



# Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

**DETERMINAZIONE N. 660 / 2018**

**OGGETTO: COMUNE DI BREGNANO. AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTA' DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITA' SCOLASTICHE. CIG 7441798DF8. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA**

## **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE**

**Richiamata** la Convenzione sottoscritta in data 23.10.2015 tra il Comune di Bregnano 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 del Consiglio Comunale 23.03.2018 di approvazione del Bilancio Preventivo 2018/2020;
- la determina del RUP n. 35/2018 di approvazione della documentazione di e copertura della spesa per il servizio di che trattasi;

**Premesso che** con determina a contrarre n. 364/2018 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. Lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;

- prevede, ai fini dell'aggiudicazione, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 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 078-174264 del 21.04.2018, GURI n. 47 del 23.4.2018, 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 Bregnano ;

**Richiamata altresì** la determinazione n. 532/2018 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 Chiara Bertoni – Tecnologo Alimentare;
- **COMPONENTE:** Dott. Roberto Chiesa- Tecnologo Alimentare;
- **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 16.05.2018;
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18:00 del giorno 28.05.2018;
- ✓ entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 4 offerte, e più precisamente:
  - 1) **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 Vicenza – p.i. 0161795024 9 (protocollo SINTEL n. 1527497908712 del 28.5.2018);
  - 2) **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL** con sede in via Roma n. 29 Azzano San Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL n. 1527506241113 del 28.5.2018 );
  - 3) **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 Milano - P.I. 08746440018 in **RTI** con **HOSPES SRL** con sede in viale Edison n. 10, 37059 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA (VR) – P.I. 02649670235 (protocollo SINTEL n. 1527512561427 del 28.5.2018);
  - 4) **CIR FOOD S.C.** con sede in via Nobel 19,42124 Reggio Emilia – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1527514681281 del 28.5.2018 )

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

**Precisato che** il bando stabiliva come criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del decreto legislativo 50/2016, trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica, secondo il metodo aggregativo compensatore con l'attribuzione di punteggi massimi nella misura di seguito indicata:

**OFFERTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO 70**

**OFFERTA ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 30**

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

| <b>A</b>                             | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   | <b>MAX 33 PUNTI</b>   |
|--------------------------------------|--|-----------------------|
| <b>SOTTOCRITERI</b>                  |  | <b>SOTTO PUNTEGGI</b> |
| A1)                                  | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | MAX 8 PUNTI           |
| A2)                                  | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | MAX 6 PUNTI           |
| A3)                                  | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | MAX 3 PUNTI           |
| A4)                                  | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | MAX 4 PUNTI           |
| A5)                                  | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria | MAX 6 PUNTI           |
| A6)                                  | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | MAX 4 PUNTI           |
| A7)                                  | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | MAX 2 PUNTI           |
| <b>Organizzazione del personale:</b> |  | <b>MAX 12 PUNTI</b>   |
| B1)                                  | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e                  | MAX 6 PUNTI           |

|   |   |                     |
|---|---|---------------------|
|   | trattamento economico applicato;  |                     |
| B2)                                     | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;  | MAX 2 PUNTI         |
| B3)                                     | Figura del dietologo;   | MAX 2 PUNTI         |
| B4)                                     | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;   | MAX 2 PUNTI         |
| <b>Qualità delle derrate alimentari</b> |   | <b>MAX 16 PUNTI</b> |
| C1)                                     | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità); | MAX 8 PUNTI         |
| C2)                                     | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica , Km 0, filiera corta, DOP e IGP);   | MAX 5 PUNTI         |
| C3)                                     | Menù per utenze e ricorrenze speciali;  | MAX 3 PUNTI         |
| <b>D</b>                                | <b>Migliorie</b>  | <b>MAX 5 PUNTI</b>  |
| D1)                                     | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;   | MAX 3 PUNTI         |
| D2)                                     | Altre migliorie;  | MAX 2 PUNTI         |
| <b>E</b>                                | <b>Piano di educazione alimentare</b>   | <b>MAX 4 PUNTI</b>  |
| E1)                                     | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;   | MAX 2 PUNTI         |
| E2)                                     | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | MAX 2 PUNTI         |
| <b>TOTALE PUNTEGGIO</b>                 |   | <b>70 PUNTI</b>     |

**Dato atto inoltre che:**

- in data 30.05.2018 si è tenuta la prima seduta pubblica finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all'accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale ( art. 80 del D.Lgs 50/2016 ) e speciale (art. 83 del del D.Lgs 50/2016 ) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici offerenti;
- tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione di tutti gli operatori economici partecipanti e con la redazione di apposito verbale di ammissione ed esclusione pubblicato ai sensi dell'art. 29 del Codice;
- in data 12.06.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la prima seduta riservata per l'insediamento della commissione di gara e la consegna della documentazione tecnica;
- in data 18.06.2018, giusto verbale di gara n. 3, si è tenuta la seconda seduta riservata della commissione di gara nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** e di **CIR FOOD S.C.**
- in data 19.6.2018, giusto verbale di gara n. 4, si è tenuta la terza seduta riservata della commissione di gara nella quale sono state valutate le offerte del **R.T.I. ELIOR RISTORAZIONE SPA/HOSPES SRL** e di **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL**;
- in data 22.6.2018, giusto verbale n. 5, si è tenuta la quarta seduta riservata nella quale si è proceduto all'analisi ed al confronto delle valutazioni discrezionali, a determinare la media dei coefficienti, a effettuare le operazioni di prima riparametrazione e di riparametrazione finale con l'attribuzione complessiva dei punteggi, come previsto dal Disciplinare di gara; a seguire si è tenuta la seconda seduta pubblica per l'inserimento in SINTEL, attraverso gli step proposti dalla Piattaforma, del punteggio ottenuto da ciascun operatore economico nella valutazione tecnica, come risultante dai verbali n. 3-4 e 5, e per l'apertura successiva delle offerte economiche;
- l'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta economica restituiva il seguente risultato:

| <b>OPERATORE ECONOMICO</b>   | <b>PUNTEGGIO ECONOMICO</b> | <b>PUNTEGGIO TECNICO COMMISSIONE</b> | <b>PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO</b> | <b>PUNTEGGIO TOTALE</b> |
|------------------------------|----------------------------|--------------------------------------|--|-------------------------|
| SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA | <b>20,84</b>               | <b>61,50</b>                         | <b>69,21</b>                           | <b>90,05</b>            |
| CIR FOOD S.C.                | <b>21,11</b>               | <b>62,20</b>                         | <b>70,00</b>                           | <b>91,11</b>            |

|   |              |              |              |              |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
|   |              |              |              |              |
| RTI ELIOR<br>RISTORAZIONE-HOSPES<br>SRL     | <b>12,42</b> | <b>61,30</b> | <b>68,99</b> | <b>81,41</b> |
| S.I.R. SISTEMI ITALIANI<br>RISTORAZIONE SRL | <b>30</b>    | <b>55,00</b> | <b>61,90</b> | <b>91,90</b> |

il Presidente, al termine delle procedure svolte in modalità telematica, dava atto che l'operatore economico **S.I.R. Sistemi di Ristorazione scolastica S.r.l.** con Sede legale Via ROMA, 29 - 24052 AZZANO SAN PAOLO (BG) - C.F./P.I. 00748940160 risultava primo in graduatoria dichiarando la relativa offerta provvisoriamente aggiudicataria, subordinando l'aggiudicazione definitiva alla verifica dei requisiti speciali dichiarati dallo stesso in sede di gara;

**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 n. 96203793 costituente verbale delle operazioni effettuate con modalità telematica rilasciato dalla Piattaforma Sintel in data 02.07.2018, 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 12.6.2018, n. 3 del 18.6.2018, n. 4 del 19.6.2018 e n. 5 del 22.6.2018;
3. **di aggiudicare** l'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica all'operatore economico **S.I.R. Sistemi di Ristorazione scolastica S.r.l.** con Sede legale Via ROMA, 29 - 24052 AZZANO SAN PAOLO (BG) - C.F./P.I. 00748940160 che ha offerto il prezzo unitario di ciascun buono pasto di € 4,066 di cui € 0,01 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 Bregnano 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, 10/07/2018

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

---

# Report della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER U... n. 96203793 effettuata da Provincia di Como

## Sommario

|   |    |
|---|----|
| Documentazione della Procedura .....                | 1  |
| Configurazione della Procedura .....                | 2  |
| Composizione della Commissione di valutazione ..... | 6  |
| Partecipanti alla Procedura .....                   | 6  |
| Gara aggregata .....                                | 7  |
| Riepilogo Offerte .....                             | 8  |
| Attribuzione dei Punteggi .....                     | 16 |
| Proposta di Graduatoria .....                       | 25 |
| Aggiudicazione .....                                | 26 |
| Registro di controllo .....                         | 27 |
| Comunicazioni di Procedura .....                    | 34 |
| Verbali intermedi .....                             | 45 |

## 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* DOCUMENTAZIONE TECNICA.zip

*Documento Pubblicato*

*Allegato* allegato B offerta economica in bollo servizi .doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato* faq. n. 1 BREGNANO-.pdf



*Documento Pubblicato*

*Allegato* bando di gara europeo bregnano.pdf.p7m

*Documento Pubblicato*

*Allegato* organico CIR Mensa bregnano.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato* bando di gara europeo bregnano.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato* DISCIPLINARE DI GARA MENSA BREGNANO.pdf

*Documento Pubblicato*

*Allegato* DGUE File editabile - dichiarazione requisiti.doc

*Documento Pubblicato*

*Allegato* allegato A - TABELLA DIETETICA.pdf

*Documento Pubblicato*

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

*Documento Pubblicato*

*Allegato* DISCIPLINARE DI GARA MENSA BREGNANO.pdf.p7m

*Documento Pubblicato*

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

*Documento Pubblicato*

## **Configurazione della Procedura**

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

*Informazioni generali sulla Procedura*

---

|  |   |
|--|---|
| <i>Id Procedura</i>  | 96203793  |
| <i>Nome Procedura</i>  | COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. |
| <i>Codice CIG</i>  | 7441798DF8  |
| <i>Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura</i> | Nessun indicazione aggiuntiva   |
| <i>Num. Protocollo Interno</i>                                       | 0784698   |
| <i>Num. Protocollo Ente</i>  | Non protocollata  |
| <i>Num. Protocollo Esterno</i>                                       | Non protocollata  |
| <i>Num. Procedura Ente</i>   | Numero di Procedura assente   |
| <i>Codice CPV principale</i>   | 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica   |
| <i>Inclusione delle offerte sopra la base dasta:</i>                 | Le offerte sopra la base dasta non sono incluse   |
| <i>Delegati alla gestione della Procedura</i>                        |   |
| <i>Nome</i>  | Costanzo Gabriella  |
| <i>Login</i>   | 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   |
| <i>Responsabile Unico del Procedimento</i>                           |   |
| <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   |
| <br><i>Informazioni sulle tempistiche della Procedura</i>                          |  |
| <i>Data di avvio della Procedura</i>   | lunedì 16 aprile 2018 10.18.31 CEST                          |
| <i>Data di chiusura della fase di accettazione offerte</i>                         | lunedì 28 maggio 2018 18.00.00 CEST                          |
| <br><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>   | 4,70000 EUR  |
| <i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>                      | 0,01000 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   |
| <i>Formula usata per il calcolo dei punteggi</i>                                   | Sconto massimo   |
| <i>La funzione di Firma delle Offerte è attivata?</i>                              | Si   |
| <i>I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura</i>        |  |

**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 illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assun-  | Tecnico               | Libero                       | Max: 70,00<br>Min: 40,00 | Allegato |  |

| Nome              | Descrizione  | Tecnico / Informativo | Tipologia | Punteggio tecnico | Formato  | Valori |
|-------------------|--|-----------------------|-----------|-------------------|----------|--------|
|                   | ti 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 dovrà essere firmata digitalmente. |                       |           |                   |          |        |
| OFFERTA ECONOMICA | 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  | 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>     | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA                      |
| <i>Login</i>               | user_46962  |
| <i>Indirizzo e-mail</i>    | loredana.battaglion@grupposerenissima.it          |
| <i>P. IVA / Cod. Istat</i> | 01617950249                                       |
| <i>Indirizzo</i>           | Viale della Scienza n. 26, 36100 VICENZA (Italia) |
| <i>Numero telefono</i>     | 0444348400  |
| <i>Ragione sociale</i>     | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l- .     |
| <i>Login</i>               | user_61273  |
| <i>Indirizzo e-mail</i>    | sirristorazione@pec.it                            |
| <i>P. IVA / Cod. Istat</i> | 00748940160                                       |
| <i>Indirizzo</i>           | Via Roma, 29, 24052 AZZANO SAN PAOLO (Italia)     |
| <i>Numero telefono</i>     | 035531103   |
| <i>Ragione sociale</i>     | ELIOR RISTORAZIONE SpA                            |
| <i>Login</i>               | user_46965  |
| <i>Indirizzo e-mail</i>    | ufficiogarelior@pcert.postecert.it                |
| <i>P. IVA / Cod. Istat</i> | 08746440018                                       |
| <i>Indirizzo</i>           | via VENEZIA GIULIA 5/A, 20157 MILANO (Italia)     |
| <i>Numero telefono</i>     | 02390391  |
| <i>Ragione sociale</i>     | CIR food S.C..                                    |
| <i>Login</i>               | user_8273   |
| <i>Indirizzo e-mail</i>    | presidenza@cert.cir-food.it                       |
| <i>P. IVA / Cod. Istat</i> | 00464110352                                       |
| <i>Indirizzo</i>           | via Nobel 19, 42124 REGGIO NELL'EMILIA (Italia)   |
| <i>Numero telefono</i>     | 052253011   |

## Gara aggregata

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>  | 1527514681281                       |
| <i>Num. Protocollo Interno</i>   | 1067977                             |
| <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>   | CIR food S.C..                      |
| <i>Modalità di partecipazione</i>  | Forma Singola                       |
| <i>Stato dell’Offerta</i>  | Offerta Valida                      |
| <i>Data</i>  | lunedì 28 maggio 2018 15.38.01 CEST |
| <i>Offerta economica</i>   | 9,50000 %                           |
| <i>di cui costi del personale</i>  | 2,57000 EUR                         |
| <i>di cui costi della sicurezza afferenti l’attività svolta dall’operatore economico</i> | 0,03000 EUR                         |
| <i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>                            | 0,01000 EUR                         |
| <i>Parametri dell’Offerta</i>  |                                     |
| <i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>                          | DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.7z    |
|  | Dimensioni: 20 MB                   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto   |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Hash(MD5-Base64): LzreF07QkLvGw7s0CF9Ouw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>fee00fb4b527e5509f7052816701fe73fb0c4a12</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 13130d35f398b363dfa80acfe847bf8-804482c56e9760ea12df256a7706bd539</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>   |
| <p><i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i></p> | <p>Dichiaro di accettare termini e condizioni</p>   |
| <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p>   | <p>OFFERTA TECNICA.7z</p> <p>Dimensioni: 57 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): dgZ1aabpJYnm5zxCtGhEgw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>62a11694d736df4410b5a5ae982181ca24f623cb</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 67fc1f56ae07b4260ebec6f00d8bb65-9a45ad7c2c4396384b169781f5fef8119</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> |
| <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p>                                       | <p>MOD. B OFFERTA ECONOMICA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 942 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): /LAdnKPiSmDIu7L1rrMiZQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>d66f0e0b3ac9864e19c214952d5a31e9dc76bd3d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 022370a6cb55c5d1ab2c39420bf0869-ee9aa6d335eb8d5fa8aab913365343121</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>                                 |



|  |  |
|--|--|
|  | Marca temporale: Controllo non previsto                                    |
| <i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>   | No   |
| <i>Offerta anomala?</i>  | No   |
| <i>Id Offerta</i>  | 1527512561427  |
| <i>Num. Protocollo Interno</i>   | 1067734  |
| <i>Num. Protocollo Ente</i>  | Non protocollata   |
| <i>Num. Protocollo Esterno</i>   | Non protocollata   |
| <i>Num. Procedura Ente</i>   | Numero di Procedura assente  |
| <i>Fornitore</i>   | ELIOR RISTORAZIONE SpA   |
| <i>Modalità di partecipazione</i>  | ELIOR RISTORAZIONE SPA - HOSPES SRL (Raggruppamento temporaneo di imprese) |
| <i>Imprese componenti il raggruppamento</i>  |  |
| <i>Ragione Sociale</i>   | ELIOR RISTORAZIONE SPA   |
| <i>Partita Iva</i>   | 08746440018  |
| <i>Codice Fiscale</i>  | MBRRSR66A23L259Q   |
| <i>Ragione Sociale</i>   | HOSPES S.R.L.  |
| <i>Partita Iva</i>   | 02649670235  |
| <i>Codice Fiscale</i>  | MBRRSR66A23L259Q   |
| <i>Stato dell'Offerta</i>  | Offerta Valida   |
| <i>Data</i>  | lunedì 28 maggio 2018 15.02.41 CEST  |
| <i>Offerta economica</i>   | 5,59000 %  |
| <i>di cui costi del personale</i>  | 2,10000 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>                        | 0,01000 EUR  |
| <i>Parametri dell'Offerta</i>  |  |
| <b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</b>                      | Busta Amministrativa.zip   |
|  | Dimensioni: 35 MB  |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): AUnWs9GUQoqFSs4706gkWA==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>7d4c44e9a4eed0419615a69dc04348d628c6c9a9                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): f34b6d06ee48e2007de786f89e9a49a-6743dfa2789b16d79bd2b685908ccd007 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i> | Dichiaro di accettare termini e condizioni   |
| <b>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</b>   | Offerta Tecnica.zip  |
|  | Dimensioni: 9 MB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): Pc0aVGFAa9MWsV0djtqgDQ==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>871f5ba8f71fc83f3f626fe0d145d32a20ae2b7d                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): e84e6f5a73e1e7dd606faba98716e81-a755bc5dc5d86fd88e8929d399e361a61 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |

|  |  |
|--|--|
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>   | <p>Allegato Mod_B_offerrta economica in bollo.pdf.p7m- .p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): az81RcS22QRfXyZzNc5vsQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>4a42fdc0ee31275c536f00a72540ad0ad1b63c6a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a12daec56bb86acc0b83b3f9684cf75-bd93a567abd77fa3da5beae4747d5aba1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> |
| <i>Offerta superiore alla base d'asta?</i>   | No   |
| <i>Offerta anomala?</i>  | No   |
| <i>Id Offerta</i>  | 1527506241113  |
| <i>Num. Protocollo Interno</i>   | 1067232  |
| <i>Num. Protocollo Ente</i>  | Non protocollata   |
| <i>Num. Protocollo Esterno</i>   | Non protocollata   |
| <i>Num. Procedura Ente</i>   | Numero di Procedura assente  |
| <i>Fornitore</i>   | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l- .  |
| <i>Modalità di partecipazione</i>  | Forma Singola  |
| <i>Stato dell'Offerta</i>  | Offerta vincente   |
| <i>Data</i>  | lunedì 28 maggio 2018 13.17.21 CEST  |
| <i>Offerta economica</i>   | 13,50000 %   |
| <i>di cui costi del personale</i>  | 1,84000 EUR  |
| <i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i> | 0,03000 EUR  |

|  |  |
|--|--|
| <i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>                        | 0,01000 EUR  |
| <i>Parametri dell'Offerta</i>  |  |
| <b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</b>                      | DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip  |
|  | Dimensioni: 7 MB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): aV5bfkjMYj4/Mv77W+f0MQ==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>803cd2a03c3094932bbc13935aaf21cf35c88143                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): 9d1a0c3284e09959b2602679cd4f524-860586bea78c8e4d29b7725aa14bde6c6 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i> | Dichiaro di accettare termini e condizioni   |
| <b>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</b>   | Progetto tecnico.zip   |
|  | Dimensioni: 4 MB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): PhvDDt3rgJvFetXQuj75Zg==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>fa15c9cdd6d7d57fed4e0667244a1c889154de22                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): bde5705c467d4c1e7fe316f39d67ac1-a2b178816666de493ad0d7201cee97412 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |

|  |  |
|--|--|
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>   | Offerta economica.pdf.p7m  |
|  | Dimensioni: 128 KB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): p7jJvXxziORLqs6NzPhHOA==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>2c73a20608f91c1a18a7fed03571f706c96b96cf                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): 04e4558f592ea29d6095b24fc0b8b50-3b6e775a4ab78bd8f3be17026e701cf21 |
|  | 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>  | 1527497908712  |
| <i>Num. Protocollo Interno</i>   | 1066088  |
| <i>Num. Protocollo Ente</i>  | Non protocollata   |
| <i>Num. Protocollo Esterno</i>   | Non protocollata   |
| <i>Num. Procedura Ente</i>   | Numero di Procedura assente  |
| <i>Fornitore</i>   | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA   |
| <i>Modalità di partecipazione</i>  | Forma Singola  |
| <i>Stato dell'Offerta</i>  | Offerta Valida   |
| <i>Data</i>  | lunedì 28 maggio 2018 10.58.28 CEST  |
| <i>Offerta economica</i>   | 9,38000 %  |
| <i>di cui costi del personale</i>  | 2,36000 EUR  |
| <i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i> | 0,03000 EUR  |

|  |  |
|--|--|
| <i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>                        | 0,01000 EUR  |
| <i>Parametri dell'Offerta</i>  |  |
| <b>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</b>                      | Documentazione amministrativa.zip  |
|  | Dimensioni: 44 MB  |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): WkTbBU0GhanSYI5aDyGIIw==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>c386d9c1b07831ac77417de11bc2a8c304d40edf                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): fe6877df2635588a4d4ebdfa05ef8fc-722fd04532097a094d4ea1d065d877728 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i> | Dichiaro di accettare termini e condizioni   |
| <b>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</b>   | Offerta Tecnica.zip  |
|  | Dimensioni: 8 MB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): KtI16RdtIdtu3DwRtr4jSw==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>8d1514d32b9b24351ce27151722674aa22e2d423                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): 2d7f99c7e1cc155d79d26d1276f842b-3c5d52c88d9ea6ed3c2cc414bb56dfdc0 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |

|  |  |
|--|--|
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i> | Offerta Economica CIG 7441798DF8.pdf.p7m   |
|  | Dimensioni: 182 KB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): tb4ym+hVkJUdAaeYEGkr2/A==  |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>454eb47672e8063d91371663a35504da5a766401                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): e64b2812712ffe83f183551bdc55037-fc044c33556a18ce234b9072b68fbfb54 |
|  | 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>                         | 1527514681281                       |
| <i>Fornitore</i>                          | CIR food S.C..                      |
| <i>Modalità di partecipazione</i>         | Forma Singola                       |
| <i>Stato dell'Offerta</i>                 | Offerta Valida                      |
| <i>Data</i>                               | lunedì 28 maggio 2018 15.38.01 CEST |
| <i>Sconto</i>                             | 9,50000 %                           |
| <i>Punteggio economico</i>                | 21,11                               |
| <i>Punteggio tecnico</i>                  | 62,2                                |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i> | 70,00                               |

|  |   |
|--|---|
| <i>Punteggio totale</i>  | 91,11   |
| <i>Punteggi dei Parametri</i>  |   |
| <i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>                      | DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.7z<br><br>Dimensioni: 20 MB<br><br>Firmatari: Controllo non previsto<br><br>Hash(MD5-Base64): LzreF07QkLvGw7s0CF9Ouw==<br><br>Hash(SHA-1-Hex):<br>fee00fb4b527e5509f7052816701fe73fb0c4a12<br><br>Hash(SHA-256-Hex): 13130d35f398b363dfa80acfe847bf8-804482c56e9760ea12df256a7706bd539<br><br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br><br>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.7z<br><br>Dimensioni: 57 MB<br><br>Firmatari: Controllo non previsto<br><br>Hash(MD5-Base64): dgZ1aabpJYnm5zxCtGhEgw==<br><br>Hash(SHA-1-Hex):<br>62a11694d736df4410b5a5ae982181ca24f623cb<br><br>Hash(SHA-256-Hex): 67fc1f56ae07b4260ebec6f00d8bb65-9a45ad7c2c4396384b169781f5fef8119<br><br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br><br>Marca temporale: Controllo non previsto               |
| <i>Punteggio proposto</i>  | -   |



|  |  |
|--|--|
| <i>Punteggio assegnato</i>                     | 62,20  |
| <i>Punteggio massimo</i>                       | 70,00  |
| <i>Commento Valutazione</i>                    | si rinvia ai verbali di gara   |
| <i>Punteggio tecnico</i>                       | 62,2   |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>      | 70,00  |
| <i>Punteggio economico</i>                     | 21,11  |
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i> | <p>MOD. B OFFERTA ECONOMICA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 942 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): /LAdnKPiSmDIu7L1rrMiZQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>d66f0e0b3ac9864e19c214952d5a31e9dc76bd3d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 022370a6cb55c5d1ab2c39420bf0869-ee9aa6d335eb8d5fa8aab913365343121</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> |
| <i>Id Offerta</i>                              | 1527512561427  |
| <i>Fornitore</i>                               | ELIOR RISTORAZIONE SpA   |
| <i>Modalità di partecipazione</i>              | ELIOR RISTORAZIONE SPA - HOSPES SRL (Raggruppamento temporaneo di imprese)   |
| <i>Imprese componenti il raggruppamento</i>    |  |
| <i>Ragione Sociale</i>                         | ELIOR RISTORAZIONE SPA   |
| <i>Partita Iva</i>                             | 08746440018  |
| <i>Codice Fiscale</i>                          | MBRRSR66A23L259Q   |

|  |  |
|--|--|
| <i>Ragione Sociale</i>   | HOSPES S.R.L.  |
| <i>Partita Iva</i>   | 02649670235  |
| <i>Codice Fiscale</i>  | MBRRSR66A23L259Q   |
| <i>Stato dell’Offerta</i>  | Offerta Valida   |
| <i>Data</i>  | lunedì 28 maggio 2018 15.02.41 CEST  |
| <i>Sconto</i>  | 5,59000 %  |
| <i>Punteggio economico</i>   | 12,42  |
| <i>Punteggio tecnico</i>   | 61,3   |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>  | 68,99  |
| <i>Punteggio totale</i>  | 81,41  |
| <i>Punteggi dei Parametri</i>  |  |
| <i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>                      | Busta Amministrativa.zip   |
|  | Dimensioni: 35 MB  |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): AUnWs9GUQoqFSs4706gkWA==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>7d4c44e9a4eed0419615a69dc04348d628c6c9a9                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): f34b6d06ee48e2007de786f89e9a49a-6743dfa2789b16d79bd2b685908ccd007 |
|  | 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>     | <p>Offerta Tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 9 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): Pc0aVGFAa9MWsV0djtqgDQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>871f5ba8f71fc83f3f626fe0d145d32a20ae2b7d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): e84e6f5a73e1e7dd606faba98716e81-a755bc5dc5d86fd88e8929d399e361a61</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> |
| <i>Punteggio proposto</i>                      | -   |
| <i>Punteggio assegnato</i>                     | 61,30   |
| <i>Punteggio massimo</i>                       | 70,00   |
| <i>Commento Valutazione</i>                    | si rinvia ai verbali di gara  |
| <i>Punteggio tecnico</i>                       | 61,3  |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>      | 68,99   |
| <i>Punteggio economico</i>                     | 12,42   |
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i> | <p>Allegato Mod_B_offerrta economica in bollo.pdf.p7m- .p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): az81RcS22QRfXyZzNc5vsQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>4a42fdc0ee31275c536f00a72540ad0ad1b63c6a</p>   |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>Hash(SHA-256-Hex): a12daec56bb86acc0b83b3f9684cf75-bd93a567abd77fa3da5beae4747d5aba1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>   |
| <i>Id Offerta</i>   | 1527506241113  |
| <i>Fornitore</i>  | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.  |
| <i>Modalità di partecipazione</i>                               | Forma Singola  |
| <i>Stato dell’Offerta</i>                                       | Offerta vincente   |
| <i>Data</i>   | lunedì 28 maggio 2018 13.17.21 CEST  |
| <i>Sconto</i>   | 13,50000 %   |
| <i>Punteggio economico</i>                                      | 30,00  |
| <i>Punteggio tecnico</i>  | 55   |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>                       | 61,90  |
| <i>Punteggio totale</i>   | 91,90  |
| <i>Punteggi dei Parametri</i>                                   |  |
| <i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i> | <p>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip</p> <p>Dimensioni: 7 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): aV5bfkjMYj4/Mv77W+f0MQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>803cd2a03c3094932bbc13935aaf21cf35c88143</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 9d1a0c3284e09959b2602679cd4f524-860586bea78c8e4d29b7725aa14bde6c6</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>   | Progetto tecnico.zip   |
|  | Dimensioni: 4 MB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): PhvDDt3rgJvFetXQuj75Zg==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>fa15c9cdd6d7d57fed4e0667244a1c889154de22                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): bde5705c467d4c1e7fe316f39d67ac1-a2b178816666de493ad0d7201cee97412 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Punteggio proposto</i>  | -  |
| <i>Punteggio assegnato</i>   | 55,00  |
| <i>Punteggio massimo</i>   | 70,00  |
| <i>Commento Valutazione</i>  | si rinvia ai verbali di gara   |
| <i>Punteggio tecnico</i>   | 55   |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>  | 61,90  |
| <i>Punteggio economico</i>   | 30,00  |
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>                                       | Offerta economica.pdf.p7m  |
|  | Dimensioni: 128 KB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Hash(MD5-Base64): p7jJvXxziORLqs6NzPhHOA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>2c73a20608f91c1a18a7fed03571f706c96b96cf</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 04e4558f592ea29d6095b24fc0b8b50-3b6e775a4ab78bd8f3be17026e701cf21</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> |
| <i>Id Offerta</i>   | 1527497908712   |
| <i>Fornitore</i>  | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA  |
| <i>Modalità di partecipazione</i>                               | Forma Singola   |
| <i>Stato dell'Offerta</i>                                       | Offerta Valida  |
| <i>Data</i>   | lunedì 28 maggio 2018 10.58.28 CEST   |
| <i>Sconto</i>   | 9,38000 %   |
| <i>Punteggio economico</i>                                      | 20,84   |
| <i>Punteggio tecnico</i>  | 61,5  |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>                       | 69,21   |
| <i>Punteggio totale</i>   | 90,05   |
| <i>Punteggi dei Parametri</i>                                   |   |
| <i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i> | <p>Documentazione amministrativa.zip</p> <p>Dimensioni: 44 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): WkTbBU0GhanSYI5aDyGIIw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>c386d9c1b07831ac77417de11bc2a8c304d40edf</p>   |

|  |  |
|--|--|
|  | Hash(SHA-256-Hex): fe6877df2635588a4d4ebdfa05ef8fc-722fd04532097a094d4ea1d065d877728 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i> | Dichiaro di accettare termini e condizioni   |
| <i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>   | Offerta Tecnica.zip  |
|  | Dimensioni: 8 MB   |
|  | Firmatari: Controllo non previsto  |
|  | Hash(MD5-Base64): KtI16RdtIdtu3DwRtr4jSw==   |
|  | Hash(SHA-1-Hex):<br>8d1514d32b9b24351ce27151722674aa22e2d423                         |
|  | Hash(SHA-256-Hex): 2d7f99c7e1cc155d79d26d1276f842b-3c5d52c88d9ea6ed3c2cc414bb56dfdc0 |
|  | Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                   |
|  | Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Punteggio proposto</i>  | -  |
| <i>Punteggio assegnato</i>   | 61,50  |
| <i>Punteggio massimo</i>   | 70,00  |
| <i>Commento Valutazione</i>  | si rinvia ai verbali di gara   |
| <i>Punteggio tecnico</i>   | 61,5   |
| <i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>  | 69,21  |
| <i>Punteggio economico</i>   | 20,84  |
| <i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>                                       | Offerta Economica CIG 7441798DF8.pdf.p7m   |

|  |
|--|
| Dimensioni: 182 KB   |
| Firmatari: Controllo non previsto  |
| Hash(MD5-Base64): tb4ym+hVkJUdAaeYEGkr2/A==  |
| Hash(SHA-1-Hex):<br>454eb47672e8063d91371663a35504da5a766401                             |
| Hash(SHA-256-Hex): e64b2812712ffe83f183551bdc55037-<br>fc044c33556a18ce234b9072b68fbfb54 |
| Controllo alterazione file: Controllo non previsto                                       |
| Marca temporale: Controllo non previsto  |

\* Punteggio attribuito alle offerte sopra/sotto base dasta

## Proposta di Graduatoria

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

### Tabella 5. Calcolo dell'anomalia

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

### Tabella 6. Proposta di Graduatoria

|   |   |
|---|---|
| <i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i> | 1   |
| <i>Società di appartenenza</i>              | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. |
| <i>Punteggio tecnico</i>                    | 61,90                                       |
| <i>Punteggio economico</i>                  | 30,00                                       |
| <i>Punteggio totale</i>                     | 91,90                                       |
| <i>Sconto offerto</i>                       | 13,50000 %                                  |
| <i>Offerta anomala?</i>                     | Si  |
| <i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i> | 2   |
| <i>Società di appartenenza</i>              | CIR food S.C..                              |



|   |                              |
|---|------------------------------|
| <i>Punteggio tecnico</i>                    | 70,00                        |
| <i>Punteggio economico</i>                  | 21,11                        |
| <i>Punteggio totale</i>                     | 91,11                        |
| <i>Sconto offerto</i>                       | 9,50000 %                    |
| <i>Offerta anomala?</i>                     | No                           |
| <i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i> | 3                            |
| <i>Società di appartenenza</i>              | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA |
| <i>Punteggio tecnico</i>                    | 69,21                        |
| <i>Punteggio economico</i>                  | 20,84                        |
| <i>Punteggio totale</i>                     | 90,05                        |
| <i>Sconto offerto</i>                       | 9,38000 %                    |
| <i>Offerta anomala?</i>                     | No                           |
| <i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i> | 4                            |
| <i>Società di appartenenza</i>              | ELIOR RISTORAZIONE SpA       |
| <i>Punteggio tecnico</i>                    | 68,99                        |
| <i>Punteggio economico</i>                  | 12,42                        |
| <i>Punteggio totale</i>                     | 81,41                        |
| <i>Sconto offerto</i>                       | 5,59000 %                    |
| <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>                         | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.  |
| <i>Login</i>                        | user_61273   |
| <i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i> | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (00748940160)  |
| <i>Indirizzo email</i>              | sirristorazione@pec.it   |
| <i>Num. telefono</i>                | 035531103  |
| <i>Commento all’aggiudicazione</i>  | Si aggiudica definitivamente avendo l’operatore economico trasmesso la documentazione comprovante i requisiti di carattere speciale autocertificati. |

## Registro di controllo

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

**Tabella 9. Registro di controllo**

| <b>Data</b>                             | <b>Oggetto</b>                      | <b>Testo</b>   |
|---|-------------------------------------|--|
| lunedì 2 luglio 2018 13.30.43<br>CEST   | Chiusura Proposta di Aggiudicazione | L’aggiudicazione provvisoria della procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID#96203793) è stata completata. La graduatoria è ora disponibile. |
| venerdì 22 giugno 2018 11.27.46<br>CEST | Proposta di Aggiudicazione          | La fase di valutazione del Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI  |

| <b>Data</b>                          | <b>Oggetto</b>                         | <b>Testo</b>   |
|--------------------------------------|--|--|
|                                      |  | TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.   |
| venerdì 22 giugno 2018 11.19.26 CEST | Offerta sopra la base d’asta riammessa | L’offerta (ID 1527506241113) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793), è stata ammessa con la seguente motivazione: . |
| venerdì 22 giugno 2018 11.19.26 CEST | Offerta sopra la base d’asta riammessa | L’offerta (ID 1527512561427) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793), è stata ammessa con la seguente motivazione: . |
| venerdì 22 giugno 2018 11.19.26 CEST | Offerta sopra la base d’asta riammessa | L’offerta (ID 1527497908712) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793), è stata ammessa con la seguente motivazione: . |
| venerdì 22 giugno 2018 11.19.26 CEST | Offerta sopra la base d’asta riammessa | L’offerta (ID 1527514681281) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CON-  |

Report della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER U... n. 96203793 effettuata da Provincia di Como

| <b>Data</b>                             | <b>Oggetto</b>                | <b>Testo</b>   |
|---|-------------------------------|--|
|   |                               | CESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793), è stata ammessa con la seguente motivazione: .   |
| venerdì 22 giugno 2018 11.16.15<br>CEST | Apertura buste economiche     | La apertura delle buste economiche della procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è iniziata.                                       |
| venerdì 22 giugno 2018 11.16.00<br>CEST | Terminata Valutazione Tecnica | La valutazione tecnica del Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata completata.   |
| venerdì 22 giugno 2018 11.16.00<br>CEST | Offerta Tecnica accettata     | La Busta Tecnica (ID 1527512561427) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |

Report della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER U... n. 96203793 effettuata da Provincia di Como

| <b>Data</b>                               | <b>Oggetto</b>            | <b>Testo</b>   |
|---|---------------------------|--|
| venerdì 22 giugno 2018 11.16.00<br>CEST   | Offerta Tecnica accettata | La Busta Tecnica (ID 1527497908712) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |
| venerdì 22 giugno 2018 11.16.00<br>CEST   | Offerta Tecnica accettata | La Busta Tecnica (ID 1527514681281) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |
| venerdì 22 giugno 2018 11.16.00<br>CEST   | Offerta Tecnica accettata | La Busta Tecnica (ID 1527506241113) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |
| mercoledì 30 maggio 2018<br>11.03.25 CEST | Apertura buste tecniche   | La apertura delle buste tecniche della procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI  |

Report della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER U... n. 96203793 effettuata da Provincia di Como

| <b>Data</b>                               | <b>Oggetto</b>                   | <b>Testo</b>  |
|---|----------------------------------|---|
|   |                                  | RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è iniziata.  |
| mercoledì 30 maggio 2018<br>11.03.09 CEST | Offerta Amministrativa accettata | La Busta Amministrativa (ID 1527512561427) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |
| mercoledì 30 maggio 2018<br>11.03.09 CEST | Offerta Amministrativa accettata | La Busta Amministrativa (ID 1527514681281) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |
| mercoledì 30 maggio 2018<br>11.03.09 CEST | Offerta Amministrativa accettata | La Busta Amministrativa (ID 1527506241113) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: . |
| mercoledì 30 maggio 2018<br>11.03.09 CEST | Offerta Amministrativa accettata | La Busta Amministrativa (ID 1527497908712) della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CON-   |

Report della Procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER U... n. 96203793 effettuata da Provincia di Como

| Data                                   | Oggetto   | Testo  |
|--|---|--|
|  |   | CESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793) è stata accettata con la seguente motivazione: .  |
| mercoledì 30 maggio 2018 10.41.11 CEST | La Firma Digitale su offerta è accettata          | La Firma Digitale dell’offerta del fornitore gchiesa sulla Procedura con ID 96203793 è stata accettata, con la seguente motivazione: .   |
| mercoledì 30 maggio 2018 10.41.11 CEST | La Firma Digitale su offerta è accettata          | La Firma Digitale dell’offerta del fornitore serenissima sulla Procedura con ID 96203793 è stata accettata, con la seguente motivazione: .   |
| mercoledì 30 maggio 2018 10.41.11 CEST | La Firma Digitale su offerta è accettata          | La Firma Digitale dell’offerta del fornitore ELIOR sulla Procedura con ID 96203793 è stata accettata, con la seguente motivazione: .   |
| mercoledì 30 maggio 2018 10.41.11 CEST | La Firma Digitale su offerta è accettata          | La Firma Digitale dell’offerta del fornitore S7680RL_SINTEL sulla Procedura con ID 96203793 è stata accettata, con la seguente motivazione: .  |
| lunedì 28 maggio 2018 18.00.42 CEST    | Termine ultimo per la presentazione delle offerte | È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793). |
| lunedì 28 maggio 2018 15.38.01 CEST    | Invio Offerta                                     | L’offerente CIR food S.C.. ha inviato con successo un’offerta nel Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 -  |

| <b>Data</b>                            | <b>Oggetto</b>  | <b>Testo</b>  |
|--|-----------------|---|
|  |                 | 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793).  |
| lunedì 28 maggio 2018 15.02.41<br>CEST | Invio Offerta   | L’offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un’offerta nel Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793).                      |
| lunedì 28 maggio 2018 13.17.21<br>CEST | Invio Offerta   | L’offerente S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. ha inviato con successo un’offerta nel Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793). |
| lunedì 28 maggio 2018 10.58.28<br>CEST | Invio Offerta   | L’offerente SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA ha inviato con successo un’offerta nel Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793).                |
| lunedì 16 aprile 2018 10.18.38<br>CEST | Inizio Processo | Benvenuto al Mercato COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793).   |



| Data | Oggetto | Testo   |
|------|---------|---|
|      |         | CA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. (ID 96203793). 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>          | 97275340  |
| <i>Data di invio</i>         | martedì 22 maggio 2018 11.21.55 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)  |
| <i>Destinatari</i>           | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), ricevuto in data martedì 22 maggio 2018 15.18.37 CEST  |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: Richiesta chiarimenti   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Relativamente al punto B.3 dei criteri di aggiudicazione in cui viene richiesta la figura del dietologo, si comunica che eventuali figure equipollenti saranno valutate in ragione del titolo di studio e del curriculum professionale acquisito. Distinti saluti |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97244828  |
| <i>Data di invio</i>         | lunedì 21 maggio 2018 14.55.41 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>           | Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 22 maggio 2018 10.18.29 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto  |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Richiesta chiarimenti   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, La presente per segnalare un problema nella generazione del modello di pagamento del contributo all’Autorità Nazionale Anti corruzione. Sul sito ANAC, il codice CIG  |

|                              |  |
|------------------------------|--|
|                              | risulta valido ma non disponibile per il pagamento. Cordiali saluti SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97270769   |
| <i>Data di invio</i>         | martedì 22 maggio 2018 10.18.04 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, il problema è stato risolto. Si ringrazia per la segnalazione. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, La presente per segnalare un problema nella generazione del modello di pagamento del contributo all'Autorità Nazionale Anti corruzione. Sul sito ANAC, il codice CIG risulta valido ma non disponibile per il pagamento. Cordiali saluti SIR SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L. |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97485892   |
| <i>Data di invio</i>         | martedì 29 maggio 2018 9.19.45 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)   |
| <i>Destinatari</i>           | CIR food S.C.. (CIR food S.C.), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; 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> | AVVISO MODIFICA ORARIO SEDUTA PUBBLICA DI GARA   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Si comunica che, per ragioni organizzative, la seduta pubblica di gara per l’apertura delle buste amministrative, prevista per domani 30 maggio 2018 si svolgerà alle ore 10:30 (anziché alle ore 14:30 come previsto) presso la sede della Provincia di Como, via Borgo Vico n. 148 – Como in sala Camino secondo Piano di Villa Gallia. Distinti saluti.   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97576343   |
| <i>Data di invio</i>         | giovedì 31 maggio 2018 10.37.41 CEST   |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)   |
| <i>Destinatari</i>           | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.),  |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto; CIR food S.C.. (CIR food S.C..), non ricevuto<br>COMUNICAZIONE AI SENSI DELL’ART. 29 D.LGS 50/2016   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Si rimanda all'allegato. Cordiali saluti.   |
| <i>Allegato</i>              | verbale di gara n. 1.pdf<br>Dimensioni: 88 KB<br>Firmatari: Documento non firmato<br>Hash(MD5-Base64): ZrV1/dR+76k5UET8AjUKdw==<br>Hash(SHA-1-Hex): a0f5a932ea412552677c5cbed2a3e0840c3121d<br>Hash(SHA-256-Hex): e63eebd837bc6ca60ccaced0c6dd6a7-272b4d6eb903eaf90a2e805831064959<br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br>Marca temporale: Documento non marcato  |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97275229  |
| <i>Data di invio</i>         | martedì 22 maggio 2018 11.19.48 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)  |
| <i>Destinatari</i>           | ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 22 maggio 2018 13.09.00 CEST  |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: Richiesta chiarimenti   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, si riscontrano in dettaglio i quesiti posti: 5.1- si richiede conferma che tutte le attrezzature presenti e visionate durante il sopralluogo siano di proprietà del Comune di Bregnano, ad eccezione delle stoviglie (piatti, posate, bicchieri e caraffe). In caso di eventuali attrezzature inserite dall’attuale gestore si richiede di specificarne la tipologia e conferma se al termine del contratto in corso restino di proprietà del Comune di Bregnano. RISPOSTA 5.1- Si conferma che le attrezzature e gli arredi presenti e visionati durante il sopralluogo sono di proprietà del Comune di Bregnano ad esclusione di piatti, posate, bicchieri, caraffe e dispenser detersivi. 5.2- si richiede se sia prevista una quota stanziata da parte dell’Amministrazione e relativo ammontare, a copertura degli eventuali insoluti. Nel caso in cui i costo relativo agli insoluti sia posto interamente in carico al concessionario, |

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | <p>si richiede dettaglio relativo al costo annuo. RISPOSTA 5.2- Non sono previste quote stanziare dall’Amministrazione Comunale per la copertura degli insoluti. L’importo delle somme relative agli insoluti dal mese di marzo 2017 al mese di maggio 2018 è pari a € 4.900,00. - In riferimento art.15.2 del Disciplinare di gara “Subappalto”, in detto punto viene indicato che l’operatore economico che intende avvalersi del subappalto relativamente al presente contratto dovrà indicare in sede di presentazione dell’offerta una terna di potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l’effettivo esecutore, presentando per ogni subappaltatore il relativo DGUE contenenti le dichiarazioni previste dall’art.80 a 83 del Codice. A tal proposito precisiamo che il Codice degli Appalti art.105 comma 6 preveda che la terna e conseguenti documenti siano da presentare obbligatoriamente in caso di importo di appalto superiore a € 750.000,00. Tale quesito viene formulato in considerazione dell’importo dell’appalto per i tre anni di contratto di € 416.105,00 esplicitato a pag.4 del Disciplinare di gara. Si richiede pertanto conferma che sia sufficiente indicare all’interno del DGUE dell’operatore economico partecipante le sole attività eventualmente subappaltabili. RISPOSTA 5.3- Ai fini del calcolo del valore dell’appalto, ai sensi dell’art. 35 del Codice, si considera la durata complessiva inclusa l’eventuale proroga. Il presente appalto supera la soglia di cui all’art. 35 del Codice e pertanto, come previsto dall’art. 105 comma 6, e , come indicato nel disciplinare di gara l’operatore economico che intende avvalersi del subappalto dovrà indicare una terna di subappaltatori per ogni categoria di attività che intende subappaltare ed allegare le dichiarazioni di cui all’art. 80 ed 83 del Codice nella documentazione Amministrativa di gara. 5.4- Si evidenzia la mancanza dell’allegato A) “Tabella Dietetica” e C) “Criteri Valutativi ” al Capitolato Speciale d’Appalto (vedasi prima pagina Capitolato Speciale d’Appalto). RISPOSTA 5.4- Si allegano gli allegati mancanti nella documentazione di gara. I criteri valutativi sono stati inseriti nel Disciplinare di gara al punto 16.4. 5.5- Relativamente lo schema di offerta economica Allegato B, si richiede conferma che il ribasso % proposto sia da applicare al valore del pasto a base d’asta soggetto a ribasso di € 4,69. RISPOSTA 5.5- Si conferma che il costo del pasto è di € 4,70 di cui € 4,69 soggetti a ribasso ed € 0,01 non soggetto a ribasso in quanto riferito agli oneri per la sicurezza. Distinti saluti.</p> |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97164141  |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 8.45.09 CEST   |
| <i>Mittente</i>              | CIR food S.C.. (CIR food S.C..)   |
| <i>Destinatari</i>           | Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 10.33.31 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto  |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | richiesta chiarimento   |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Testo del Messaggio</i>   | È corretto intendere che: Punto A7) la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per le emergenze Punto C2) le eventuali schede merceologiche dei prodotti Possono essere inseriti quali allegati al progetto tecnico e quindi oltre le 40 Pagine? Distinti saluti.   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97164570   |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 8.55.46 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA)  |
| <i>Destinatari</i>           | Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 10.32.08 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Richiesta chiarimenti  |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | In allegato richiesta di chiarimenti. Cordiali Saluti. Serenissima Ristorazione Spa  |
| <i>Allegato</i>              | S18 2661 - Comune di Bregnano - richiesta chiarimenti.pdf<br>Dimensioni: 59 KB<br>Firmatari: Documento non firmato<br>Hash(MD5-Base64): MTZsBSYa/CK4Owwz9XJOXg==<br>Hash(SHA-1-Hex):<br>47377fed63b14badc01207b107b0382d01cb6f64<br>Hash(SHA-256-Hex): 49cdb03f8e5f9a243bf1e5e35d2b868-b24f38ca082ee719091e9125624864f59<br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br>Marca temporale: Documento non marcato |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97164527   |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 8.55.09 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA)  |
| <i>Destinatari</i>           | Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 10.30.36 CEST   |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Richiesta chiarimenti   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | In allegato richiesta di chiarimenti. Cordiali Saluti Serenissima Ristorazione Spa  |
| <i>Allegato</i>              | S18 2659 - Comune di Bregnano - richiesta chiarimenti.pdf<br>Dimensioni: 57 KB<br>Firmatari: Documento non firmato<br>Hash(MD5-Base64): f4RwmB3crk2xe4juZb++9g==<br>Hash(SHA-1-Hex):<br>bf11cd5897877d5054d7597e9d4d79fb5a2d510c<br>Hash(SHA-256-Hex): eba33c9994e52445517539ee4a8de46-7df5ecf5bbef65d2f788144b4ed14a71e<br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br>Marca temporale: Documento non marcato  |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97170558  |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 10.49.53 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)  |
| <i>Destinatari</i>           | Giemme S.r.l. (Giemme S.r.l.), non ricevuto   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: Chiarimenti   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, si riscontra in dettaglio il quesito posto: 1. L'attuale gestore del servizio è C.I.R. FOOD - Cooperativa Italiana di Ristorazione con sede legale a Reggio Emilia 2. Il costo attuale del buono pasto è di €. 4,25, oltre IVA 4% 3. l'elenco del personale in servizio viene aggiunto in data odierna alla documentazione di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale:<br>Buongiorno, con la presente sono a porre i seguenti quesiti: 1 chi è l'attuale gestore 2 quale prezzo viene attualmente applicato 3 com'è composto il personale attualmente impiegato? (inquadramento, livello, scatti di anzianita, mansione, ccnl diriferimento, monte ore settimanale, ecc.) In attesa di un riscontro porgo cordiali saluti Giemme srl |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97059953  |
| <i>Data di invio</i>         | martedì 15 maggio 2018 16.37.00 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)   |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Destinatari</i>           | Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 17 maggio 2018 10.13.37 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Richiesta chiarimenti  |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | <p>Con riferimento alla gara di cui trattasi con la presente siamo a sottoporre i seguenti quesiti: - si richiede conferma che tutte le attrezzature presenti e visionate durante il sopralluogo siano di proprietà del Comune di Bregnano, ad eccezione delle stoviglie (piatti, posate, bicchieri e caraffe). In caso di eventuali attrezzature inserite dall’attuale gestore si richiede di specificarne la tipologia e conferma se al termine del contratto in corso restino di proprietà del Comune di Bregnano. - si richiede se sia prevista una quota stanziata da parte dell’Amministrazione e relativo ammontare, a copertura degli eventuali insoluti. Nel caso in cui il costo relativo agli insoluti sia posto interamente in carico al concessionario, si richiede dettaglio relativo al costo annuo. - In riferimento art.15.2 del Disciplinare di gara “Subappalto”, in detto punto viene indicato che l’operatore economico che intende avvalersi del subappalto relativamente al presente contratto dovrà indicare in sede di presentazione dell’offerta una terna di potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l’effettivo esecutore, presentando per ogni subappaltatore il relativo DGUE contenenti le dichiarazioni previste dall’art.80 a 83 del Codice. A tal proposito precisiamo che il Codice degli Appalti art.105 comma 6 preveda che la terna e conseguenti documenti siano da presentare obbligatoriamente in caso di importo di appalto superiore a € 750.000,00. Tale quesito viene formulato in considerazione dell’importo dell’appalto per i tre anni di contratto di € 416.105,00 esplicitato a pag.4 del Disciplinare di gara. Si richiede pertanto conferma che sia sufficiente indicare all’interno del DGUE dell’operatore economico partecipante le sole attività eventualmente subappaltabili. - Si evidenzia la mancanza dell’allegato A) “Tabella Dietetica” e C) “Criteri Valutativi ” al Capitolato Speciale d’Appalto (vedasi prima pagina Capitolato Speciale d’Appalto). - Relativamente lo schema di offerta economica Allegato B, si richiede conferma che il ribasso % proposto sia da applicare al valore del pasto a base d’asta soggetto a ribasso di € 4,69. In attesa di Vs. cortese riscontro, ringraziamo e porgiamo i ns. migliori saluti. ELIOR RISTORAZIONE SPA</p> |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97174363   |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 11.40.44 CEST   |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)   |
| <i>Destinatari</i>           | SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 11.45.39 CEST   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: Richiesta chiarimenti  |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, si riscontra il quesito posto e si fa presente che entrambi i documenti richiesti sono stati aggiunti alla documentazione di gara presente in Piattaforma Sintel. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: In allegato richiesta di chiarimenti. Cordiali Saluti. Sere-<br>nissima Ristorazione Spa  |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97174476  |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 11.42.21 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)  |
| <i>Destinatari</i>           | CIR food S.C.. (CIR food S.C.), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 15.44.17 CEST   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: richiesta chiarimento   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Il documento richiesto è stato aggiunto alla documentazione di gara in data odierna. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Nella documentazione di gara viene citato l'allegato A - Tabella Dietetica ma non riusciamo ad individuarla nella documentazione di gara, chiediamo l'invio dello stesso. Distinti saluti.   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97170825  |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 18 maggio 2018 10.53.39 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)  |
| <i>Destinatari</i>           | CIR food S.C.. (CIR food S.C.), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 15.44.19 CEST   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: richiesta chiarimento   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Sì, la documentazione indicata può essere allegata alla relazione di 40 pagine. Distinti saluti. -----<br>Testo del messaggio originale: È corretto intendere che: Punto A7) la documentazione attestante la disponibilità del centro di cottura per le emergenze Punto C2) le eventuali schede merceologiche dei prodotti Possano essere inseriti quali allegati al progetto tecnico e quindi oltre le 40 Pagine? Distinti saluti. |
| <i>Id Messaggio</i>          | 97148283  |
| <i>Data di invio</i>         | giovedì 17 maggio 2018 15.08.51 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | CIR food S.C.. (CIR food S.C.)  |
| <i>Destinatari</i>           | Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 18 maggio 2018 10.33.46 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto  |



|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | richiesta chiarimento  |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Nella documentazione di gara viene citato l'allegato A - Tabella Dietetica ma non riusciamo ad individuarla nella documentazione di gara, chiediamo l'invio dello stesso. Distinti saluti.   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 96423008   |
| <i>Data di invio</i>         | lunedì 23 aprile 2018 10.53.19 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Costanzo Gabriella)   |
| <i>Destinatari</i>           | Giemme S.r.l. (Giemme S.r.l.), non ricevuto  |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: Richiesta di Chiarimenti   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Il Capitolato costituisce assieme al Bando di gara "lex specialis" dell'appalto pertanto, l'operatore economico dovrà avere la disponibilità del centro cottura nei termini descritti dall'art. 8 del Capitolato medesimo le cui caratteristiche dovrà descrivere puntualmente in sede di offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei punteggi previsti dal Disciplinare di gara. La mancata compilazione dell'offerta tecnica sul punto relativo alle caratteristiche del centro cottura determinerà un giudizio di assoluta inidoneità dell'offerta medesima. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente si pone il seguente quesito. Nel Capitolato Speciale d'Appalto, Art.8, è indicato che l'appaltatore deve avere la disponibilità di una propria struttura produttiva per tutta la durata dell'appalto. Inoltre, il punto A5 dello schema della Relazione Tecnica, indica che "il centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta, ossia dal 28/05/2018". Entrambe le clausole non sono invece minimamente menzionata nelle Condizioni di Ammissione, essenziali per poter partecipare alla presente procedura di gara. Si chiede un cortese chiarimento a riguardo. Distinti Saluti Giemme S.r.l. |
| <i>Id Messaggio</i>          | 96749169   |
| <i>Data di invio</i>         | sabato 5 maggio 2018 14.41.16 CEST   |
| <i>Mittente</i>              | Giemme S.r.l. (Giemme S.r.l.)  |
| <i>Destinatari</i>           | Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 7 maggio 2018 11.00.55 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Chiarimenti  |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, con la presente sono a porre i seguenti quesiti: 1 chi è l'attuale gestore 2 quale prezzo viene attualmente applicato 3 com'è composto il personale attualmente impiega-   |

|                              |   |
|------------------------------|---|
|                              | to? (inquadramento, livello, scatti di anzianità, mansione, ccnl diriferimento, monte ore settimanale, ecc.) In attesa di un riscontro porgo cordiali saluti Giemme srl   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 96410797  |
| <i>Data di invio</i>         | sabato 21 aprile 2018 16.39.36 CEST   |
| <i>Mittente</i>              | Giemme S.r.l. (Giemme 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 lunedì 23 aprile 2018 10.54.09 CEST   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Richiesta di Chiarimenti  |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, con la presente si pone il seguente quesito. Nel Capitolato Speciale d'Appalto, Art.8, è indicato che l'appaltatore deve avere la disponibilità di un propria struttura produttiva per tutta la durata dell'appalto. Inoltre, il punto A5 dello schema della Relazione Tecnica, indica che "il centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta, ossia dal 28/05/2018". Entrambe le clausole non sono invece minimamente menzionata nelle Condizioni di Ammissione, essenziali per poter partecipare alla presente procedura di gara. Si chiede un cortese chiarimento a riguardo. Distinti Saluti Giemme S.r.l. |
| <i>Id Messaggio</i>          | 98951813  |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 29 giugno 2018 10.34.57 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 lunedì 2 luglio 2018 13.20.29 CEST  |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | RE: comunicazione di aggiudicazione provvisoria e richiesta documentazione a comprova dei requisiti di gara   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Buongiorno, in allegato trasmettiamo la documentazione richiesta distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che la Vostra Spett.le Azienda è risultata aggiudicataria provvisoriamente della procedura di gara in oggetto. Ai fini del perfezionamento della procedura di affidamento si richiede la documentazione comprovante i requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara( estratto dei bilanci del triennio 2014/2016 e documentazione relativa all'organico in servizio). Tale documentazione dovrà pervenire tramite la funzionalità Comunicazioni procedura entro il 3.7.2018. Distinti saluti.   |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <i>Allegato</i>              | <p>documentazione requisiti.zip</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): edgAqH0HX9/cshsqmFPysQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex):<br/>a17d7b9694bc19108fdb2c29f5566998d2425e40</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 160a4cb6dcc07104ff736b1f43a4cbadc79999f46e586fded8f497c368d10a3c</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>   |
| <i>Id Messaggio</i>          | 98641337  |
| <i>Data di invio</i>         | venerdì 22 giugno 2018 11.39.38 CEST  |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Accardi Matteo)  |
| <i>Destinatari</i>           | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), ricevuto in data venerdì 29 giugno 2018 9.47.51 CEST   |
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | comunicazione di aggiudicazione provvisoria e richiesta documentazione a comprova dei requisiti di gara   |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Si comunica che la Vostra Spett.le Azienda è risultata aggiudicataria provvisoriamente della procedura di gara in oggetto. Ai fini del perfezionamento della procedura di affidamento si richiede la documentazione comprovante i requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara( estratto dei bilanci del triennio 2014/2016 e documentazione relativa all'organico in servizio). Tale documentazione dovrà pervenire tramite la funzionalità Comunicazioni procedura entro il 3.7.2018. Distinti saluti. |
| <i>Id Messaggio</i>          | 98544610  |
| <i>Data di invio</i>         | giovedì 21 giugno 2018 9.40.19 CEST   |
| <i>Mittente</i>              | Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)   |
| <i>Destinatari</i>           | CIR food S.C.. (CIR food S.C.), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto; S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l. (S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l.), non ricevuto; SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA (SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA), non ricevuto   |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <i>Oggetto del Messaggio</i> | Seduta di gara pubblica apertura offerte economiche  |
| <i>Testo del Messaggio</i>   | Si informa che la prossima seduta di gara pubblica, per la comunicazione dei punteggi tecnici conseguiti e la successiva apertura delle offerte economiche, è fissata per il giorno 22 giugno p.v. alle ore 11:00 presso l'Ufficio gare della Provincia di Como via Borgo Vico n. 148 - 22100 COMO. Distinti saluti. |

## Verbali intermedi

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

Non è presente alcun report intermedio per questa procedura.



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

**Comune di Bregnano. Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica 2018/2021 con facoltà di ripetizione per ulteriori tre annualità scolastiche. CIG 7441798DF8**

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

L'anno duemiladiciotto, il giorno 12 del mese di giugno alle ore 09:30 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 532/2018 e costituita dai sigg.:

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>PRESIDENTE</b>  | Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como |
| <b>COMPONENTE</b>  | Dott.ssa Chiara Bertoni – Tecnologo Alimentare;   |
| <b>COMPONENTE:</b> | Dott. Roberto Chiesa - Tecnologo Alimentare;  |
| <b>SEGRETARIO</b>  | 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:

- 1) **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 Vicenza – p.i. 0161795024 9 (protocollo SINTEL n. 1527497908712 del 28.5.2018);

- 2) **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL** con sede in via Roma n. 29 Azzano San Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL n. 1527506241113 del 28.5.2018 );
- 3) **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 Milano - P.I. 08746440018 in **RTI** con **HOSPES SRL** con sede in viale Edison n. 10, 37059 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA (VR) – P.I. 02649670235 (protocollo SINTEL n. 1527512561427 del 28.5.2018);
- 4) **CIR FOOD S.C.** con sede in via Nobel 19,42124 Reggio Emilia – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1527514681281 del 28.5.2018 )

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

Tutto ciò premesso

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

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

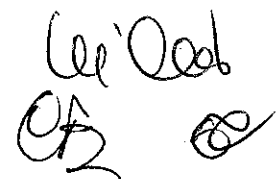
I commissari sottoscrivono il presente verbale attestando la veridicità delle dichiarazioni che precedono.

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la **1^ 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.

Handwritten signatures and initials in black ink, including a large 'R' and several smaller initials.

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

Il Presidente alle ore 13:00 dichiara quindi conclusa la prima seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

Il Presidente fissa per il giorno 18.6.2018 alle ore 09.00 la seconda seduta riservata per proseguire con i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate

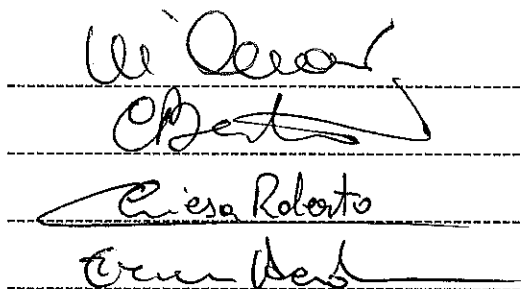
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Dott.ssa Chiara Bertoni

Dott. Roberto Chiesa

Sig.ra Erminia Arcidiacono



The image shows four handwritten signatures, each written on a horizontal dashed line. From top to bottom, the signatures are: 1. A cursive signature that appears to be 'M. Accardi'. 2. A cursive signature that appears to be 'C. Bertoni'. 3. A cursive signature that appears to be 'R. Chiesa'. 4. A cursive signature that appears to be 'E. Arcidiacono'.



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

**Comune di Bregnano. Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica 2018/2021 con facoltà di ripetizione per ulteriori tre annualità scolastiche. CIG 7441798DF8**

**VERBALE N. 3  
2^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA**

L'anno duemiladiciotto, il giorno 18 del mese di giugno alle ore 09:30 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 532/2018 e costituita dai sigg.:

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>PRESIDENTE</b>  | Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como |
| <b>COMPONENTE</b>  | Dott.ssa Chiara Bertoni – Tecnologo Alimentare;   |
| <b>COMPONENTE:</b> | Dott. Roberto Chiesa - Tecnologo Alimentare;  |
| <b>SEGRETARIO</b>  | 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 degli operatori economici partecipanti nonché all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica e ricognizione dei file contenuti;
- ✓ In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1 seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;



Tutto ciò premesso,

il Presidente dichiara aperta la 2<sup>a</sup> seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

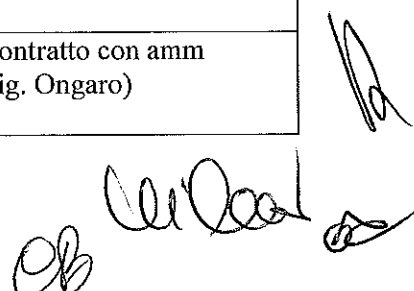
I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA**.

L'esame e la valutazione suddetti vengono condotti avendo come parametro di riferimento la relazione tecnica ed i documenti allegati a completamento o integrazione.

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

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

| SOTTOCRITERI |  | NOTE DELLA COMMISSIONE   |
|--------------|--|--|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   |  |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | Presenza di portale multilingua Punti di ricarica 2<br>Il sistema fornito resterà a disposizione del comune.<br>Prevista modalità alternativa x prenotazione dei pasti: tramite app ad uso dei genitori  |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | Procedure ben descritte e dettagliate. Non specificata la frequenza degli approvvigionamenti.<br>Esplicitati accorgimenti sia in fase di ricevimento/conservazione MP.<br>Apprezzabile la scelta dell'uso di contenitori termici attivi per il trasporto dei pasti.            |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | Piano di sanificazione adeguato; Apprezzato il sistema di gestione adottato (Codice colore; microfibra pre-impregnata)   |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | Descritte in modo dettagliato, presenti molteplici casistiche. Prevista sostituzione del personale.<br>Stabiliti tempi di intervento in caso di guasti a seconda della tipologia di attrezzatura. Presenza di alimenti scorta presso il refettorio (non specificata tipologia) |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria | 35 minuti (al limite della distanza prevista)<br>Ben equipaggiato. Non specificata la capacità produttiva residua.   |
| A6)          | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | Tempistica deguata. Consegna frutta prevista.  |
| A7)          | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | CC Garbagnate - 26 min contratto con amm delegato di Serenissima (sig. Ongaro)   |



|          |  |  |
|----------|--|--|
| <b>B</b> | <b>Organizzazione del personale:</b>   |  |
| B1)      | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | Monte ore del personale operativo adeguato. Ben dettagliato il mansionario per ciascuna figura. Ben dettagliate le modalità e i tempi di sostituzione del personale in caso di assenze previste o impreviste. Previste 4 ASM per espletamento servizio presso refettorio |
| B2)      | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | Profilo professionale e titolo di studio congrui; tempo dedicato all'appalto limitato.   |
| B3)      | Figura del dietologo;  | Titolo di studio adeguato alla mansione.   |
| B4)      | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | Monte ore di formazione adeguato, corsi eterogenei. Ben dettagliata ed apprezzabile la modalità di erogazione della formazione, la modalità di verifica dell'apprendimento. Specificato profilo dei formatori interni ed esterni   |
| <b>C</b> | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>  |  |
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);                    | Ben descritte e dettagliate le modalità di selezione, accreditamento e dei fornitori. Presenza piattaforma logistica di proprietà. Shelf life residua garantita pari al 70-80%. Presente elenco fornitori e loro certificazioni Gestione separata dei prodotti BIO.      |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);   | Tra i prodotti offerti rilevanti: uova pastorizzate, polpette di carne)  |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;   | Offerta buona, non presente menù legato alla realtà locale   |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>   |  |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;  | Offerta eccellente e rilevante per le necessità del servizio   |
| D2)      | Altre migliorie;   | Offerta adeguata   |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>  |  |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;  | Presentati diverse attività e argomenti tuttavia poco collegati fra loro.  |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.   | Offerta adeguatamente strutturata e originale, coerente alle attività di Educazione Alimentare proposte.   |

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

| SOTTOCRITERI |  | SOTTOPUNTEGGI       | ACCARDI | BERTONI | CHIESA |
|--------------|--|---------------------|---------|---------|--------|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   | <b>MAX 33 PUNTI</b> |         |         |        |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | MAX 8 PUNTI         | 0,8     | 0,8     | 0,8    |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | MAX 6 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | MAX 3 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | MAX 4 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria                 | MAX 6 PUNTI         | 0,6     | 0,6     | 0,6    |
| A6)          | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | MAX 4 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A7)          | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | MAX 2 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| <b>B</b>     | <b>Organizzazione del personale:</b>   | <b>MAX 12 PUNTI</b> |         |         |        |
| B1)          | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | MAX 6 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| B2)          | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | MAX 2 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| B3)          | Figura del dietologo;  | MAX 2 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| B4)          | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | MAX 2 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |

*Ob. U. Deod. et*

|          |   |                     |     |     |     |
|----------|---|---------------------|-----|-----|-----|
| <b>C</b> | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>   | <b>MAX 16 PUNTI</b> |     |     |     |
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità); | MAX 8 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica , Km 0, filiera corta, DOP e IGP);   | MAX 5 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;  | MAX 3 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>  | <b>MAX 5 PUNTI</b>  |     |     |     |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;   | MAX 3 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| D2)      | Altre migliorie;  | MAX 2 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>   | <b>MAX 4 PUNTI</b>  |     |     |     |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;   | MAX 2 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | MAX 2 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |

La seduta viene sospesa alle ore 13:00

Il Presidente alle ore 14:00 dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche


I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da **CIR FOOD S.C.**

L'esame e la valutazione suddetti vengono condotti avendo come parametro di riferimento la relazione tecnica ed i documenti allegati a completamento o integrazione .

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

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

| SOTTOCRITERI |  | NOTE DELLA COMMISSIONE  |
|--------------|--|---|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   |   |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | Specificate 2 giornate di formazione per la gestione del programma e formazione alle famiglie. Puntì di ricarica aggiuntivi 3. Presso Coop possibilità di pagamento dei buoni pasto   |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | Procedure ben descritte. Esplicitato come accorgimento l'uso di taglieri con codice colore, cotture in GN con altezza massima 10cm. Contenitori isotermici buoni, non specificata gestione prodotti BIO, non specificata frequenza approvvigionamenti |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | Modalità operative ben descritte. Apprezzato il sistema di gestione adottato (Codice colore; microfibra pre-impregnata) Previsto sistema di monitoraggio e disinfestazione ambienti (Rentokill)   |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | Descritte in modo dettagliato, presenti molteplici casistiche. Non indicate modalità di sostituzione del personale. Previsto il 5% di pasti in caso di rovesciamenti.   |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria                 | 25 min.<br>Ben equipaggiato. Specificata la capacità produttiva residua, adeguata.<br>Non presente locale diete, ma solo zona diete   |
| A6)          | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | Piano trasporti ben calibrato; 2 furgoni bipower; evidenziata la consegna della frutta.   |
| A7)          | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | Cinisello B. 30 minuti CC di proprietà. Capacità produttiva residua adeguata  |
| <b>B</b>     | <b>Organizzazione del personale:</b>   |   |
| B1)          | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | Monte ore del personale operativo più che adeguato. Non specificato il mansionario per ciascuna figura. Non è data evidenza delle modalità e dei tempi di sostituzione del personale  |
| B2)          | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | Profilo professionale e tempo dedicato all'appalto adeguati.  |
| B3)          | Figura del dietologo;  | Titolo di studio adeguato alla mansione. Elevate ore di presenza sull'appalto e monte ore formativo   |
| B4)          | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | Monte ore di formazione più che adeguato, corsi eterogenei effettuati entro il primo trimestre. Non specificata modalità di erogazione della formazione né profilo dei formatori  |
| <b>C</b>     | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>  |   |

  
 U. L. L. L. L.  
 C. B.

|          |   |   |
|----------|---|---|
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità); | Ben descritte e dettagliate le modalità di gestione delle derrate e le figure coinvolte nel processo. Specificato il calendario delle consegne co il CC; Presenza piattaforma logistica di proprietà. Shelf life residua garantita pari al 75%. Presente elenco fornitori e loro certificazioni Gestione separata dei prodotti BIO. |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);  | Tra i prodotti offerti rilevanti: uova pastorizzate, 1 prodotto ittico msc e due prodotti alta qualità (Prosciutto-budino)  |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;  | Offerta buona, presente menù legato alla realtà locale  |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>  |   |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;   | Offerta ottima e rilevante per le necessità del servizio  |
| D2)      | Altre migliorie;  | Offerta molto varia e ben articolata.   |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>   |   |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;   | Presentati diverse attività e argomenti poco collegate fra loro. Numero di ore rilevante  |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | Offerta poco strutturata  |

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

| SOTTOCRITERI |  | SOTTOPUNTEGGI       | ACCARDI | BERTONI | CHIESA |
|--------------|--|---------------------|---------|---------|--------|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   | <b>MAX 33 PUNTI</b> |         |         |        |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | MAX 8 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;                          | MAX 6 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | MAX 3 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | MAX 4 PUNTI         | 0,7     | 0,7     | 0,7    |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione | MAX 6 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |

*Handwritten signatures and initials:*  
 Ver. L...  
 CH

|          |  |                     |     |     |     |
|----------|--|---------------------|-----|-----|-----|
|          | dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria  |                     |     |     |     |
| A6)      | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | MAX 4 PUNTI         | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| A7)      | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | MAX 2 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| <b>B</b> | <b>Organizzazione del personale:</b>   | <b>MAX 12 PUNTI</b> |     |     |     |
| B1)      | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | MAX 6 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| B2)      | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | MAX 2 PUNTI         | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| B3)      | Figura del dietologo;  | MAX 2 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| B4)      | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | MAX 2 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| <b>C</b> | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>  | <b>MAX 16 PUNTI</b> |     |     |     |
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);                    | MAX 8 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);   | MAX 5 PUNTI         | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;   | MAX 3 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>   | <b>MAX 5 PUNTI</b>  |     |     |     |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;  | MAX 3 PUNTI         | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| D2)      | Altre migliorie;   | MAX 2 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione</b>   | <b>MAX 4 PUNTI</b>  |     |     |     |

|     |   |             |     |     |     |
|-----|---|-------------|-----|-----|-----|
|     | <b>alimentare</b>   |             |     |     |     |
| E1) | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza; | MAX 2 PUNTI | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| E2) | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | MAX 2 PUNTI | 0,7 | 0,7 | 0,7 |

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

Il Presidente fissa per il giorno 19.6.2018 alle ore 09.00 la terza seduta riservata per proseguire con i lavori di valutazione delle offerte tecniche presentate.

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

Dott. Matteo Accardi

Dott.ssa Chiara Bertoni

Dott. Roberto Chiesa

Sig.ra Erminia Arcidiacono

*M. Accardi*  
 -----  
*Ch. Bertoni*  
 -----  
*Roberto Chiesa*  
 -----  
*Erminia Arcidiacono*  
 -----





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

## STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

**Comune di Bregnano. Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica 2018/2021 con facoltà di ripetizione per ulteriori tre annualità scolastiche. CIG 7441798DF8**

### VERBALE DI GARA N. 1

L'anno duemiladiciotto, il giorno 30 del mese maggio alle ore 10:40 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 Anna Discorde per Serenissima Ristorazione SPA

Il sig. Simone Merenda per Elior Ristorazione SPA

Il sig. Maurizio Fustinoni per S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione srl

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

Precisato che:

- ✓ Il bando prevedeva l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio da effettuarsi entro il 16.5.2018
- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18.00 del giorno 28.5.2018;
- ✓ che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel **n. 4** offerte, e più precisamente:

- 1) **SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA** con sede in viale della Scienza n. 26, 36100 Vicenza – p.i. 0161795024 9 (protocollo SINTEL n. 1527497908712 del 28.5.2018);
- 2) **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL** con sede in via Roma n. 29 Azzano San Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL n. 1527506241113 del 28.5.2018 );
- 3) **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 Milano - P.I. 08746440018 in RTI con **HOSPES SRL** con sede in viale Edison n. 10, 37059 ZEVIO – LOC. CAMPAGNOLA (VR) – P.I. 02649670235 (protocollo SINTEL n. 1527512561427 del 28.5.2018);
- 4) **CIR FOOD S.C.** con sede in via Nobel 19,42124 Reggio Emilia – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1527514681281 del 28.5.2018 );

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

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

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **CIR FOOD S.C.**

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 dal **RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA-HOSPES SRL**.

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

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

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

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

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

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

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

Alle ore 11:10 dichiara quindi conclusa la prima seduta pubblica.

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

Dott. Matteo Accardi



Sig.ra Gabriella Costanzo





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

**Comune di Bregnano. Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica 2018/2021 con facoltà di ripetizione per ulteriori tre annualità scolastiche. CIG 7441798DF8**

#### VERBALE N. 5

#### 4^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA E 2^ SEDUTA PUBBLICA

L'anno duemiladiciotto, il giorno 22 del mese di giugno alle ore 09:45 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 532/2018 e costituita dai sigg.:

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>PRESIDENTE</b>  | Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como |
| <b>COMPONENTE</b>  | Dott.ssa Chiara Bertoni – Tecnologo Alimentare;   |
| <b>COMPONENTE:</b> | Dott. Roberto Chiesa - Tecnologo Alimentare;  |
| <b>SEGRETARIO</b>  | 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 degli operatori economici partecipanti nonché all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica e ricognizione dei file contenuti;
- ✓ In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1 seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;

- ✓ In data 18.6.2018, giusto verbale di gara n. 3, si è tenuta la 2 seduta riservata della Commissione di gara nella quale sono state valutate le offerte tecniche degli operatori economici SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA e CIR FOOD S.C.
- ✓ In data 19.6.2018, giusto verbale di gara n. 4, si è tenuta la 3 seduta riservata della Commissione di gara nella quale sono state valutate le offerte tecniche degli operatori economici RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA-HOSPES SRL e di S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL

Tutto ciò premesso,

il Presidente dichiara aperta la 4<sup>a</sup> seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche.

I commissari procedono, con l'analisi ed il confronto delle valutazioni discrezionali, a determinare la media dei coefficienti, a effettuare le operazioni di prima riparametrazione e di riparametrazione finale con l'attribuzione complessiva dei punteggi secondo la tabella riassuntiva, qui allegata quale parte integrante e sostanziale.

Il Presidente alle ore 10:50 dichiara chiusa la seduta riservata.

Concluse le operazioni sopra riportate, il Presidente alle ore 11:00 dichiara aperta la seduta pubblica di gara

Si prende atto che sono presenti (giusta delega/procura in atti):

La Sig.ra Stefania Lovaglio per SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA;

Il Sig. Maurizio Fustinoni per S.I.R. Sistemi di Ristorazione Scolastica S.R.L.

Il Sig. Gianluca Crespi per ELIOR RISTORAZIONE SPA

La Sig.ra Galimberti Lorena per CIR FOOD;

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 dai singoli operatori economici nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali di gara n. 2, 3, 4 e 5 e alla riparametrazione finale dei medesimi ai 70 punti massimi previsti dal bando di gara.

L'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte economiche rende il seguente risultato:

| OPERATORE ECONOMICO          | OFFERTO RIBASSO |
|------------------------------|-----------------|
| SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA | 9,38%           |

Handwritten signatures and initials, including 'EB' and 'a h'.

|  |        |
|--|--------|
| CIR FOOD S.C.                            | 9,50%  |
| RTI ELIOR RISTORAZIONE-HOSPES SRL        | 5,59%  |
| S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL | 13,50% |

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

| OPERATORE ECONOMICO                      | PUNTEGGIO ECONOMICO | PUNTEGGIO TECNICO COMMISSIONE | PUNTEGGIO TECNICO RIPARAMETRATO | PUNTEGGIO TOTALE |
|--|---------------------|-------------------------------|---------------------------------|------------------|
| SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA             | 20,84               | 61,50                         | 69,21                           | 90,05            |
| CIR FOOD S.C.                            | 21,11               | 62,20                         | 70,00                           | 91,11            |
| RTI ELIOR RISTORAZIONE-HOSPES SRL        | 12,42               | 61,30                         | 68,99                           | 81,41            |
| S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL | 30                  | 55,00                         | 61,90                           | 91,90            |

Si dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da S.I.R. Sistemi di Ristorazione Scolastica con il punteggio finale di 91,90.

Il Presidente dichiara l'offerta provvisoriamente aggiudicataria dell'appalto subordinando l'aggiudicazione definitiva alla verifica dei requisiti speciali dichiarati in sede di gara.

Il Presidente alle ore 11:30 dichiara quindi conclusa la seconda seduta pubblica di gara.

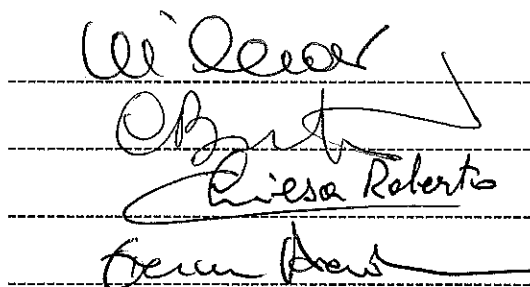
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Dott.ssa Chiara Bertoni

Dott. Roberto Chiesa

Sig.ra Erminia Arcidiacono



| CRITERI/SOTTO CRITERI DI VALUTAZIONE  | OPERATORI ECONOMICI |          |                |        |           |               | RIPARAMETRAZIONE |          |                |        | PUNTEGGIO FINALE |              |                |              |
|---|---------------------|----------|----------------|--------|-----------|---------------|------------------|----------|----------------|--------|------------------|--------------|----------------|--------------|
|   | SERENISSIMA         | CIR FOOD | ELIOR / HOSPES | S.I.R. | PUNT. max | PUNT.SU BCRT. | SERENISSIMA      | CIR FOOD | ELIOR / HOSPES | S.I.R. | SERENISSIMA      | CIR FOOD     | ELIOR / HOSPES | S.I.R.       |
| <b>A) Sistema organizzativo del servizio MAX 33 PUNTI</b>   |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        |                  |              |                |              |
| A1) Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto  | 0,80                | 1,00     | 1,00           | 0,70   | 1,00      | 8             | 0,80             | 1,00     | 1,00           | 0,70   | 6,40             | 8,00         | 8,00           | 5,60         |
| A2) Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;   | 1,00                | 0,90     | 0,90           | 0,70   | 1,00      | 6             | 1,00             | 0,90     | 0,90           | 0,70   | 6,00             | 5,40         | 5,40           | 4,20         |
| A3) Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;   | 0,90                | 1,00     | 0,70           | 0,80   | 1,00      | 3             | 0,90             | 1,00     | 0,70           | 0,80   | 2,70             | 3,00         | 2,10           | 2,40         |
| A4) Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;  | 0,90                | 0,70     | 1,00           | 0,90   | 1,00      | 4             | 0,90             | 0,70     | 1,00           | 0,90   | 3,60             | 2,80         | 4,00           | 3,60         |
| A5) Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria                | 0,60                | 0,90     | 1,00           | 0,60   | 1,00      | 6             | 0,60             | 0,90     | 1,00           | 0,60   | 3,60             | 5,40         | 6,00           | 3,60         |
| A6) Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto   | 1,00                | 0,90     | 0,80           | 0,70   | 1,00      | 4             | 1,00             | 0,90     | 0,80           | 0,70   | 4,00             | 3,60         | 3,20           | 2,80         |
| A7) Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria  | 0,90                | 0,80     | 0,70           | 1,00   | 1,00      | 2             | 0,90             | 0,80     | 0,70           | 1,00   | 1,80             | 1,60         | 1,40           | 2,00         |
| <b>B) Organizzazione del personale MAX 12 PUNTI</b>   |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        |                  |              |                |              |
| B1) Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato | 1,00                | 0,70     | 1,00           | 0,80   | 1,00      | 6             | 1,00             | 0,70     | 1,00           | 0,80   | 6,00             | 4,20         | 6,00           | 4,80         |
| B2) Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni   | 0,90                | 0,90     | 0,90           | 1,00   | 1,00      | 2             | 0,90             | 0,90     | 0,90           | 1,00   | 1,80             | 1,80         | 1,80           | 2,00         |
| B3) Figura del dietologo  | 0,90                | 1,00     | 0,90           | 0,90   | 1,00      | 2             | 0,90             | 1,00     | 0,90           | 0,90   | 1,80             | 2,00         | 1,80           | 1,80         |
| B4) Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto  | 1,00                | 0,70     | 0,90           | 0,70   | 1,00      | 2             | 1,00             | 0,70     | 0,90           | 0,70   | 2,00             | 1,40         | 1,80           | 1,40         |
| <b>C) Qualità delle derrate alimentari MAX 16 PUNTI</b>   |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        |                  |              |                |              |
| C1) Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità)                    | 1,00                | 1,00     | 0,70           | 0,70   | 1,00      | 8             | 1,00             | 1,00     | 0,70           | 0,70   | 8,00             | 8,00         | 5,60           | 5,60         |
| C2) Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica, Km 0, filiera corta, DOP e IGP);  | 0,80                | 0,90     | 0,80           | 1,00   | 1,00      | 5             | 0,80             | 0,90     | 0,80           | 1,00   | 4,00             | 4,50         | 4,00           | 5,00         |
| C3) Menù per utenze e ricorrenze speciali   | 0,80                | 1,00     | 0,80           | 1,00   | 1,00      | 3             | 0,80             | 1,00     | 0,80           | 1,00   | 2,40             | 3,00         | 2,40           | 3,00         |
| <b>D) Migliorie MAX 5 PUNTI</b>   |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        |                  |              |                |              |
| D1) Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune  | 1,00                | 0,90     | 0,80           | 1,00   | 1,00      | 3             | 1,00             | 0,90     | 0,80           | 1,00   | 3,00             | 2,70         | 2,40           | 3,00         |
| D2) Altre migliorie   | 0,70                | 1,00     | 0,70           | 0,80   | 1,00      | 2             | 0,70             | 1,00     | 0,70           | 0,80   | 1,40             | 2,00         | 1,40           | 1,60         |
| <b>E) Piano di educazione alimentare MAX 4 PUNTI</b>  |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        |                  |              |                |              |
| E1) Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza  | 0,70                | 0,70     | 1,00           | 0,60   | 1,00      | 2             | 0,70             | 0,70     | 1,00           | 0,60   | 1,40             | 1,40         | 2,00           | 1,20         |
| E2) Strumenti di informazione rivolti agli utenti   | 0,80                | 0,70     | 1,00           | 0,70   | 1,00      | 2             | 0,80             | 0,70     | 1,00           | 0,70   | 1,60             | 1,40         | 2,00           | 1,40         |
|   |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        | 61,50            | 62,20        | 61,30          | 55,00        |
|   |                     |          |                |        |           |               |                  |          |                |        | <b>69,21</b>     | <b>70,00</b> | <b>68,99</b>   | <b>61,90</b> |

*U' Oscar*  
*Paul S*  
*Rieser Roberto*  
*Com. Per*



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

**Comune di Bregnano. Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica 2018/2021 con facoltà di ripetizione per ulteriori tre annualità scolastiche. CIG 7441798DF8**

**VERBALE N. 4  
3^ SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI GARA**

L'anno duemiladiciotto, il giorno 19 del mese di giugno alle ore 09:00 si è riunita, presso la sede di questa Stazione Appaltante, via Borgo Vico n. 148 in Como, la commissione di gara nominata con provvedimento n. 532/2018 e costituita dai sigg.:

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>PRESIDENTE</b>  | Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como |
| <b>COMPONENTE</b>  | Dott.ssa Chiara Bertoni – Tecnologo Alimentare;   |
| <b>COMPONENTE:</b> | Dott. Roberto Chiesa - Tecnologo Alimentare;  |
| <b>SEGRETARIO</b>  | 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 degli operatori economici partecipanti nonché all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica ai soli fini della verifica e ricognizione dei file contenuti;
- ✓ In data 12.6.2018, giusto verbale di gara n. 2, si è tenuta la 1 seduta riservata della Commissione di gara, alla cui verbalizzazione si rinvia;



- ✓ In data 18.6.2018, giusto verbale di gara n. 3, si è tenuta la 2 seduta riservata della Commissione di gara nella quale sono state valutate le offerte tecniche degli operatori economici SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA e CIR FOOD S.C.

Tutto ciò premesso,

il Presidente dichiara aperta la 3<sup>a</sup> **seduta riservata** per la valutazione delle offerte tecniche.

I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata dal RTI costituito tra **ELIOR RISTORAZIONE SPA e HOSPES SRL**.

L'esame e la valutazione suddetti vengono condotti avendo come parametro di riferimento la relazione tecnica ed i documenti allegati a completamento o integrazione .

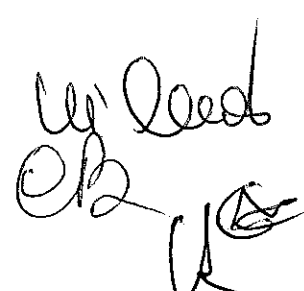
La Commissione, per ragioni di trasparenza, ritiene necessario accompagnare all'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari, una sintetica indicazione di alcuni elementi (positivi o negativi) caratterizzanti la soluzione proposta dall'operatore, elementi di cui si è tenuto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

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

| SOTTOCRITERI |  | NOTE DELLA COMMISSIONE   |
|--------------|--|--|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   |  |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | Punti di ricarica aggiuntivi 5. Previsti momenti formativi   |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | Procedure ben descritte e dettagliate. Specificata la frequenza degli approvvigionamenti. Contenitori isotermitici Thermocup, adeguati<br>Esplicitati accorgimenti nelle modalità di cottura al fini inutrizionali.                    |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | Piano di Sanificazione semplice e conciso dettagliato però solo per il Refettorio.   |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | Descritte in modo dettagliato, presenti molteplici casistiche. Indicata sostituzione del personale e presenza di squadra jolly. Apprezzabile la formazione al personale prevista in fase di start up in merito alla gestione emergenze |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria | 25 min.<br>Ben equipaggiato. Non specificata la capacità produttiva residua.<br>Impianto di climatizzazione. Non presente locale diete, ma solo zona diete. Presente locale panetteria   |
| A6)          | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | Piano trasporti: tempistica accettabile; 2 furgoni bipower. Consegna frutta non menzionata.  |
| A7)          | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50   | CC Vimodrone - 38 minuti. Non specificata capacità produttiva residua  |

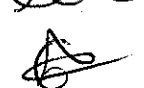
*OB*  
*Deeb*  
*SL*

|          |  |  |
|----------|--|--|
|          | minuti dalla sede della Scuola Primaria  | Disponibilità giuridica fino al 2021 con facoltà di ripetizione per ulteriori 3 anni scolastici  |
| <b>B</b> | <b>Organizzazione del personale:</b>   |  |
| B1)      | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | Monte ore del personale operativo più che adeguato. Ben dettagliato il mansionario per ciascuna figura. Ben dettagliate le modalità e i tempi di sostituzione del personale                    |
| B2)      | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | Profilo professionale tempo dedicato all'appalto adeguati.   |
| B3)      | Figura del dietologo;  | Titolo di studio adeguato alla mansione.   |
| B4)      | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | Monte ore di formazione adeguato, corsi eterogenei . Ben dettagliat la modalità di erogazione della formazione, la modalità di verifica dell'apprendimento. Specificato profilo dei formatori. |
| <b>C</b> | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>  |  |
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);                    | Ben descritto il sistema di valutazione dei fornitori. Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto. Piattaforma locale non di proprietà                                  |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica , Km 0, filiera corta, DOP e IGP);  | Tra i prodotti offerti rilevanti: uova pastorizzate, prodotti ittici msc   |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;   | Offerta buona, non presente menù legato alla realtà locale   |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>   |  |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;  | Offerta buona e rilevante per le necessità del servizio  |
| D2)      | Altre migliorie;   | Adeguata   |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>  |  |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;  | Progetto multidisciplinare originale ed benarticolato che consiste in lezioni frontali, laboratori, attività ludiche, pranzi a tema, degustazioni e schede tematiche x famiglie.               |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.   | Offerta molto ben strutturata e originale, coerente alle attività di Educazione AAlimentare proposte.  |



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

| SOTTOCRITERI |  | SOTTOPUNTEGGI       | ACCARDI | BERTONI | CHIESA |
|--------------|--|---------------------|---------|---------|--------|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   | <b>MAX 33 PUNTI</b> |         |         |        |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | MAX 8 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | MAX 6 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | MAX 3 PUNTI         | 0,7     | 0,7     | 0,7    |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | MAX 4 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria                 | MAX 6 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| A6)          | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | MAX 4 PUNTI         | 0,8     | 0,8     | 0,8    |
| A7)          | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | MAX 2 PUNTI         | 0,7     | 0,7     | 0,7    |
| <b>B</b>     | <b>Organizzazione del personale:</b>   | <b>MAX 12 PUNTI</b> |         |         |        |
| B1)          | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | MAX 6 PUNTI         | 1       | 1       | 1      |
| B2)          | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | MAX 2 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| B3)          | Figura del dietologo;  | MAX 2 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| B4)          | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | MAX 2 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |

OB  
 lei' Oreal  


|          |   |                     |     |     |     |
|----------|---|---------------------|-----|-----|-----|
| <b>C</b> | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>   | <b>MAX 16 PUNTI</b> |     |     |     |
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità); | MAX 8 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica , Km 0, filiera corta, DOP e IGP);   | MAX 5 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;  | MAX 3 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>  | <b>MAX 5 PUNTI</b>  |     |     |     |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;   | MAX 3 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| D2)      | Altre migliorie;  | MAX 2 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>   | <b>MAX 4 PUNTI</b>  |     |     |     |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;   | MAX 2 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | MAX 2 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |

La seduta viene sospesa alle ore 13:00

Il Presidente alle ore 14:00 dichiara aperta la seduta riservata per la valutazione delle offerte tecniche

I commissari procedono con l'esame dell'offerta tecnica presentata da **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL**

L'esame e la valutazione suddetti vengono condotti avendo come parametro di riferimento la relazione tecnica ed i documenti allegati a completamento o integrazione .

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

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

| <b>SOTTOCRITERI</b> |  | <b>NOTE DELLA COMMISSIONE</b>  |
|---------------------|--|--|
| <b>A</b>            | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   |  |
| A1)                 | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | Previste comunicazione iniziale all'utenza e previste riunioni con le famiglie (non quantificate). Presenza di portale multilingua ed è messo a disposizione il telefono per la comunicazione coi genitori. Punti di ricarica 1<br>Il sistema fornito resterà a disposizione del comune.   |
| A2)                 | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;  | Procedure descritte in modo sintetico e poco approfondito. Specificata la frequenza degli approvvigionamenti.  |
| A3)                 | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | Non presente elenco dei prodotti che verranno impiegati. Esplicitata pulizia straordinaria a inizio anno con squadra specializzata   |
| A4)                 | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | Descritte in modo dettagliato, presenti molteplici casistiche. Presenza di pasto scorta per tutta l'utenza   |
| A5)                 | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria                 | 35 min con autostrada (al limite della distanza prevista)<br>Ben equipaggiato. Specificata la capacità produttiva residua: adeguata.   |
| A6)                 | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | Piano trasporti poco chiaro; consegna frutta non menzionata. Poco chiara la tipologia di furgoni offerta   |
| A7)                 | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | CC Uboldo fino al 20/8/23 + 2 anni - 18 min -<br>Contratto di concessione presso il comune<br>CC Desio fino 31/12/22+3 anni - 29 min   |
| <b>B</b>            | <b>Organizzazione del personale:</b>   |  |
| B1)                 | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | Monte ore del personale operativo adeguato. Presente ma poco dettagliato il mansionario per ciascuna figura. Specificati modalità e tempi di sostituzione del personale (nel punto di gestione delle emergenze): figure generiche tramite agenzia interinale, personale di cucina interno. |
| B2)                 | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | Profilo professionale tempo dedicato all'appalto adeguati. Titolo di studio congruo all'attività svolta  |
| B3)                 | Figura del dietologo;  | Titolo di studio adeguato alla mansione.   |
| B4)                 | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | Monte ore di formazione più che adeguato. Corsi eterogenei. Sufficientemente dettagliata la modalità di erogazione della formazione e la modalità di verifica dell'apprendimento. Specificato profilo dei formatori.   |
| <b>C</b>            | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>  |  |

U. Olean
   
 OB
   
 A

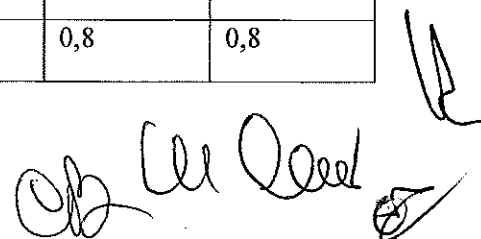
|          |   |  |
|----------|---|--|
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità); | Descrizione della procedura adeguata ma generalmente poco dettagliata; Presenza di doppio fornitore per ciascuna specificità di prodotto. Non specificate le modalità di approvvigionamento adottato . Shelf life minima garantita 60% |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica , Km 0, filiera corta, DOP e IGP);   | Elevata presenza di prodotti rilevanti per il servizio, come ad esempio le carni di pollo e il prosciutto cotto.   |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;  | Offerta buona, presente menù legato alla realtà locale   |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>  |  |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;   | Offerta eccellente e rilevante per le necessità del servizio   |
| D2)      | Altre migliorie;  | Offerta adeguata. Modalità di recupero delle eccedenze ben strutturata. Firmato protocollo di intesa.  |
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>   |  |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza;   | Presentati diverse attività e argomenti poco collegate fra loro  |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | Offerta poco strutturata e poco originale.   |

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti all'offerta presentata da **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE SRL** secondo la tabella sinottica qui riportata:

| SOTTOCRITERI |  | SOTTOPUNTEGGI       | ACCARDI | BERTONI | CHIESA |
|--------------|--|---------------------|---------|---------|--------|
| <b>A</b>     | <b>Sistema organizzativo del servizio:</b>   | <b>MAX 33 PUNTI</b> |         |         |        |
| A1)          | Sistema informatizzato acquisto e gestione buoni pasto   | MAX 8 PUNTI         | 0,7     | 0,7     | 0,7    |
| A2)          | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione;                          | MAX 6 PUNTI         | 0,7     | 0,7     | 0,7    |
| A3)          | Programma di pulizia e sanificazione dei refettori;  | MAX 3 PUNTI         | 0,8     | 0,8     | 0,8    |
| A4)          | Gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;   | MAX 4 PUNTI         | 0,9     | 0,9     | 0,9    |
| A5)          | Descrizione del centro di cottura dedicato alla produzione dei pasti che deve essere disponibile sin dalla data di presentazione | MAX 6 PUNTI         | 0,6     | 0,6     | 0,6    |

*Handwritten signature and initials:*  
 @B Cll Qued  
 [Signature]

|          |  |                     |     |     |     |
|----------|--|---------------------|-----|-----|-----|
|          | dell'offerta e ad una distanza non superiore a 40 minuti dalla sede della Scuola Primaria  |                     |     |     |     |
| A6)      | Indicazione mezzi, tempi e orari di trasporto;   | MAX 4 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| A7)      | Disponibilità Centro di cottura di emergenza entro un raggio massimo di 50 minuti dalla sede della Scuola Primaria   | MAX 2 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| <b>B</b> | <b>Organizzazione del personale:</b>   | <b>MAX 12 PUNTI</b> |     |     |     |
| B1)      | Piano organizzativo del personale da impiegare per il servizio in appalto con specifica delle figure dedicate, del monte ore totale e relativa articolazione, del loro profilo professionale. Contratto e trattamento economico applicato; | MAX 6 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |
| B2)      | Figura del coordinatore/supervisore del servizio. Descrizione competenze e mansioni;   | MAX 2 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| B3)      | Figura del dietologo;  | MAX 2 PUNTI         | 0,9 | 0,9 | 0,9 |
| B4)      | Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto;  | MAX 2 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| <b>C</b> | <b>Qualità delle derrate alimentari</b>  | <b>MAX 16 PUNTI</b> |     |     |     |
| C1)      | Indicazioni legate al sistema di approvvigionamento e alla qualità delle derrate. Modalità di selezione dei fornitori e di controllo nei confronti degli stessi (numero fornitori muniti di certificazione di qualità);                    | MAX 8 PUNTI         | 0,7 | 0,7 | 0,7 |
| C2)      | Proposta di alimenti di diversa qualità e caratteristiche (prodotti da agricoltura biologica , Km 0, filiera corta, DOP e IGP);  | MAX 5 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| C3)      | Menù per utenze e ricorrenze speciali;   | MAX 3 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| <b>D</b> | <b>Migliorie</b>   | <b>MAX 5 PUNTI</b>  |     |     |     |
| D1)      | Proposte di migliorie al servizio con indicazione dei vantaggi per l'utenza ed il Comune;  | MAX 3 PUNTI         | 1   | 1   | 1   |
| D2)      | Altre migliorie;   | MAX 2 PUNTI         | 0,8 | 0,8 | 0,8 |



|          |   |                    |     |     |     |
|----------|---|--------------------|-----|-----|-----|
| <b>E</b> | <b>Piano di educazione alimentare</b>   | <b>MAX 4 PUNTI</b> |     |     |     |
| E1)      | Iniziative e attività di educazione alimentare, ambientale ed educazione al consumo con indicazione sulle modalità di coinvolgimento dell'utenza; | MAX 2 PUNTI        | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| E2)      | Strumenti di informazione rivolti agli utenti.  | MAX 2 PUNTI        | 0,7 | 0,7 | 0,7 |

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

Il Presidente fissa per il giorno 22.6.2018 alle ore 09.30 la quarta seduta riservata per il riepilogo del punteggio e alle ore 11:00 la seconda seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche.

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

Dott. Matteo Accardi

Dott.ssa Chiara Bertoni

Dott. Roberto Chiesa

Sig.ra Erminia Arcidiacono

1



---

# 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>                 | COMUNE DI BREGNANO. PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 - 2020/2021 CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI TRE ANNUALITÀ SCOLASTICHE. |
| <i>Identificativo della procedura</i> | 96203793  |

## Valore dell'offerta

|  |   |
|--|---|
| <i>Fornitore</i>   | S.I.R. Sistemi Italiani Ristorazione S.r.l- . |
| <i>Modalità di partecipazione</i>  | Forma Singola                                 |
| <i>Offerta economica</i>   | 13,50000 %                                    |
| <i>Valore economico offerto</i>  | 4,066 EUR                                     |
| <i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i> | 0,03000 EUR                                   |
| <i>di cui costi del personale</i>  | 1,84000 EUR                                   |
| <i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>                            | 0,01000 EUR                                   |
| <i>Base d'asta</i>   | 4,70000 EUR                                   |
| <i>Soglia percentuale</i>  | 0,00000 %                                     |

## Parametri dell'offerta

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

---

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

|  |   |
|--|---|
|  | e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti non dovra' essere firmata digitalmente.  |
| <i>Caratteristiche tecniche dell'offerta</i> | DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip<br><br>Dimensioni: 7 MB<br><br>Firmatari: Controllo non previsto<br><br>Hash(MD5-Base64): aV5bfkjMYj4/Mv77W+f0MQ==<br><br>Hash(SHA-1-Hex):<br>803cd2a03c3094932bbc13935aaf21cf35c88143<br><br>Hash(SHA-256-Hex): 9d1a0c3284e09959b2602679cd4f524-860586bea78c8e4d29b7725aa14bde6c6<br><br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br><br>Marca temporale: Controllo non previsto   |
| <i>Nome requisito:</i>                       | Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)   |
| <i>Descrizione requisito:</i>                | Il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.   |
| <i>Risposta:</i>                             | Dichiaro di accettare termini e condizioni  |
| <i>Nome requisito:</i>                       | OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)   |
| <i>Descrizione requisito:</i>                | Si prega di allegare la relazione tecnica illustrante il progetto e i profili del servizio rilevanti per l'Amministrazione, con riferimento chiaro e specifico agli elementi assunti a valutazione, come dettagliato al paragrafo 12.1.2. del Disciplinare di gara Laddove sia necessario allegare piu' di un file, allegarli in un'unica cartella .zip (o equivalente). I documenti dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip non dovra' essere firmata digitalmente. |
| <i>Caratteristiche tecniche dell'offerta</i> | Progetto tecnico.zip<br><br>Dimensioni: 4 MB<br><br>Firmatari: Controllo non previsto<br><br>Hash(MD5-Base64): PhvDDt3rgJvFetXQuj75Zg==<br><br>Hash(SHA-1-Hex):<br>fa15c9cdd6d7d57fed4e0667244a1c889154de22<br><br>Hash(SHA-256-Hex): bde5705c467d4c1e7fe316f39d67ac1-a2b178816666de493ad0d7201cee97412<br><br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br><br>Marca temporale: Controllo non previsto  |
| <i>Nome requisito:</i>                       | OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)   |

---

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

---

|  |  |
|--|--|
| <i>Descrizione requisito:</i>                | Allegare il file "offerta economica in bollo", inserito dalla Stazione Appaltante nella documentazione di gara, attenendosi alle modalità illustrate nel Disciplinare al paragrafo 12.1.3  |
| <i>Caratteristiche tecniche dell'offerta</i> | Offerta economica.pdf.p7m<br><br>Dimensioni: 128 KB<br><br>Firmatari: Controllo non previsto<br><br>Hash(MD5-Base64): p7JvXxziORLqs6NzPhHOA==<br><br>Hash(SHA-1-Hex):<br>2c73a20608f91c1a18a7fed03571f706c96b96cf<br><br>Hash(SHA-256-Hex): 04e4558f592ea29d6095b24fc0b8b50-3b6e775a4ab78bd8f3be17026e701cf21<br><br>Controllo alterazione file: Controllo non previsto<br><br>Marca temporale: Controllo non previsto |