionale ed, infine, con l'attribuzione complessiva dei punteggi secondo la tabella riassuntiva, qui allegata come parte integrante e sostanziale.

Alle ore 11:50 dichiara quindi conclusa la 4<sup>a</sup> ed ultima seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente alle ore 12:00 dichiara aperta la seduta pubblica di gara

Sono altresì presenti:

- Sig.ra Cinzia Belletti per EURORISTORAZIONE
- Sig. Maurizio Fustinoni per S.I.R.
- Sig.ra Veronica Provezza per SO.VITE SPA
- Sig. Pivetta Virginio per SODEXO ITALIA SPA
- Sig.ra Simona Spalla per PELLEGRINI SPA

Si procede all'inserimento in SINTEL dei punteggi ottenuti dagli operatori economici nella valutazione tecnica come risultante dai verbale n. 2,3,4 e 5.

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

Il Presidente, all'esito dell'apertura dell'offerta economica, dispone l'attribuzione dei punteggi in applicazione della formula parametrica lineare prevista nel disciplinare, sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica ed il punteggio conseguito nell'offerta economica.

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

OPERATORE	RIBASSO OFFERTO	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA RIPARAMETRATO a 70 punti	PUNTEGGIO TOTALE
<b>SODEXO</b>	11,35	27,91	68,90	<b>96,81</b>
<b>SIR</b>	12,20%	30	63,50	<b>93,50</b>
<b>EURORISTORAZIONE</b>	8,52%	20,95	70	<b>90,95</b>
<b>SO.VITE</b>	7,98%	19,62	60,41	<b>80,03</b>
<b>PELLEGRINI</b>	3,10	7,62	64,93	<b>72,55</b>

Si dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da SODEXO ITALIA SPA.

Tuttavia, avendo due offerte conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, le stesse devono essere sottoposte al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016.

Il Presidente ritiene di dover applicare l'indirizzo recepito dal bando tipo 1/2017 di ANAC e di sottoporre, pertanto, tutte le offerte anomale a verifica in maniera contestuale.

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 agli operatori economici attraverso il canale "comunicazioni procedura" della piattaforma SINTEL.

Alle ore 12:30 si dichiara conclusa la seduta di gara.

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

Dott. Rodolfo DiGilio

Dott.ssa Annamaria Aurora Vinci

Dott.ssa Loredana Dioguardi

Sig.ra Erminia Arcidiacono

Handwritten signatures of the officials mentioned in the text, including Annamaria Aurora Vinci, Loredana Dioguardi, and Erminia Arcidiacono.

CRITERI/SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE	Punteggio MAX attribuibile previsto	COEFFICIENTI assegnati (giudizio attribuito)					PUNTEGGIO assegnato					Punteggio MAX ottenuto dagli O.E.	RIPARAMETRIZZAZIONE					PUNTEGGIO FINALE					
		EURORISTORAZIONE	SIR	SO.VITE	SODEXO	PELEGRINI	EURORISTORAZIONE	SIR	SO.VITE	SODEXO	PELEGRINI		EURORISTORAZIONE	SIR	SO.VITE	SODEXO	PELEGRINI						
<b>A ORGANIZZAZIONE SERVIZIO E CAPACITÀ DELL'O.E. DI GARANTIRE IL CONTROLLO E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI MAX. 23 PUNTI</b>	<b>23</b>																						
1	8	0,9	0,8	1	0,8	0,7	7,20	6,40	8,00	6,40	5,60	8,00	0,90	0,80	1,00	0,80	0,70	7,20	6,40	8,00	6,40	5,60	
2	6	1	0,6	0,4	0,9	0,8	6,00	3,60	2,40	5,40	4,80	6,00	1,00	0,60	0,40	0,90	0,80	6,00	3,60	2,40	5,40	4,80	
3	6	0,9	1	0,5	0,8	0,7	5,40	6,00	3,00	4,80	4,20	6,00	0,90	1,00	0,50	0,80	0,70	5,40	6,00	3,00	4,80	4,20	
4	3	0,9	0,8	0,7	1	0,9	2,70	2,40	2,10	3,00	2,70	3,00	0,90	0,80	0,70	1,00	0,90	2,70	2,40	2,10	3,00	2,70	
<b>B ACQUISIZIONE PRODOTTI MAX. 20 PUNTI</b>	<b>20</b>																						
1	8	0,8	0,7	0,7	0,7	1	6,40	5,60	5,60	5,60	8,00	8,00	0,80	0,70	0,70	0,70	1,00	6,40	5,60	5,60	5,60	8,00	
2	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	12	12	12	12	12	12	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
<b>C CERTIFICAZIONI</b>	<b>3</b>																						
1	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
2	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
3	1	1	1	1	1	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
<b>D ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE</b>	<b>10</b>																						
1	4	0,8	0,7	0,8	1	0,6	3,20	2,80	3,20	4,00	2,40	4,00	0,80	0,70	0,80	1,00	0,60	3,20	2,80	3,20	4,00	2,40	
2	3	0,9	0,7	0,7	1	0,8	2,70	2,10	2,10	3,00	2,40	3,00	0,90	0,70	0,70	1,00	0,80	2,70	2,10	2,10	3,00	2,40	
3	3	0,9	0,9	1	0,8	0,8	2,70	2,70	3,00	2,40	2,40	3,00	0,90	0,90	1,00	0,80	0,80	2,70	2,70	2,70	3,00	2,40	
<b>E MENU ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>8</b>																						
1	3	0,9	0,5	1	0,9	0,8	2,70	1,50	3,00	2,70	2,40	3,00	0,90	0,50	1,00	0,90	0,80	2,70	1,50	3,00	2,70	2,40	
2	2	0,8	0,7	0,6	1	0,8	1,60	1,40	1,20	2,00	1,60	2,00	0,80	0,70	0,60	1,00	0,80	1,60	1,40	1,20	2,00	1,60	
3	3	0,8	0,8	0,7	1	0,7	2,40	2,40	2,10	3,00	2,10	3,00	0,80	0,80	0,70	1,00	0,70	2,40	2,40	2,10	3,00	2,10	
<b>F SERVIZI MIGLIORATIVI E AGGIUNTIVI</b>	<b>6</b>																						
1	5	0,9	1	0,7	0,9	0,9	4,50	5,00	3,50	4,50	4,50	5,00	0,90	1,00	0,70	0,90	0,90	4,50	5,00	3,50	4,50	4,50	
2	1	1	0,7	0,6	0,7	0,8	1,00	0,70	0,50	0,70	0,80	1,00	1,00	0,70	0,60	0,70	0,80	1,00	0,70	0,60	0,70	0,80	
<b>TOTALE PUNTEGGI</b>							<b>63,50</b>	<b>57,60</b>	<b>54,80</b>	<b>62,50</b>	<b>58,90</b>						<b>70,00</b>	<b>63,50</b>	<b>60,41</b>	<b>68,90</b>	<b>64,93</b>		
<b>TOTALE PUNTEGGI RIPARAMETRATI</b>																							

---

# Documento d'offerta

## Sommario

Procedura .....	1
Valore dell'offerta .....	1
Parametri dell'offerta .....	1

## Procedura

<i>Stazione Appaltante</i>	Provincia di Como
<i>Nome procedura</i>	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024.
<i>Identificativo della procedura</i>	96205464

## Valore dell'offerta

<i>Fornitore</i>	SODEXO ITALIA S.P.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Offerta economica</i>	11,35000 %
<i>Valore economico offerto</i>	4,193 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,01000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,41200 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,03000 EUR
<i>Base d'asta</i>	4,73000 EUR
<i>Soglia percentuale</i>	0,00000 %

## Parametri dell'offerta

<i>Nome requisito:</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)
<i>Descrizione requisito:</i>	Si prega di allegare tutta la documentazione amministrativa richiesta nel disciplinare di gara al punto 12.1.1. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente)

---

N.B.: Documento da firmare digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate

	e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti non dovra' essere firmata digitalmente.
<i>Caratteristiche tecniche dellofferta</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip  Dimensioni: 21 MB  Firmatari: Controllo non previsto  Hash(MD5-Base64): 9geqT3Cv54Ctizx9MzdFvA==  Hash(SHA-1-Hex): 75abe8ff446c8aae579a5178cc1301c3156c50ba  Hash(SHA-256-Hex): a7267afb523cd073c521e037995a372-451c02a6dcd5ce8dda2ded878a1f84d5c  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Nome requisito:</i>	Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)
<i>Descrizione requisito:</i>	Il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.
<i>Risposta:</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>Nome requisito:</i>	OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)
<i>Descrizione requisito:</i>	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, come dettagliato al paragrafo 12.1.2. del Disciplinare di gara 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 dovra' essere firmata digitalmente.
<i>Caratteristiche tecniche dellofferta</i>	OFFERTA TECNICA LOMAZZO.zip  Dimensioni: 19 MB  Firmatari: Controllo non previsto  Hash(MD5-Base64): sUrBGovj0MUKyy3J09uoHQ==  Hash(SHA-1-Hex): 9100caa724971e21b7e1e071b6d1a8ab54326d0d  Hash(SHA-256-Hex): a5b147ea28ebf252aee5cd68f9e5180-2702e65194226cffa709598f2fb5498d7  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Nome requisito:</i>	OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)

---

N.B.: Documento da firmare digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 e norme collegate

<i>Descrizione requisito:</i>	Allegare il file "offerta economica in bollo", inserito dalla Stazione Appaltante nella documentazione di gara, attenendosi alle modalità illustrate nel Disciplinare al paragrafo 12.1.3
<i>Caratteristiche tecniche dell'offerta</i>	OFFERTA ECONOMICA LOMAZZO.pdf.p7m  Dimensioni: 982 KB  Firmatari: Controllo non previsto  Hash(MD5-Base64): pFWutG9bY4zNKGRKRWzZFQ==  Hash(SHA-1-Hex): ab284948caf9cc89efcd04eb3eff581fb01a749  Hash(SHA-256-Hex): feb7cecae0d1b5787e7d532814c2f2f- ac47bc33542b046eaaec7762599c1440d  Controllo alterazione file: Controllo non previsto  Marca temporale: Controllo non previsto



Lomazzo, 24/07/2018  
Prot.14989/7/1

## Oggetto: relazione sui risultati della verifica ex articolo 97 del D. Lgs 50/2016

Premesso che con bando di gara pubblicato sulla piattaforma elettronica Sintel di Arca il 16.4.2018 dalla stazione appaltante provinciale di Como veniva indetta procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso le scuole del Comune di Lomazzo per il periodo di tre anni dall'1.9.2018 al 31/8/2021 con eventuale ripetizione per il periodo 01/09/2021 al 31/08/2024. Codice CIG 74271283

Considerato che alla scadenza del termine pervenivano alla stazione appaltante n.5 offerte che, in seguito all'esame della commissione appositamente nominata dalla stazione appaltante provinciale stessa e all'apertura delle offerte economiche in data 3.7.2018 riportavano il punteggio complessivo, come sotto riportato:

<b>OPERATORE ECONOMICO</b>	<b>PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA</b>	<b>PUNTEGGIO RIPARAMETRATO OFFERTA TECNICA</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
SODEXO ITALIA SPA	27,91	68,90	96,81
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L	30	63,50	93,50
EURORISTORAZIONE SRL	20,95	70	90,95
SO.VITE SPA	19,62	60,41	80,03
PELLEGRINI SPA	7,62	64,93	72,55

Considerato che avendo conseguito le prime due ditte in graduatoria, rispettivamente Sodexo Italia spa e SIR Sistemi Italiani Ristorazione srl, in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, le stesse dovevano essere sottoposta al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art.97 c.3 del Decreto Legislativo 50/2016.

La stazione appaltante provinciale richiedeva formalmente ai due operatori economici la presentazione di giustificazioni su tutti gli elementi costitutivi dell'offerta, assegnando termine per la presentazione della relazione al 19/7/2018;

Pervenute in data 19/7/2018 le relazioni richieste, la stazione appaltante provinciale rimetteva gli atti al Responsabile Unico del procedimento per la valutazione dei giustificativi relativi all'anomalia delle offerte e rinviava l'aggiudicazione all'esito delle predette verifiche;

Viste le note di motivazioni addotte dalla ditta SODEXO ITALIA spa, che qui si intendono integralmente richiamate, contenenti le giustificazioni richieste, così sinteticamente esposte:

- Una puntuale indicazione ed analisi delle singole componenti economiche del prezzo offerto (costi variabili diretti, costi fissi specifici, investimenti, costo del personale, costi per servizi, costo formazione, costi fissi generali e utile di impresa) idonee a dimostrare attraverso l'indicazione dei prezzi di mercato e i contratti collettivi applicati, la remuneratività del prezzo offerto dal quale deriva un utile pari al 2,49% dell'importo offerto;
- Illustrazione degli elementi di forza dell'azienda che hanno contribuito a determinare il prezzo con particolare riguardo all'economia dei processi di produzione delle forniture e dei servizi prestati grazie a una consistente presenza sul territorio interessato dall'appalto; all'originalità delle forniture e dei servizi proposti; alle condizioni eccezionalmente favorevoli, in relazione al rapporto con i fornitori, documentati attraverso dichiarazioni degli stessi ad applicare particolare sconto rispetto ai prezzi di mercato.

Viste le note di motivazioni addotte dalla ditta S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L., che qui si intendono integralmente richiamate, contenenti le giustificazioni richieste, così sinteticamente esposte, mediante:

- Elenco delle singole voci di costo ( costo delle derrate alimentari, costo del personale, oneri di sicurezza Sir, costi di pulizia, sanificazione, manutenzione, analisi, disinfestazione, costi generali e amministrativi, investimenti e migliorie a progetto e altri generali costi di gestione), con relative dettagliate descrizioni, che hanno contribuito alla formulazione dell'offerta, idonee a dimostrarne la remuneratività del prezzo offerto; ne deriva un utile pari a € 5.771,10 annui;
- Tabella di riferimento del Ministero del lavoro e delle politiche sociali per il costo orario del lavoro per i dipendenti del settore e preventivi di spesa relativi alle forniture di attrezzature previste in offerta.

Considerato che sulla base della giurisprudenza consolidata in materia di verifica delle giustificazioni sull'offerta anomala:

- La verifica della congruità ha lo scopo di appurare l'attendibilità di un'offerta sotto il profilo della stessa ad assicurare prestazioni adeguate alle esigenze sottese alla commessa pubblica;
- Le giustificazioni dell'offerta devono essere estese all'intero importo dell'appalto e devono essere rapportate al momento in cui l'offerta è stata formulata ossia alla data della sua presentazione;
- La verifica di congruità deve considerare tutti gli elementi giustificativi forniti dai concorrenti, ma non devono essere giustificati i singoli prezzi, bensì si deve tener conto della loro incidenza sull'offerta complessiva, ovvero in base al pressoché univoco orientamento giurisprudenziale il giudizio di congruità di un'offerta anomala ha natura globale e sintetica sulla serietà dell'offerta nel suo insieme e costituisce espressione di un potere tecnico discrezionale della stazione appaltante.

Dal punto di vista strettamente giuridico il procedimento di verifica dell'anomalia delle offerte non ha carattere sanzionatorio e non ha per oggetto la ricerca di specifiche e singole inesattezze dell'offerta economica, mirando piuttosto ad accertare se in concreto l'offerta, nel suo complesso, sia attendibile ed affidabile in relazione alla corretta esecuzione dell'appalto: esso mira quindi a garantire e tutelare l'interesse pubblico concretamente perseguito dall'Amministrazione attraverso la procedura di gara per l'effettiva scelta del miglior contraente possibile ai fini dell'esecuzione dell'appalto, così che l'esclusione dalla gara dell'offerente per l'anomalia della sua offerta è l'effetto della valutazione di complessiva inadeguatezza della stessa rispetto al fine da raggiungere (CONSIGLIO DI STATO, SEZ. VI – sentenza 21 novembre 2016 n. 4888).

Verificato infine che il giudizio favorevole di non anomalia dell'offerta non richiede una motivazione puntuale ed analitica essendo sufficiente una motivazione espressa per *relationem* alle

giustificazioni rese dall'impresa, quando le stesse risultano congrue ed adeguate (CONSIGLIO DI STATO, SEZ. V – sentenza 1 ottobre 2010 n. 7266)

Pertanto, l'eshaustività, la completezza delle giustificazioni fornite, alle quali integralmente si rinvia in quanto ritenute adeguate, nonché la loro fondatezza, la garanzia del trattamento economico previsto dai contratti collettivi, la tutela della sicurezza dei lavoratori e la presenza di utile di impresa fanno concludere nel senso dell'affidabilità e della congruità delle due offerte, peraltro in linea con l'andamento del mercato, presentate rispettivamente da Sodexo Italia Spa, prima classificata in graduatoria e da SIR Sistemi Italiani Ristorazione srl, seconda classificata in graduatoria.

Il Responsabile Unico del procedimento  
Dott.ssa Paola De Pieri  
*(firma apposta digitalmente)*



## Allegato MOD. B

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI LOMAZZO PER IL PERIODO DAL 01/09/2018 AL 31/08/2021 CON EVENTUALE RIPETIZIONE PER IL PERIODO 01/09/2021 AL 31/08/2024.**

**CIG: 74271283EA**

### **Offerta Economica**

Spett.le  
Stazione Appaltante Provinciale  
via Borgo Vico 148  
22100 COMO

Il sottoscritto FABIO GRIGOLI nato il 17.10.1965 a MILANO (MI) residente a LIMBIATE (MB) in via DANTE, 13/A in qualità di PROCURATORE SPECIALE dell’impresa SODEXO ITALIA S.P.A. con sede in CINISELLO BALSAMO (MI) con C.F. n. 00805980158 con partita IVA n. 00805980158

che partecipa alla gara in qualità di

impresa singola

capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese o di un consorzio o di un GEIE denominato .....

### **D I C H I A R A**

a) di voler effettuare il servizio in oggetto alle condizioni indicate nel capitolato speciale d’Appalto e di offrire il ribasso **unico** percentuale del 11,35 % (diconsi UNDICIVIRGOLATRENTACINQUE %) che verrà applicato al costo unitario dei pasti di seguito riepilogati:

- **€ 4,73 a pasto, di cui € 0,03 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso** per il pasto per scuole dell’infanzia, primarie e medie;

- **€ 4,42 a pasto, di cui € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso** per Asilo nido, anziani, centro estivo e insegnanti della scuola dell’infanzia

di cui € 0,01 (EURO ZEROVIRGOLAZEROUNO) PER OGNI SINGOLO PASTO PRODOTTO relativi agli oneri aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro così come previsto dall’art.95, comma 10, del D.Lgs 50/2016 (**COME INDICATO NELL’APPOSITO CAMPO “COSTI DELLA SICUREZZA AFFERENTI L’ATTIVITÀ SVOLTA DALL’OPERATORE ECONOMICO” DELLA PIATTAFORMA SINTEL**).

di cui € 228.035,30 ANNUI (EURO DUECENTOVENTOTTOMILATRENTACINQUEVIRGOLATRENTA) relativi ai propri costi della manodopera così come previsto dall'art.95, comma 10, del D.Lgs 50/2016 **(COME INDICATO NELL'APPOSITO CAMPO "COSTI DEL PERSONALE" DELLA PIATTAFORMA SINTEL)**

Data 28.05.2018

**(DOCUMENTO DA SOTTOSCRIVERE CON FIRMA DIGITALE)**

F.to digitalmente Fabio Grigoli

Procuratore Speciale

SODEXO ITALIA S.P.A.