



Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

DETERMINAZIONE N. 683 / 2018

OGGETTO: COMUNE DI ASSO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021. CIG: 743258070B. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE

Richiamata la Convenzione sottoscritta in data 05.11.2015 tra il Comune di Asso 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. 18 del 19.02.2018 di Approvazione del Capitolato Speciale di appalto ;
- Richiamata la deliberazione del Consiglio Comunale n. 10 del 29.03.2017 di approvazione del bilancio preventivo 2017/2019;

Premesso che con determina a contrarre n. 345/2018 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 075-167263 del 18.4.2018, GURI n. 44 del 16.4.2018, 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 Asso ;

Richiamata altresì la determinazione n. 585/2018 con la quale si nominava la commissione di gara costituita dai sigg.:

- **PRESIDENTE:** Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como;
- **COMPONENTE:** dott.ssa Sara Frigerio - Dietista presso ATS Insubria sede territoriale di Como;
- **COMPONENTE:** Sig.ra Silvia Pizzamiglio- Dietista - 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. 2 offerte, e più precisamente:

1. **G.M.I. SERVIZI SRL** con sede in Regione Amerique n. 9 11020 Quart (AO) – P.I. 09226890011 (protocollo SINTEL n. 1527249577911 del 25.5.2018);
2. **CAMST SOC. COOP. A R.L.** con sede legale in via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206 (protocollo SINTEL n. 1527253621198 del 25.5.2018);

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

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:

Ambito 1 – Organizzazione e gestione – Punteggio max attribuibile 35 punti			
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTI
Approvvigionamento , stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	5	C
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	4	C
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni,latticini,ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	C
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	3	C
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	2	C
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	2	C
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	3	C
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	6	C
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la cucina	2	C
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature e del locale cucina	Descrizione degli adeguamenti proposti	2	C

Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C
	TOTALE	35	
Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 10 punti			
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	5	C
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	2	C
Piano di Formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni.	3	C
	TOTALE	10	
Ambito 3. Migliorie: Alimenti- Punteggio massimo attribuibile: 10			
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	3	C
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo	3	C

	del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.		
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.	4	C
	TOTALE	10	
Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc. Punteggio massimo attribuibile: 15 punti			
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Acquisto e installazione di nuove Attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza del centro cottura comunale	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	2	C
<i>Customer satisfaction</i>	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	C
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	3	C
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative (pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali comunali , rinfreschi gratuiti per ricorrenze particolari segnalate dal Comune in numero non superiore a tre	6	C

	annue)		
	TOTALE	15	

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 20.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la seduta riservata della Commissione di gara, nella quale sono state valutate le offerte tecniche di G.M.I. SERVIZI SRL e di CAMST SOC. COOP. A R.L ;
- in data 22.6.2018 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. 2 e 3, e per la successiva apertura delle offerte economiche;
- l'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta economica restituiva il seguente risultato:

OPERATORE ECONOMICO	Ribasso offerto	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	PUNTEGGIO RIPARAMETRATO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO TOTALE
CAMST SOC. COOP. A R.L.	12,22%	30	70	100
G.M.I. SERVIZI SRL	6,55%	16,08	61,54	77,62

- il Presidente, al termine delle procedure svolte in modalità telematica, dava atto che l'operatore economico **CAMST SOC. COOP. A R.L.** con sede legale in via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206 risultava primo in graduatoria provvisoria; tuttavia, avendo l'offerta conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5)

del punteggio massimo attribuibile, si procedeva, nella stessa seduta, all'inoltro della richiesta di presentazione di una relazione giustificativa ai sensi dell'art. 97 comma 3 del DLgs 50/2016 del Codice, ai fini di valutare la congruità e l'affidabilità dell'offerta medesima;

- Entro il termine stabilito, l'operatore economico CAMST SOC. COOP. A R.L produceva 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 in data 09.7.2018 alla Stazione Appaltante il verbale di valutazione di congruità, (nostro prot. n. 27310/2018), che si allega al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, con il quale si attesta la congruità, sostenibilità ed affidabilità dell'offerta;

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 n. 96200212 costituente verbale delle operazioni effettuate con modalità telematica rilasciato dalla Piattaforma Sintel in data 20.07.2018, 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 20.6.2018, n. 3 del 22.6.2018;
3. **di aggiudicare** l'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica all'operatore economico CAMST SOC. COOP. A R.L. con sede legale in via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206, che ha offerto il prezzo unitario di ciascun buono pasto di € 3,954 di cui € 0,005 per oneri di sicurezza, come da documento di offerta rilasciato dalla piattaforma telematica Sintel, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale, nonché alle 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 Asso 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, 20/07/2018

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



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

Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e scuola primaria del comune di Asso anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 con eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024.
CIG: 743258070B

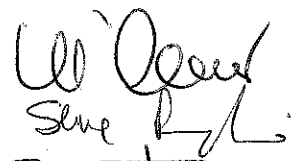
VERBALE N. 2
1^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA

L'anno duemiladiciotto, il giorno 20 del mese di giugno alle ore 10:50 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 585/2018 e costituita dai sigg.:

PRESIDENTE	dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como
COMPONENTE	Dott.ssa Sara Frigerio - Dietista presso ATS Insubria sede territoriale di Como;
COMPONENTE:	Dott.ssa Silvia Pizzamiglio - Dietista - 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^ 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:


Sara Frigerio



- 1) **G.M.I. SERVIZI SRL** con sede in Regione Amerique n. 9 11020 Quart (AO) – P.I. 09226890011 (protocollo SINTEL n. 1527249577911 del 25.5.2018);
- 2) **CAMST SOC. COOP. A R.L.** con sede legale in via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206 (protocollo SINTEL n. 1527253621198 del 25.5.2018);

e con la verifica, a titolo ricognitorio, dei file contenuti nelle buste tecniche delle rispettive offerte presentate tramite Piattaforma.

Tutto ciò premesso, si dà atto che:

- 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^a 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 procedono con la lettura dell'offerta tecnica presentata da **CAMST**

L'esame e la valutazione di quanto presentato dal concorrente vengono condotte avendo come parametro di riferimento la relazione tecnica ed i documenti allegati a completamento o integrazione.

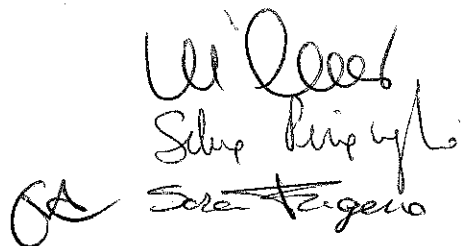
La Commissione, per ragioni di trasparenza, ritiene necessario accompagnare all'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari, una sintetica indicazione di alcuni elementi

Sare Figerio
Silvia Ull
B

(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:

ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori più che buono
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sistema e modalità di stoccaggio ottimo, apprezzata la dotazione di registratori di temperature datalogger
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	Frequenza delle forniture ottima
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Piano di rintracciabilità con certificazione ISO 22005- 2008
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Piano del trasporto ben dettagliato ed accurato
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Buono per impatto ambientale
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Piano delle emergenze più che buono
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	Piano di manutenzione ottimo. Apprezzato sistema software di gestione
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la cucina	Piano di disinfestazione più che buono


 Sara Fregoso

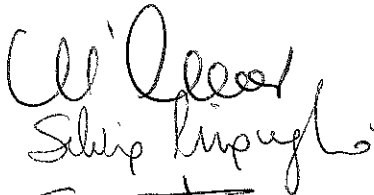
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature e del locale cucina	Descrizione degli adeguamenti proposti	Adeguamenti proposti più che buoni
Progetto di informatizzazione (art. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	Progetto di informatizzazione buona, non apprezzata la possibilità scelta dieta in bianco da parte dei genitori
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Piano organizzativo del personale impiegato più che buono
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	Rapporto numerico Personale/Utenti più che buono
Piano di Formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni.	Piano di Formazione ben dettagliato ed esaustivo
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Buona la disponibilità di cereali integrali in sostituzione alla pasta di grano duro

Sara Tugano

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

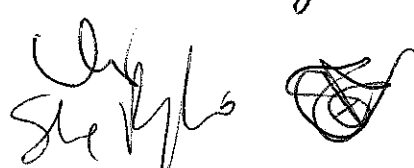
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Introduzione del pesce maggiore di 4 volte al mese
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.	Offerta più che buona
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Acquisto e installazione di nuove Attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza del centro cottura comunale	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Installazione nuove attrezzature per migliorare l'efficienza del centro cottura comunale più che buona
<i>Customer satisfaction</i>	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Sistema di rilevazione gradimento buona
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	Proposta di menù per ricorrenze particolari ben calendarizzata e dettagliata con menù già predisposti
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Programma con proposte varie per le diverse fasce di età, ben dettagliato


 Silvia Lupaglio
 Sora Fregene

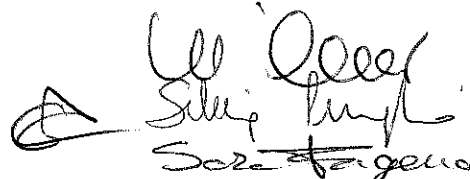
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative (pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali comunali, rinfreschi gratuiti per ricorrenze particolari segnalate dal Comune in numero non superiore a tre annue)	Proposte migliorative ottime
---	---	------------------------------

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

Ambito 1 – Organizzazione e gestione – Punteggio max attribuibile			35 punti			
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTI	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	5	C	0,9	0,9	0,9
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	4	C	1	1	1
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	C	1	1	1
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	3	C	1	1	1
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	2	C	1	1	1
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	2	C	0,8	0,8	0,8
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	3	C	0,9	0,9	0,9

Sare Fagaro


Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	6	C	1	1	1
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la cucina	2	C	0,9	0,9	0,9
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature e del locale cucina	Descrizione degli adeguamenti proposti	2	C	0,9	0,9	0,9
Progetto di informatizzazione (art. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	0,8	0,8	0,8
TOTALE		35				
Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 10 punti						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	5	C	0,9	0,9	0,9
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	2	C	0,9	0,9	0,9
Piano di Formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs.	3	C	0,9	0,9	0,9


 Silvia Lupat
 Sora, 27 gennaio

	TOTALE	10				
Ambito 3. Migliorie: Alimenti- Punteggio massimo attribuibile: 10						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri	3	C	0,8	0,8	0,8
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	3	C	1	1	1
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori	4	C	0,9	0,9	0,9
	TOTALE	10				
Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc. Punteggio massimo attribuibile: 15 punti						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Acquisto e installazione di nuove Attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza del centro cottura comunale	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	2	C	0,9	0,9	0,9
Customer satisfaction	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	C	0,8	0,8	0,8

Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	3	C	0,9	0,9	0,9
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	1	1	1
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative (pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali comunali, rinfreschi gratuiti per ricorrenze particolari segnalate dal Comune in	6	C	1	1	1
	TOTALE	15				

La seduta viene sospesa alle ore 13:00.

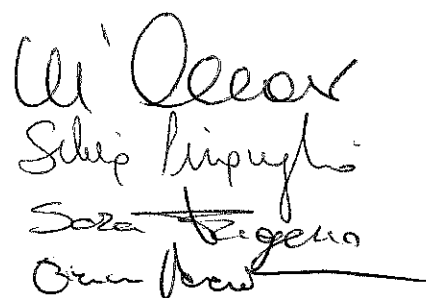
Il Presidente alle ore 14:00 dichiara aperta la seduta riservata.

I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da **GMI SERVIZI**

L'esame e la valutazione di quanto presentato dal concorrente vengono condotte 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:



 Uli' Oleari

 Silvio Ripuylo

 Sora Bigeno

 Bruno Acis

ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	Piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori ottimo. Apprezzata la presenza di prodotti specifici per esigenze etico-religiose
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	Sistema e modalità di stoccaggio più che buono
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	Frequenza delle forniture più che buona
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	Piano di rintracciabilità buono
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	Piano del trasporto buono ma poco dettagliato
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Buono per impatto ambientale
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	Piano delle emergenze buono
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	Piano di manutenzione buono.
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la cucina	Piano di disinfestazione buono
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature e del locale cucina	Descrizione degli adeguamenti proposti	Adeguamenti proposti buoni
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	Progetto di informatizzazione buona, non apprezzata la possibilità scelta dieta in bianco da parte dei genitori

Sant'Agero
 U. Silvio
 P. M. S.

ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	Piano organizzativo del personale impiegato buono
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	Rapporto numerico Personale/Utenti buono
Piano di Formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni.	Piano di Formazione sufficiente, non dettagliato mancano descrizione dei contenuti dei corsi e gli obiettivi
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	Pochi cereali integrali in sostituzione alla pasta di grano duro
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	Introduzione del pesce maggiore di 4 volte al mese
Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.	Offerta più che buona

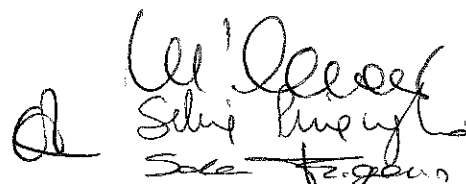
ELEMENTI	SUB ELEMENTI	NOTE DELLA COMMISSIONE
Acquisto e installazione di nuove Attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza del centro cottura comunale	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	Installazione nuove attrezzature per migliorare l'efficienza del centro cottura comunale più che buona
<i>Customer satisfaction</i>	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	Sistema di rilevazione gradimento buona
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	Proposta di menù per ricorrenze particolari generica e non dettagliata
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	Programma di educazione alimentare poco dettagliato e senza una programmazione
Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative (pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali comunali, rinfreschi gratuiti per ricorrenze particolari segnalate dal Comune in numero non superiore a tre annue)	Proposte migliorative più che sufficienti

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

Ambito 1 – Organizzazione e gestione – Punteggio max	35 punti			
--	----------	--	--	--

Sala Trigato
 U. Selvi
 P. M. P.

ELEMENTI	SUB ELEMENTI	PUNTEGGIO MASSIMO	MODALITÀ ATTRIBUZIONE PUNTI	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	5	C	1	1	1
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	4	C	0,9	0,9	0,9
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	3	C	0,9	0,9	0,9
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	3	C	0,8	0,8	0,8
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	2	C	0,8	0,8	0,8
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	2	C	0,8	0,8	0,8
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	3	C	0,8	0,8	0,8
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	6	C	0,8	0,8	0,8
Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso la cucina	2	C	0,8	0,8	0,8
Progetto di adeguamento delle dotazioni delle attrezzature e del locale cucina	Descrizione degli adeguamenti proposti	2	C	0,8	0,8	0,8
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)	Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	3	C	0,8	0,8	0,8
	TOTALE	35				
Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 10 punti						



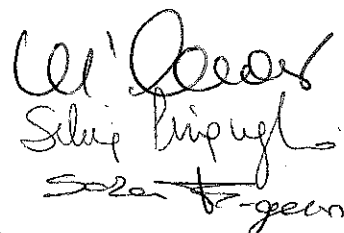
 Silvio Pizzamiglio

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	5	C	0,8	0,8	0,8
	Rapporto numerico personale di servizio/utenti	2	C	0,8	0,8	0,8
Piano di Formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni.	3	C	0,6	0,6	0,6
	TOTALE	10				
Ambito 3. Migliorie: Alimenti- Punteggio massimo attribuibile: 10						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Azioni di miglioramento	Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	3	C	0,7	0,7	0,7
	Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese.	3	C	1	1	1

Sale Frigero




Qualità dei generi alimentari	Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.	4	C	0,9	0,9	0,9
TOTALE		10				
Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc. Punteggio massimo attribuibile: 15 punti						
Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti	ACCARDI	FRIGERIO	PIZZAMIGLIO
Acquisto e installazione di nuove Attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza del centro cottura comunale	Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	2	C	0,9	0,9	0,9
<i>Customer satisfaction</i>	Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	2	C	0,8	0,8	0,8
Menù per ricorrenze particolari	Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	3	C	0,7	0,7	0,7
Educazione alimentare: attività di promozione e menù a tema	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	2	C	0,7	0,7	0,7


 Silvano Pizzamiglio
 Sindaco

Altre proposte integrative e migliorative	Altre proposte migliorative e integrative (pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali comunali , rinfreschi gratuiti per ricorrenze particolari segnalate dal Comune in numero non superiore a tre annue)	6	C	0,7	0,7	0,7
	TOTALE	15				

I commissari procedono, con l'analisi ed il confronto delle valutazioni discrezionali e con l'attribuzione complessiva dei punteggi secondo la tabella riassuntiva, qui allegata come parte integrante e sostanziale.

I commissari danno atto che avendo almeno un operatore economico riportato il coefficiente massimo in un elemento di valutazione non si procede alla riparametrazione dei coefficienti parziali, ma esclusivamente alla riparametrazione dei punteggi totali attribuiti ai progetti tecnici come riportato nell'allegata tabella riassuntiva.

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

Il Presidente fissa per l'apertura delle offerte economiche la seduta pubblica del 22.6.2018 alle ore 09:15 disponendo che venga dato avviso, tramite la piattaforma Sintel a tutti gli operatori economici partecipanti.

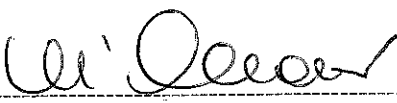
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:


Dott. Matteo Accardi

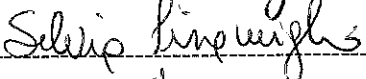
Dott.ssa Sara Frigerio

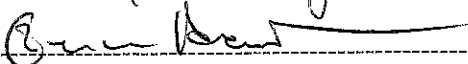
Sig.ra Silvia Pizzamiglio

Sig.ra Erminia Arcidiacono











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

Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e scuola primaria del comune di Asso anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 con eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2021/2022,2022/2023, 2023/2024.
CIG: 743258070B

VERBALE N. 3
2^ SEDUTA PUBBLICA

L'anno duemiladiciotto, il giorno 22 del mese di giugno alle ore 9:15 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 585/2018 e costituita dai sigg.:

PRESIDENTE	dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como
COMPONENTE	Dott.ssa Sara Frigerio - Dietista presso ATS Insubria sede territoriale di Como;
COMPONENTE:	Dott.ssa Silvia Pizzamiglio - Dietista - 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^ 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;

U. Deor
Sig.ra Erminia Arcidiacono
Shirley Liguori

- ✓ Tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione di tutti gli operatori economici partecipanti e con l'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica, ai soli fini della verifica e ricognizione dei files in essi contenuti;
- ✓ in data 20.6.2018 si è tenuta la prima seduta riservata per l'insediamento della Commissione di gara, per la consegna della documentazione tecnica e per la valutazione delle offerte tecniche presentate dai seguenti operatori economici:

- 1) **G.M.I. SERVIZI SRL** con sede in Regione Amerique n. 9 11020 Quart (AO) – P.I. 09226890011 (protocollo SINTEL n. 1527249577911 del 25.5.2018);
- 2) **CAMST SOC. COOP. A R.L.** con sede legale in via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206 (protocollo SINTEL n. 1527253621198 del 25.5.2018);

Tutto ciò premesso

E' presente, giusta delega in atti, la sig.ra Manuela Turi per CAMST SOC. COOP. A.R.L.:

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

Il Presidente dà atto che tutte le imprese partecipanti, hanno conseguito un punteggio tecnico superiore a 40 punti, e pertanto vengono tutte ammesse alla successiva fase di gara.

Si procede all'inserimento in Piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dalle singole imprese nella valutazione tecnica come risultanti dal verbale n. 2.

Il Presidente, seguendo gli step proposti dalla Piattaforma Sintel, procede con l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

L'apertura delle offerte economiche rendeva il seguente risultato:

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTO RIBASSO
G.M.I. SERVIZI SRL	6,55%
CAMST SOC. COOP. A R.L.	12,22%

U' Oscar
Sara Tagano
Stefano Pinquaglio

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

OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TOTALE
CAMST SOC. COOP. A R.L.	30	70	100
G.M.I. SERVIZI SRL	16,08	61,54	77,62

X


Si dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da CAMST SOC. COOP A.R.L.. tuttavia, avendo l'offerta conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, la stessa deve essere sottoposta al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016. Si rimettono, pertanto, gli atti al Responsabile Unico del Procedimento perché avvii la procedura di verifica prevista dall'art. 97 cit. e rinvia l'aggiudicazione all'esito della predetta verifica.

Si procede quindi, attraverso il canale "comunicazioni procedura" della piattaforma SINTEL, con l'invio a CAMST SOC. COOP A.R.L. della richiesta della relazione esplicativa dell'offerta presentata.

Il Presidente alle ore 09:30 dichiara conclusa la seduta pubblica di gara.

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

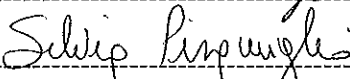
Dott. Matteo Accardi



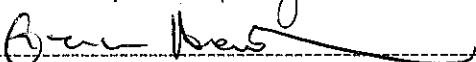
Dott.ssa Sara Frigerio







Sig.ra Silvia Pizzamiglio



Sig.ra Erminia Arcidiacono



CRITERI/SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE	media coefficienti		PUNTEGGIO max	P. MAX	riparametrazione		punteggio riparametrato	
	CAMST	GMI			CAMST	GMI	CAMST	GMI
Ambito 1 – Organizzazione e gestione – Punteggio max attribuibile 35 punti								
Approvvigionamento, stoccaggio								
Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	0,90	1,00	1,00	5	0,90	1,00	4,50	5,00
Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	1,00	0,90	1,00	4	1,00	0,90	4,00	3,60
Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili)	1,00	0,90	1,00	3	1,00	0,90	3,00	2,70
Rintracciabilità								
Descrizione del piano di rintracciabilità	1,00	0,80	1,00	3	1,00	0,80	3,00	2,40
Trasporto								
Descrizione piano di trasporto	1,00	0,80	1,00	2	1,00	0,80	2,00	1,60
Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	0,80	0,80	0,80	2	1,00	1,00	2,00	2,00
Emergenze								
Descrizione del piano delle emergenze	0,90	0,80	0,90	3	1,00	0,89	3,00	2,67
Manutenzione delle macchine e attrezzature								
Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature della cucina di proprietà comunale	1,00	0,80	1,00	6	1,00	0,80	6,00	4,80
Disinfestazione e derattizzazione								
Descrizione del piano presso la cucina	0,90	0,80	0,90	2	1,00	0,89	2,00	1,78
delle dotazioni delle attrezzature e del locale								
Descrizione degli adeguamenti proposti	0,90	0,80	0,90	2	1,00	0,89	2,00	1,78
Progetto di informatizzazione (artt. 1 e 2 del capitolato)								
Descrizione del progetto di informatizzazione proposto: caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	0,80	0,80	0,80	3	1,00	1,00	3,00	3,00
Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 10 punti								



 Sore 


Piano organizzativo del personale								
Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio (dettagliando monte ore, qualifica, ecc).	0,90	0,80	0,90	5	1,00	0,89	5,00	4,44
Rapporto numerico personale di servizio/utenti	0,90	0,80	0,90	2	1,00	0,89	2,00	1,78
Piano di Formazione del Personale								
Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni	0,90	0,60	0,90	3	1,00	0,67	3,00	2,00
Ambito 3. Migliorie: Alimenti- Punteggio massimo attribuibile: 10								
Azioni di miglioramento								
Periodico utilizzo di cereali integrali e di prodotti ottenuti con farine integrali preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica in sostituzione degli altri cereali.	0,80	0,70	0,80	3	1,00	0,88	3,00	2,63
Per le proprietà protettive del pesce introduzione dell'utilizzo del pesce con frequenza superiore a 4 volte al mese	1,00	1,00	1,00	3	1,00	1,00	3,00	3,00
Qualità dei generi alimentari								
Descrizione della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipi e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.	0,90	0,90	0,90	4	1,00	1,00	4,00	4,00
Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, servizi migliorativi o altro ecc. Punteggio massimo attribuibile: 15 punti								



SP

Ul'Clear

A

Sara Fugolo

Acquisto e installazione di nuove Attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a criteri di necessità e/o maggiore efficienza del centro cottura comunale								
Descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	0,90	0,90	0,90	2	1,00	1,00	2,00	2,00
Customer satisfaction								
Sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti	0,80	0,80	0,80	2	1,00	1,00	2,00	2,00
Menù per ricorrenze particolari								
Proposta di menù particolari per le diverse ricorrenze annuali (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc).	0,90	0,70	0,90	3	1,00	0,78	3,00	2,33
attività di promozione e menù a tema								
Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione e menù a tema (escluso Natale, Carnevale e Pasqua)	1,00	0,70	1,00	2	1,00	0,70	2,00	1,40
Altre proposte integrative e migliorative								
Altre proposte migliorative e integrative (pasti gratuiti per insegnanti, per casi segnalati dai servizi sociali comunali , rinfreschi gratuiti per ricorrenze particolari segnalate dal Comune in numero non superiore a tre annue)	1,00	0,70	1,00	6	1,00	0,70	6,00	4,20
							69,50	61,10
							70,00	61,54

U' Oscar

 Sire Fagaro




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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e scuola primaria del comune di Asso anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 con eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2021/2022,2022/2023, 2023/2024.
CIG: 743258070B

VERBALE DI GARA N. 1

L'anno duemiladiciotto, il giorno 30 del mese maggio alle ore 09:30 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 Debora Veronese per CAMST Soc. Coop. A.r.l.;

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

Precisato che:

- ✓ Il bando prevedeva l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio da effettuarsi entro il 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. 2** offerte, e più precisamente:

1

1) **G.M.I. SERVIZI SRL** con sede in Regione Amerique n. 9 11020 Quart (AO) – P.I. 09226890011 (protocollo SINTEL n. 1527249577911 del 25.5.2018);

2) **CAMST SOC. COOP. A R.L.** con sede legale in via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206 (protocollo SINTEL n. 1527253621198 del 25.5.2018);

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

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

Si procede 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.

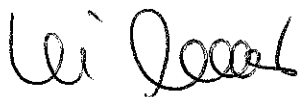
Si procederà quindi, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative ad opera della Commissione appositamente nominata, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016.

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 nella sezione Amministrazione Trasparente – sottosezione Bandi di gara e contratti - in data 31.5.2018.

Alle ore 10:00 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



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 IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALI RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024
<i>Identificativo della procedura</i>	96200212

Valore dell'offerta

<i>Fornitore</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Offerta economica</i>	12,22000 %
<i>Valore economico offerto</i>	3,954 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,04000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	1,50000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00500 EUR
<i>Base d'asta</i>	4,50500 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 do-

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

	<p>vranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalente) e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti non dovrà essere firmata digitalmente.</p>
<i>Caratteristiche tecniche dell'offerta</i>	<p>Asso Doc Amm.va.zip</p> <p>Dimensioni: 11 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): QSTOMFfGc/yGynY+VpsLQg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 24b3c9fd4d269376e3cdd964e7570edf155726bf</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 7cacc5766a2b6ad036d33253f868287-601b56b10dc302fb3795b3c730bac571d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<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 più di un file, allegarli in un'unica cartella .zip (o equivalente). I documenti dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip non dovrà essere firmata digitalmente.
<i>Caratteristiche tecniche dell'offerta</i>	<p>OFFERTA TECNICA.rar</p> <p>Dimensioni: 12 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): aeHpFgQHIMzQ7eBfEoQmMA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): aaaf38f103e5874a687e89bc00d59bbf7d84308</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 74a58e408bd2e06ac0bc6783b96425d-321ec3f4575c6018c7ed44d2dfe500860</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>

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>Nome requisito:</i>	OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)
<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>	allegato Mod B offerta economica.pdf.p7m Dimensioni: 849 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): U3S7wxkpP4iBbXuOONYh6Q== Hash(SHA-1-Hex): d9c3bde6263b817803fe06af92037792698e85fe Hash(SHA-256-Hex): 458ba62daaebf52eb10baf52101f890-18a5461f9c8726ffb253c85917c0e807a Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto



COMUNE DI ASSO

PROVINCIA DI COMO

Via Matteotti n. 66 – 22033 Asso – Tel. 031/67.39.15 – Fax 031/67.39.42
e-mail: segreteria@comune.asso.co.it – c.f. 91001510139 – p.i. 00690180138

Oggetto: Relazione sui risultati della verifica ex articolo 97 del decreto legislativo 50/2016

Con bando di gara pubblicato sulla piattaforma elettronica SINTEL di Arca il 16 aprile 2018, veniva indetta procedura aperta comunitaria per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e scuola primaria del comune di Asso anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 con eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024. CIG: 743258070B.

Alla scadenza del termine pervenivano 2 offerte che, in seguito all'esame della Commissione appositamente nominata ed all'apertura delle offerte economiche, riportavano il punteggio complessivo che di seguito si riporta:

OPERATORE ECONOMICO	OFFERTO RIBASSO	PUNTEGGIO ECONOMICO	PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO	PUNTEGGIO TOTALE
CAMST SOC. COOP. A R.L.	12,22%	30	70	100
G.M.I. SERVIZI SRL	6,55%	16,08	61,54	77,62

Il Presidente dava atto che l'offerta migliore risultava essere quella presentata da CAMST SOC. COOP A.R.L..

Tuttavia, avendo l'offerta conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, la stessa doveva essere sottoposta al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016. Rimetteva, pertanto, gli atti al Responsabile Unico del Procedimento perché avviasse la procedura di verifica prevista dall'art. 97 cit. e rinviava l'aggiudicazione all'esito della predetta verifica

Veniva, in data 22.6.2018, richiesta formalmente all'operatore economico la presentazione di giustificazioni su tutti gli elementi costitutivi dell'offerta, assegnando termine per la presentazione della relazione al 07.7.2018.

In data 03.7.2018 l'operatore economico, attraverso la funzionalità "comunicazioni" della piattaforma elettronica SINTEL ha trasmesso la relazione, che qui si intende integralmente richiamata, contenente le giustificazioni richieste, così sinteticamente esposte:

- una puntuale indicazione ed analisi delle singole componenti economiche del prezzo offerto (costo del personale della commessa, dei singoli elementi di formazione del costo del pasto, oneri di sicurezza aziendale, spese generali ed utile d'impresa nonché analitica indicazione del costo delle migliore offerte sul servizio e sulle dotazioni strumentali) idonee a dimostrare - attraverso l'indicazione dei prezzi di mercato ed ai contratti collettivi applicati - la remuneratività del prezzo offerto dal quale deriva un utile netto ante imposte quantificato in € 17.900,00;
- la ricognizione ed illustrazione delle condizioni di favore delle quali l'operatore economico dispone (in particolare; conoscenza specifica del contesto di merceologico di riferimento nel quale si pone come operatore medio-grande che consente importanti economie di scala, anche per l'approvvigionamento attraverso una piattaforma propria della quasi totalità delle derrate alimentari che verranno impiegate nel corso dell'appalto) che hanno influito sui contenuti dell'offerta tecnica ed economica consentendo di rendere sostenibile l'elevato rapporto qualità/prezzo, aggiunto alle gestioni (es. Asso) svolte in comuni contigui.

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 la 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 (operata dall'Amministrazione Appaltante) di complessiva inadeguatezza della stessa rispetto al fine da raggiungere. (CONSIGLIO DI STATO, SEZ. VI – sentenza 21 novembre 2016 n.4888)

Nè d'altronde può essere considerata sintomatica di anomalia l'esiguità dell'utile di impresa evidenziato dall'operatore economico nelle giustificazioni presentate.

Secondo il Consiglio di Stato “nelle gare pubbliche di appalto, la valutazione di anomalia dell'offerta va fatta considerando tutte le circostanze del caso concreto, poiché un utile all'apparenza modesto può comportare un vantaggio significativo sia per la prosecuzione in sé dell'attività lavorativa (il mancato utilizzo dei propri fattori produttivi è comunque un costo), sia per la qualificazione, la pubblicità, il *curriculum* derivante per l'impresa dall'essere aggiudicataria e dall'aver portato a termine un appalto pubblico, cosicché nelle gare pubbliche non è possibile stabilire una soglia minima di utile al di sotto della quale l'offerta deve essere considerata anomala, al di fuori dei casi in cui il margine positivo risulta pari a zero (CONSIGLIO DI STATO, SEZ. III – sentenza 22 gennaio 2016 n. 211).

L'eshaustività, la completezza delle giustificazioni fornite, nonché la loro fondatezza accompagnati alla presenza da un sufficiente utile di impresa, fanno concludere nel senso dell'affidabilità e congruità dell'offerta presentata da CAMST SOC. COOP A.R.L. in favore della quale si propone di procedere all'aggiudicazione provvisoria e definitiva.

Asso, 9.7.2018

Il Responsabile Unico del Procedimento
Vanda Bianconi

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/202... n. 96200212 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	7
Riepilogo Offerte	7
Attribuzione dei Punteggi	11
Proposta di Graduatoria	16
Aggiudicazione	17
Registro di controllo	17
Comunicazioni di Procedura	22
Verbali intermedi	30

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 ASSO.pdf

Documento Pubblicato

Allegato

DOTAZIONE ATTREZZATURE CUCINA CENTRO COTTURA ASSO.pdf

Documento Pubblicato

Allegato AVVISI DI ERRATA CORRIGE AL DISCIPLINARE DI GARA.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato alleg. A DGUE File editabile - dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

Allegato riepilogo 1.1-30.06.pdf

Documento Pubblicato

Allegato FAQ N. 1 QUESITI PERVENUTI AL 21.5.2018- ASSO.pdf

Documento Pubblicato

Allegato riepilogo 1.7-31.12.pdf

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato BANDO_ europeo servizio mensa ASSO.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato allegato B offerta economica in bollo servizi .doc

Documento Pubblicato

Allegato DISCIPLINARE DI GARA MENSA ASSO.pdf.p7m

Documento Pubblicato

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

Documento Pubblicato

Allegato documentazione tecnica di gara.zip

Documento Pubblicato

Allegato BANDO_ europeo servizio mensa ASSO.pdf

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

<i>Id Procedura</i>	96200212
<i>Nome Procedura</i>	PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024
<i>Codice CIG</i>	743258070B
<i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i>	Nessun indicazione aggiuntiva
<i>Num. Protocollo Interno</i>	0784464
<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>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
<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 9.51.41 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>	4,50500 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00500 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

Formula usata per il calcolo dei punteggi Sconto massimo

La funzione di Firma delle Offerte è attivata? Si

I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura

Informazioni sui parametri di trattativa

Tabella 1. Parametri della trattativa

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
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	

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	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>					
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>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale
<i>Login</i>	user_36800
<i>Indirizzo e-mail</i>	gareappalti.gmiservizisrl@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	09226890011
<i>Indirizzo</i>	Regione Amerique n. 9, 11020 QUART (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0125632505
<i>Ragione sociale</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Login</i>	user_38266
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficio.gare@camst.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00501611206
<i>Indirizzo</i>	VIA TOSARELLI 318 , 40055 CASTENASO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0512107411

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>	1527253621198
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1057305

<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	venerdì 25 maggio 2018 15.07.01 CEST
<i>Offerta economica</i>	12,22000 %
<i>di cui costi del personale</i>	1,50000 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>	0,00500 EUR
<i>Parametri dell’Offerta</i>	
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	Asso Doc Amm.va.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): QSTOMFfGc/yGynY+VpsLQg==
	Hash(SHA-1-Hex): 24b3c9fd4d269376e3cdd964e7570edf155726bf
	Hash(SHA-256-Hex): 7cacc5766a2b6ad036d33253f868287-601b56b10dc302fb3795b3c730bac571d
	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.rar Dimensioni: 12 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): aeHpFgQHIMzQ7eBfEoQmMA== Hash(SHA-1-Hex): aaaf38f103e5874a687e89bc000d59bbf7d84308 Hash(SHA-256-Hex): 74a58e408bd2e06ac0bc6783b96425d-321ec3f4575c6018c7ed44d2dfe500860 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	allegato Mod B offerta economica.pdf.p7m Dimensioni: 849 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): U3S7wxkpP4iBbXuOONYh6Q== Hash(SHA-1-Hex): d9c3bde6263b817803fe06af92037792698e85fe Hash(SHA-256-Hex): 458ba62daaebf52eb10baf52101f890-18a5461f9c8726ffb253c85917c0e807a 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>	1527249577911
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1056983

<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata
<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 maggio 2018 13.59.37 CEST
<i>Offerta economica</i>	6,55000 %
<i>di cui costi del personale</i>	1,75000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l’attività svolta dall’operatore economico</i>	0,02000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,00500 EUR
<i>Parametri dell’Offerta</i>	
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.rar
	Dimensioni: 34 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): OeK3vp/r6IqtcKqWpbS0uQ==
	Hash(SHA-1-Hex): d5d91d8bff8cc87dccf24eb366f98501038de44c
	Hash(SHA-256-Hex): 80ed5a3ff2bb91f551d9484aed7de83-b4671eb734b5012bf33047ff3771dc01a
	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 ALLEGATI.zip
	Dimensioni: 92 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Ah9ruVYGvaSUQZsxsgEtFQ==
	Hash(SHA-1-Hex): e149ccd7ca92b3aa1640d4ed641cfc863c6a4b77
	Hash(SHA-256-Hex): 77e551dc830bc13846738ab75c81e5c- ece459dbe2009a5ff060d9af01aa450aa
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato Modello B OFFERTA ECONOMICA.PDF.p7m
	Dimensioni: 981 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): cgUrsizf5jwCfxLYNr/SXg==
	Hash(SHA-1-Hex): 81552bb00401e084a1633873bb24f4165296e0d8
	Hash(SHA-256-Hex): 0239a120f7ae3a2ce0972594aab4331- 3b49ff12133bdfc7d50406adc470f8d23
	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>	1527253621198
<i>Fornitore</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta vincente
<i>Data</i>	venerdì 25 maggio 2018 15.07.01 CEST
<i>Sconto</i>	12,22000 %
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio tecnico</i>	69,5
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Asso Doc Amm.va.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): QSTOMFfGc/yGynY+VpsLQg==
	Hash(SHA-1-Hex): 24b3c9fd4d269376e3cdd964e7570edf155726bf
	Hash(SHA-256-Hex): 7cacc5766a2b6ad036d33253f868287-601b56b10dc302fb3795b3c730bac571d
	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.rar Dimensioni: 12 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): aeHpFgQHIMzQ7eBfEoQmMA== Hash(SHA-1-Hex): aaaf38f103e5874a687e89bc000d59bbf7d84308 Hash(SHA-256-Hex): 74a58e408bd2e06ac0bc6783b96425d- 321ec3f4575c6018c7ed44d2dfe500860 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	69,50
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	69,5
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	allegato Mod B offerta economica.pdf.p7m Dimensioni: 849 KB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): U3S7wxkpP4iBbXuOONYh6Q== Hash(SHA-1-Hex): d9c3bde6263b817803fe06af92037792698e85fe

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 458ba62daaebf52eb10baf52101f890-18a5461f9c8726ffb253c85917c0e807a</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1527249577911
<i>Fornitore</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell’Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 25 maggio 2018 13.59.37 CEST
<i>Sconto</i>	6,55000 %
<i>Punteggio economico</i>	16,08
<i>Punteggio tecnico</i>	61,1
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,54
<i>Punteggio totale</i>	77,62
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	<p>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.rar</p> <p>Dimensioni: 34 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): OeK3vp/r6IqtcKqWpbS0uQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): d5d91d8bff8cc87dccb24eb366f98501038de44c</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 80ed5a3ff2bb91f551d9484aed7de83-b4671eb734b5012bf33047ff3771dc01a</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>

	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 ALLEGATI.zip
	Dimensioni: 92 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Ah9ruVYGvaSUQZsxsgEtFQ==
	Hash(SHA-1-Hex): e149ccd7ca92b3aa1640d4ed641cfc863c6a4b77
	Hash(SHA-256-Hex): 77e551dc830bc13846738ab75c81e5c- ece459dbe2009a5ff060d9af01aa450aa
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	61,10
<i>Punteggio massimo</i>	70,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	61,1
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,54
<i>Punteggio economico</i>	16,08
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato Modello B OFFERTA ECONOMICA.PDF.p7m
	Dimensioni: 981 KB
	Firmatari: Controllo non previsto

<p>Hash(MD5-Base64): cgUrsizf5jwCfxLYNr/SXg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 81552bb00401e084a1633873bb24f4165296e0d8</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 0239a120f7ae3a2ce0972594aab4331-3b49ff12133bdfc7d50406adc470f8d23</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>

* 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>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Punteggio tecnico</i>	70,00
<i>Punteggio economico</i>	30,00
<i>Punteggio totale</i>	100,00
<i>Sconto offerto</i>	12,22000 %
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale
<i>Punteggio tecnico</i>	61,54
<i>Punteggio economico</i>	16,08

<i>Punteggio totale</i>	77,62
<i>Sconto offerto</i>	6,55000 %
<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>	CAMST SOC. COOP.A.R.L.
<i>Login</i>	user_38266
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (00501611206)
<i>Indirizzo email</i>	ufficio.gare@camst.it
<i>Num. telefono</i>	0512107411
<i>Commento all’aggiudicazione</i>	Si aggiudica definitivamente il presente appalto avendo verificato i documenti comprovanti le dichiarazioni dei requisiti speciali.

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
venerdì 20 luglio 2018 10.02.12 CEST	Chiusura Proposta di Aggiudicazione	L’aggiudicazione provvisoria della procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTI-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020... n. 96200212 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		CA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID#96200212) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile.
venerdì 20 luglio 2018 10.00.47 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
venerdì 22 giugno 2018 9.24.46 CEST	Offerta sopra la base d’asta riammessa	L’offerta (ID 1527249577911) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
venerdì 22 giugno 2018 9.24.46 CEST	Offerta sopra la base d’asta riammessa	L’offerta (ID 1527253621198) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUO-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020... n. 96200212 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		LA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
venerdì 22 giugno 2018 9.21.39 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è iniziata.
venerdì 22 giugno 2018 9.21.30 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527253621198) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è stata accettata con la seguente motivazione: .
venerdì 22 giugno 2018 9.21.30 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/202... n. 96200212 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		– 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è stata completata.
venerdì 22 giugno 2018 9.21.30 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1527249577911) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 9.52.11 CEST	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è iniziata.
mercoledì 30 maggio 2018 9.52.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527253621198) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLA-

Report della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/202... n. 96200212 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		STICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 9.52.04 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1527249577911) della Procedura PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212) è stata accettata con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 9.36.11 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell’offerta del fornitore S31464RL sulla Procedura con ID 96200212 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
mercoledì 30 maggio 2018 9.36.11 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell’offerta del fornitore uffgare sulla Procedura con ID 96200212 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 28 maggio 2018 18.00.35 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 IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212).
venerdì 25 maggio 2018 15.07.01 CEST	Invio Offerta	L’offerente CAMST SOC. COOP.A.R.L. ha inviato con successo un’offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN

Data	Oggetto	Testo
		CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212).
venerdì 25 maggio 2018 13.59.37 CEST	Invio Offerta	L’offerente G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale ha inviato con successo un’offerta nel Mercato PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212).
lunedì 16 aprile 2018 9.51.53 CEST	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ASSO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 CON EVENTUALE RINNOVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 (ID 96200212). 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>	97253351
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 maggio 2018 17.41.59 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale (G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale), ricevuto in data martedì 22 maggio 2018 9.23.45 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: CHIARIMENTO PROGETTO TECNICO
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontrano i quesiti posti come di seguito dettagliato: 1)- ELEMENTO Trasporto: viene richiesta la descrizione del piano di trasporto e la descrizione del mezzo che verrà impiegato. Punti assegnati 2 + 2, tot. 4 punti. Non ci risulta siano previsti dei pasti veicolati, trattasi di refuso? RISPOSTA 1:Il punto indicato è correlato al Piano di trasporto richiesto all’art. 40 del CSA, al quale si rinvia in dettaglio, e attiene le modalità di redistribuzione delle eccedenze alimentari presso le sedi degli organismi individuati in accordo con il Comune. QUESITO 2) - ELEMENTO Manutenzione delle macchine e attrezzature: viene richiesta la descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione. Punti assegnati 3. Non ci risultano essere presenti dei terminali di somministrazione, trattasi di refuso? RISPOSTA 2) Si conferma che si tratta di un refuso in quanto non sono presenti terminali di somministrazione nel centro cottura del Comune. L'avviso di errata corrige, pubblicato nei documenti di gara, contiene le modalità di attribuzione del punteggio per i predetti sub criteri che vengono contestualmente rettificati. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	97576228
<i>Data di invio</i>	giovedì 31 maggio 2018 10.35.43 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data venerdì 1 giugno 2018 11.53.25 CEST; G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale (G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale), ricevuto in data martedì 5 giugno 2018 9.07.19 CEST
<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 gara n. 1.pdf Dimensioni: 75 KB

	<p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): c5eAI4HamP2SXByBVabHJw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 4684f6b6c83c57c172732f411e44723598473d84</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 88a13ef2cb77a2850730c30c2909a3b-22d2939d21479feca0bc913437490fa62</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	97199678
<i>Data di invio</i>	venerdì 18 maggio 2018 15.59.14 CEST
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 9.18.59 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	In riferimento alla gara in epigrafe, siamo a chiedere di confermare che trattasi di refuso la richiesta riportata all’art 16.4 pag. 25 del Disciplinare in cui viene indicato di descrivere il piano di trasporto e l’impatto ambientale del mezzo di trasporto, in quanto all’art.3 del Disciplinare (pag.3), la sede del centro cottura coincide con la sede dei refettori, entrambi siti in via rimembranze 14. Si chiede quindi di voler riparametrare i punteggi della griglia riportata all’art.16.4. Le suddette informazioni possono essere trasmesse a mezzo fax al nr. 051/2109055 (ufficio gare) oppure all’indirizzo di posta elettronica :ufficio.gare@camst.it In attesa di un Vostro sollecito riscontro Vi ringraziamo per la collaborazione e inviamo cordiali saluti. Villanova di Castenaso,18/05/2018 Camst Soc Coop a r.l. Ufficio Gare Doc Amm.vi
<i>Id Messaggio</i>	97131721
<i>Data di invio</i>	giovedì 17 maggio 2018 10.02.59 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti

<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontra il quesito posto specificando che il punto indicato nella tabella di valutazione è correlato al Piano di trasporto richiesto all’art. 40 del CSA, al quale si rinvia in dettaglio, e attiene le modalità organizzative di redistribuzione delle eccedenze alimentari destinate agli organismi aventi diritto. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, la presente per richiedere chiarimenti in merito al punto 16.4 del disciplinare "ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL’OFFERTA E LORO VALUTAZIONE", in particolare in merito alla voce "Trasporto" di tale griglia. Avendo verificato che la produzione e la somministrazione dei pasti avviene presso i locali di proprietà comunale siti all’interno della Scuola Statale dell’Infanzia di Via Rimembranze 14, è corretto intendere come refuso tale voce della griglia di valutazione? Cordiali saluti SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.
<i>Id Messaggio</i>	97108096
<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 maggio 2018 15.15.04 CEST
<i>Mittente</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale (G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 17 maggio 2018 9.58.13 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in merito alla Procedura negoziata di cui in oggetto, richiede gentilmente i seguenti chiarimenti: - Nominativo dell'attuale gestore; - Prezzo a pasto applicato dall'attuale gestore; - Indicazione della tipologia di CCNL applicato dall'attuale gestore; - In merito all'elenco del personale impiegato nell'appalto dall'attuale gestore (rilasciato con la documentazione di gara) si intende sapere se effettivamente tutto il personale dichiarato (per un monte ore settimanale complessivo di 128 ore) sia effettivamente impiegato per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica del Comune di Asso o se parte delle ore è impiegata per lo svolgimento di servizi di ristorazione destinati ad enti terzi (in tal caso quantificare le ore destinate per la refezione scolastica del Comune di Asso e le ore destinate per enti terzi); - Importo costi contrattuali da versarsi in caso di aggiudicazione; - Ammontare dei costi delle utenze (suddivisi per energia elettrica, gas, acqua) sostenuti nell’ultimo anno; - Spesa annuale sostenuta per l’assistenza e la manutenzione dei sistemi di sicurezza; - Importo annuale della Tassa Rifiuti; - Periodicità della pulizia delle vasche biologiche; - elenco attrezzature di proprietà del Comune e/ o dell’ attuale gestore; - Quantificazione (per anno scolastico) dei pasti per la Scuola Primaria (con indicazione dei gg di somministrazione) e Scuola dell’infanzia; A disposizione per chiarimenti, si porgono distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	97109313

<i>Data di invio</i>	mercoledì 16 maggio 2018 15.38.16 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 giovedì 17 maggio 2018 9.33.32 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, la presente per richiedere chiarimenti in merito al punto 16.4 del disciplinare "ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE", in particolare in merito alla voce "Trasporto" di tale griglia. Avendo verificato che la produzione e la somministrazione dei pasti avviene presso i locali di proprietà comunale siti all'interno della Scuola Statale dell'Infanzia di Via Rimembranze 14, è corretto intendere come refuso tale voce della griglia di valutazione? Cordiali saluti SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.
<i>Id Messaggio</i>	97195191
<i>Data di invio</i>	venerdì 18 maggio 2018 14.38.14 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale (G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 10.20.50 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontrano in allegato i quesiti posti. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in merito alla Procedura negoziata di cui in oggetto, richiede gentilmente i seguenti chiarimenti: - Nominativo dell'attuale gestore; - Prezzo a pasto applicato dall'attuale gestore; - Indicazione della tipologia di CCNL applicato dall'attuale gestore; - In merito all'elenco del personale impiegato nell'appalto dall'attuale gestore (rilasciato con la documentazione di gara) si intende sapere se effettivamente tutto il personale dichiarato (per un monte ore settimanale complessivo di 128 ore) sia effettivamente impiegato per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica del Comune di Asso o se parte delle ore è impiegata per lo svolgimento di servizi di ristorazione destinati ad enti terzi (in tal caso quantificare le ore destinate per la refezione scolastica del Comune di Asso e le ore destinate per enti terzi); - Importo costi contrattuali da versarsi in caso di aggiudicazione; - Ammontare dei costi delle utenze (suddivisi per energia elettrica, gas, acqua) sostenuti nell'ultimo anno; - Spesa annuale sostenuta per l'assistenza e la manutenzione dei sistemi di sicurezza; - Importo annua-

<i>Allegato</i>	<p>le della Tassa Rifiuti; - Periodicità della pulizia delle vasche biologiche; - elenco attrezzature di proprietà del Comune e/ o dell’ attuale gestore; - Quantificazione (per anno scolastico) dei pasti per la Scuola Primaria (con indicazione dei gg di somministrazione) e Scuola dell’infanzia; A disposizione per chiarimenti, si porgono distinti saluti.</p> <p>RISPOSTA QUESITO GMI.pdf</p> <p>Dimensioni: 44 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): zNvojquhias1Ue6+ZsefLQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 9239b1a477a042f8b1e91fe88a04186f8d1da749</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 64ae105ca1f7bb52ea0ec14c7cbd321-e44f14f42d86d482c6cade83576843578</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	97135281
<i>Data di invio</i>	giovedì 17 maggio 2018 10.55.32 CEST
<i>Mittente</i>	G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale (G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 14.39.11 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	CHIARIMENTO PROGETTO TECNICO
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in riferimento all'offerta tecnica, sono a richiedere i seguenti chiarimenti: - ELEMENTO Trasporto: viene richiesta la descrizione del piano di trasporto e la descrizione del mezzo che verrà impiegato. Punti assegnati 2 + 2, tot. 4 punti. Non ci risulta siano previsti dei pasti veicolati, trattasi di refuso? - ELEMENTO Manutenzione delle macchine e attrezzature: viene richiesta la descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione. Punti assegnati 3. Non ci risultano essere presenti dei terminali di somministrazione, trattasi di refuso? Nel caso in cui non si debbano considerare validi tali punti, come devono essere redistribuiti i 7 punti relativi all'offerta tecnica in eccedenza? Nell'attesa di un Vs. riscontro porgo cordiali saluti Aldo Balducci
<i>Id Messaggio</i>	97224301

<i>Data di invio</i>	lunedì 21 maggio 2018 9.18.52 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data lunedì 21 maggio 2018 11.07.59 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontra il quesito posto specificando che il punto indicato è correlato al Piano di trasporto richiesto all’art. 40 del CSA, al quale si rinvia in dettaglio, ed attiene le modalità di redistribuzione delle eccedenze alimentari presso le sedi degli organismi individuati. Distinti saluti. quesito: In riferimento alla gara in epigrafe, siamo a chiedere di confermare che trattasi di refuso la richiesta riportata all’art 16.4 pag. 25 del Disciplinare in cui viene indicato di descrivere il piano di trasporto e l’impatto ambientale del mezzo di trasporto, in quanto all’art.3 del Disciplinare (pag.3), la sede del centro cottura coincide con la sede dei refettori, entrambi siti in via rimembranze 14. Si chiede quindi di voler riparametrare i punteggi della griglia riportata all’art.16.4. Le suddette informazioni possono essere trasmesse a mezzo fax al nr. 051/2109055 (ufficio gare) oppure all’indirizzo di posta elettronica :ufficio.gare@camst.it In attesa di un Vostro sollecito riscontro Vi ringraziamo per la collaborazione e inviamo cordiali saluti. Villanova di Castenaso,18/05/2018 Camst Soc Coop a r.l. Ufficio Gare Doc Amm.vi
<i>Id Messaggio</i>	99059131
<i>Data di invio</i>	martedì 3 luglio 2018 15.58.59 CEST
<i>Mittente</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 16 luglio 2018 14.14.38 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta relazione esplicativa congruità offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	in riferimento a Vostra richiesta, alleghiamo nostra risposta. Distinti Saluti p. Camst Soc Coop a r.l. Uff Gare Doc Amm.vi ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che nella seduta pubblica di gara, tenutasi oggi, l’offerta presentata da codesto operatore economico risulta essere la prima in graduatoria provvisoria. 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. In conformità a quanto richiesto nel bando tipo N. 1 di ANAC la Stazione Appaltante procederà con la verifica di tutte le offerte anomale in maniera contestuale. Si richiede pertanto la presentazione di una relazione conte-

<i>Allegato</i>	<p>nente spiegazioni sul prezzo , sui costi proposti e sugli altri elementi dell’ offerta, al fine della valutazione tecnica sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell’offerta. Le spiegazioni dovranno essere inoltrate tramite la funzionalità “comunicazioni procedura” della Piattaforma Sintel ENTRO IL GIORNO 7.7.2018 e dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall’art. 97 del DLgs 50/2016. La mancata trasmissione della suddetta relazione nel termine previsto, determinerà esclusione dalla procedura di gara. Distinti saluti.</p> <p>giustificazione prezzo Asso.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 261 KB</p> <p>Firmatari: MACCAFERRI MASSIMO</p> <p>Hash(MD5-Base64): FYIKp33Si3ZrMCjDyMUfXw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ad23535d5b7a1091e1c5949348f140283543742c</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 2b7d0b627665615c6048196cf32732e- a688dd951d91d70a9e16a4e536571549e</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	98631856
<i>Data di invio</i>	venerdì 22 giugno 2018 9.29.01 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data venerdì 22 giugno 2018 13.54.20 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	richiesta relazione esplicativa congruità offerta
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Si comunica che nella seduta pubblica di gara, tenutasi oggi, l’offerta presentata da codesto operatore economico risulta essere la prima in graduatoria provvisoria. 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. In conformità a quanto richiesto nel bando tipo N. 1 di ANAC la Stazione Appaltante procederà con la verifica di tutte le offerte anomale in maniera contestuale. Si richiede pertanto la presentazione di una relazione contenente spiegazioni sul prezzo , sui costi proposti e sugli altri elementi dell’ offerta, al fine della valutazione tecnica sulla congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità dell’offerta. Le spiegazioni dovranno essere inoltrate tramite la funzionalità</p>

	“comunicazioni procedura” della Piattaforma Sintel ENTRO IL GIORNO 7.7.2018 e dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall’art. 97 del DLgs 50/2016. La mancata trasmissione della suddetta relazione nel termine previsto, determinerà esclusione dalla procedura di gara. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	98544285
<i>Data di invio</i>	giovedì 21 giugno 2018 9.34.37 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)
<i>Destinatari</i>	CAMST SOC. COOP.A.R.L. (CAMST SOC. COOP.A.R.L.), ricevuto in data giovedì 21 giugno 2018 12.13.03 CEST; G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale (G.M.I. Servizi S.r.l Unipersonale), ricevuto in data giovedì 21 giugno 2018 11.41.38 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 22 giugno p.v. alle ore 09:15 presso l'Ufficio gare della Provincia di Como via Borgo Vico n. 148 - 22100 COMO. Distinti saluti.

Verbalì intermedi

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

Non è presente alcun report intermedio per questa procedura.