



Provincia di Como

S1.02 SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI
S2.05 SERVIZIO STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE - SAP

DETERMINAZIONE N. 819 / 2020

OGGETTO: S.A.P. - COMUNE DI ERBA: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE. CIG: 8149123509 CUP: F39E19001300004. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO S.A.P.

Premesso che con determina a contrarre n. 92/2020 si è stabilito di dare corso alla procedura di gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto indicato;

Atteso che, in ossequio agli obblighi di pubblicità, il bando di gara è stato pubblicato sulla GUUE n. 2020/S 032-075424 del 14.02.2020, GURI n. 20 del 19.02.2020 e per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale (riferita al luogo di esecuzione contratto), sul sito del MIT, dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici e sul sito istituzionale della Provincia di Como;

Precisato che:

- le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18.00 del giorno 15.6.2020;
- entro il predetto termine sono pervenuta alla piattaforma Sintel **n. 7** offerte, e più precisamente:
 - 1. SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
 - 2. EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) - P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
 - 3. DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) - P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
 - 4. ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO - P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
 - 5. SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) - P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
 - 6 E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA - P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
 - 7. CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA - P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

Dato atto che:

- Il giorno 16.6.2020, si è tenuta la I^a seduta pubblica di gara, giusta verbale n. 1 a cui si rimanda;
- il giorno 30.6.2020 si è tenuta la II^a seduta pubblica di gara, giusta verbale n. 2 a cui si rimanda;

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 con l'attribuzione di punteggi massimi nella misura di seguito indicata:

OFFERTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO 75

OFFERTA ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 25

TOTALE PUNTI 100

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

1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 20
così suddivisi:	
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8
c) Monte ore di presenza del Direttore	2
d) Monte ore di presenza del Dietista	2
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX PUNTI 8
così suddivisi:	
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 18
così suddivisi:	

a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3
c) Piano dei trasporti	2
d) Piano di gestione delle diete speciali	3
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX PUNTI 3
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX PUNTI 10
così suddivisi:	
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX PUNTI 8
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX PUNTI 4
così suddivisi: .	
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli	2
b) Progetti di educazione alimentare	2

8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX PUNTI 2
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX PUNTI 2
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	75

Richiamata la determinazione n. 535/2020 con la quale si nominava la commissione di gara costituita dai sigg.:

- ✓ Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara (*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- ✓ Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara (*Tecnologo alimentare*);
- ✓ Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara (*Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba*);
- ✓ Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione (*Servizio Gare della Provincia di Como*).

Dato atto che:

- il giorno 21.07.2020 si è tenuta la I^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 3, a cui si rimanda;
- il giorno 28.7.2020, si è tenuta la II^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 4, a cui si rimanda;
- il giorno 30.7.2020, si è tenuta la III^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 5, a cui si rimanda;
- il giorno 04.8.2020 si è tenuta la IV^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 6, a cui si rimanda;
- il giorno 06.8.2020 si è tenuta la V^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 7, a cui si rimanda;
- il giorno 17.9.2020 si è tenuta la VI^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 8, a cui si rimanda;
- il giorno 24.9.2020, si è tenuta la VII^a seduta riservata della commissione di gara, giusta verbale n. 9 a cui si rinvia;
- il giorno 24.9.2020, si è tenuta la III^a seduta pubblica ,giusta verbale n. 10, a cui si rinvia, per la comunicazione dei punteggi tecnici assegnati dalla Commissione e per la valutazione delle offerte economiche;

- il punteggio complessivo inserito nella Piattaforma SINTEL, nonché quello riparametrato dalla medesima piattaforma digitale, relativo all'**Offerta Tecnica**, ottenuto dagli operatori economici ammessi risultava essere il seguente:

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta Tecnica riparametrata
CIRFOOD S.C	69,72	75
E.P. S.P.A	51,86	55,79
SIRIO SRL	55,70	59,92
ELIOR RISTORAZIONE SPA	56,90	61,21
DUSSMANN SERVICE SRL	57,96	62,35
EURORISTORAZIONE SRL	58,88	63,34
SMA RISTORAZIONE SRL	62,04	66,74

- il punteggio complessivo relativo all'**Offerta Economica**, ottenuto dagli operatori economici ammessi, all'apertura delle offerte economiche risultava essere il seguente:

Operatore economico	Prezzo offerto €	Punteggio Offerta Economica
CIRFOOD S.C	€ 4,54	23,95
SMA RISTORAZIONE SRL	€ 4,35	25
EURORISTORAZIONE SRL	€ 4,50	24,17
DUSSMANN SERVICE SRL	€ 4,52	24,06
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 4,48	24,27
SIRIO SRL	€ 40,40	24,72
E.P. S.P.A	€4,47	24,33

- Il punteggio riparametrato complessivo delle **offerte Tecnica ed Economica** generato dalla graduatoria provvisoria di gara è di seguito riportato:

Operatore economico	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta Economica	Punteggio complessivo
CIRFOOD S.C	75	23,95	98,95
SMA RISTORAZIONE SRL	66,74	25	91,74
EURORISTORAZIONE SRL	63,34	24,17	87,51
DUSSMANN SERVICE SRL	62,35	24,06	86,41
ELIOR RISTORAZIONE SPA	61,21	24,27	85,48
SIRIO SRL	59,92	24,72	84,64
E.P. S.P.A	55,79	24,33	80,12

- Il Presidente dava atto che l'offerta migliore risultava essere quella presentata da **CIRFOOD S.C**, evidenziava che il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (offerta tecnica e offerta economica) dall'operatore economico primo in graduatoria, come sopra indicato, risultava superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, e che pertanto la relativa offerta doveva considerarsi anomala ai sensi dell'art. 97, comma 3, del Codice dei Contratti;
- Il Presidente disponeva pertanto l'inoltro al predetto operatore economico della richiesta di relazioni giustificative ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016, comprendenti spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, stabilendo il termine ultimo di trasmissione della documentazione per il giorno 12 ottobre 2020, a pena di esclusione;

Verificato che l'operatore economico CIRFOOD S.C, produceva nei termini indicati le giustificazioni richieste che, unitamente alla documentazione di gara, venivano trasmesse al RUP per la valutazione di competenza;

Atteso che il RUP ha trasmesso in data 19.10.2020 il verbale di congruità prot. n. 33643/2020 (ns prot. n. 35968/2020), nel quale attesta la congruità ed affidabilità dell'offerta sottoposta alla sua valutazione;

Preso atto dei contenuti della suddetta relazione, in data 22.10.2020 si concludevano le operazioni telematiche in Piattaforma Sintel ai fini dall'aggiudicazione della procedura in favore dell'operatore economico CIRFOOD S.C, primo in graduatoria provvisoria di gara;

Verificata l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale dichiarati in sede di gara dall'operatore economico CIRFOOD S.C,

Richiamate:

- la deliberazione del Consiglio Provinciale n. 4 del 29.4.2020 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per il triennio 2020/2022;

- la deliberazione del Presidente n. 37 del 07.5.2020 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2020/2022;

Tutto ciò premesso,

DETERMINA

1. **di approvare** il report di procedura ID 121633289, costituente verbale delle operazioni svolte in modalità telematica, rilasciato dalla piattaforma Sintel in data 22.10.2020, allegato alla presente determinazione quale parte integrante e sostanziale;
2. **di approvare** i verbali di gara n. 1 del 16.6.2020, n. 2 del 30.6.2020, n. 3 del 21.7.2020, n. 4 del 28.7.2020, n. 5 del 30.7.2020, n. 6 del 04.8.2020, n. 7 del 06.8.2020, n. 8 del 17.9.2020, n. 9 del 24.9.2020 e n. 10 del 24.9.2020;
3. **di aggiudicare**, l'appalto avente ad oggetto "*Comune di Erba: affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondaria di 1° grado e del centro ricreativo estivo comunale. CIG: 8149123509 CUP: F39E19001300004*" all'operatore economico **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 – con il prezzo unitario offerto per ciascun pasto di € 4,54; l'importo unitario offerto corrisponde all'importo netto contrattuale annuo presunto di € 562.960 (4,54 *124.000 pasti annui presunti) e all'importo netto complessivo presunto per i 6 anni di contratto **pari ad € 3.377.760 oltre IVA** (€ 4,54* 744.000 pasti presunti per la durata del contratto pari a 6 anni) ed alle altre condizioni per le quali si rinvia all'offerta acquisita agli atti ed agli elaborati progettuali.
4. **di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva diverrà efficace, ai sensi dell'art. 32 comma 7 del Decreto Legislativo n. 50/2016, successivamente alla verifica dei requisiti autocertificati in sede di gara;
5. **di dare atto** 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 Erba 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** che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 26/10/2020

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

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Sommario

Documentazione della Procedura	1
Configurazione della Procedura	4
Partecipanti alla Procedura	7
Gara aggregata	9
Riepilogo Offerte	9
Attribuzione dei Punteggi	23
Proposta di Graduatoria	39
Proposta di Aggiudicazione	41
Registro di controllo	42
Comunicazioni di Procedura	54
Verbalì intermedi	106

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 elenco personale servizio refez. scaolastica erba.pdf

Documento disattivato il 06/03/2020 10:54:11

Allegato allegato B offerta economica in bollo servizi .doc

Documento Pubblicato

Allegato AVVISO.pdf

Documento Pubblicato

Allegato DICHIARAZIONE PRESA VISIONE DEI LUOGHI.docx

Documento Pubblicato

Allegato AVVISO REVOCA SOPRALLUOGO E PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m

Documento disattivato il 12/03/2020 14:49:16

Allegato FAQ n. 1 quesiti pervenuti al 15.5.2020.pdf

Documento Pubblicato

Allegato allegato A- DGUE - dichiarazione requisiti.doc

Documento Pubblicato

Allegato risposte ai quesiti n.5.pdf

Documento Pubblicato

Allegato AVVISO ANNULLAMENTO OBBLIGO DI SOPRALLUOGO E PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato RISPOSTE AI QUESITI n. 3.pdf

Documento Pubblicato

Allegato ELENCO DEL PERSONALE.pdf

Documento disattivato il 06/03/2020 10:53:22

Allegato bando di gara europeo.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato RISPOSTE AI QUESITI n. 2.pdf

Documento Pubblicato

Allegato faq n. 1 - tutti i quesiti fino al 15.5.2020.pdf

Documento disattivato il 15/05/2020 14:26:58

<i>Allegato</i>	avviso abrogazione sopralluogo e proroga scadenza.pdf
<i>Documento disattivato il</i>	01/04/2020 12:44:31
<i>Allegato</i>	proroga temine richiesta chiarimenti.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	AVVISO di errata corrige al disciplinare di gara.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	documenti fotografici e piantine locali.zip
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	elenco attrezzature.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	layout cucine.zip
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	RISPOSTE AI QUESITI n.1.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	RISPOSTE AI QUESITI n. 4.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	ALLEGATO C -Patto di integrità contratti e concessioni Provincia di Como.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA- erba.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	
<i>Allegato</i>	elenco personale servizio refez. scolastica erba.pdf
<i>Documento Pubblicato</i>	

Allegato documenti tecnici di gara.zip

Documento Pubblicato

Allegato DISCIPLINARE DI GARA refezione scolastica di erba.pdf.p7m

Documento Pubblicato

Allegato bando di gara europeo.pdf

Documento Pubblicato

Allegato DISCIPLINARE DI GARA refezione scolastica di erba.pdf

Documento Pubblicato

Configurazione della Procedura

Questo capitolo contiene tutti i dettagli sulla configurazione della procedura.

Informazioni generali sulla Procedura

Id Procedura 121633289

Nome Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026

Codice CIG 8149123509

Informazioni aggiuntive sulla natura/finalità della procedura Nessun indicazione aggiuntiva

Num. Protocollo Interno 0335438

Num. Protocollo Ente Non protocollata

Num. Protocollo Esterno Non protocollata

Num. Procedura Ente Numero di Procedura assente

Codice CPV principale 55523100-3 - Servizi di mensa scolastica

Inclusione delle offerte sopra la base dasta: Le offerte sopra la base dasta non sono incluse

Delegati alla gestione della Procedura

Nome Costanzo Gabriella

Login user_122026

Società (P.IVA o Cod. ISTAT) Provincia di Como (00606750131)

Indirizzo email sapcomo@pec.provincia.como.it

Num. telefono 031230272

Nome Arcidiacono Erminia

Login user_125903

Società (P.IVA o Cod. ISTAT) Provincia di Como (00606750131)

Indirizzo email sapcomo@provincia.como.it

Num. telefono 031230462

Responsabile Unico del Procedimento

Nome Accardi Matteo

Login user_64916

Società (P.IVA o Cod. ISTAT) Provincia di Como (00606750131)

Indirizzo email sapcomo@pec.provincia.como.it

Num. telefono 031230294

Informazioni sul tipo di Procedura

Tipo di Procedura Procedura Aperta

Modalità offerta economica? Valore economico

Valuta di riferimento EUR

Unitaria o totale? Totale

Informazioni sulle tempistiche della Procedura

Data di avvio della Procedura giovedì 13 febbraio 2020 13.33.07 CET

Data di chiusura della fase di accettazione offerte lunedì 15 giugno 2020 18.00.00 CEST

Informazioni sulle modalità di valutazione ed i parametri di trattativa

La gestione dell'offerta offline è abilitata ? No

Giustificativo all'Offerta economica? No

L'allegato dettaglio prezzi unitari offerti è abilitato ? No

La richiesta di dichiarazione di impegni è abilitata ? No

La valutazione del 10% dei fornitori è attivata ? No

L'inserimento offerta economica in lettere è attivata ? No

<i>Base d'asta</i>	4,55000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	-
<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>	Prezzo minimo
<i>La funzione di Firma delle Offerte è attivata?</i>	Si
<i>I fornitori vedono la classifica completa al termine della procedura</i>	

Informazioni sui parametri di trattativa

Tabella 1. Parametri della trattativa

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
Dichiarazione di accettazione termini e condizioni	Il Concorrente dichiara di accettare integralmente la documentazione di gara, i relativi allegati e tutti i termini e le condizioni ivi previste.	Amministrativo	Vincolato a risposta singola			Dichiaro di accettare termini e condizioni
DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA	Si prega di allegare tutta la documentazione amministrativa richiesta nel disciplinare di gara. I documenti dovranno essere allegati in un'unica cartella .zip (o equivalenti)	Amministrativo	Libero		Allegato	

Nome	Descrizione	Tecnico / Informativo	Tipologia	Punteggio tecnico	Formato	Valori
	te) e firmati digitalmente. La cartella contenente i documenti NON DEVE essere firmata.					
OFFERTA TECNICA	Si prega di allegare in un'unica cartella .zip (o equivalente) tutta la documentazione richiesta per illustrare le caratteristiche tecniche dell'offerta, secondo le modalità illustrate nel Disciplinare di gara. I documenti dovranno essere firmati digitalmente. La cartella .zip NON DEVE essere firmata.	Tecnico	Libero	Max: 75,00 Min: 40,00	Allegato	
OFFERTA ECONOMICA	Allegare, a pena di esclusione, il MODELLO OFFERTA ECONOMICA IN BOLLO attenendosi alle modalità illustrate nel Disciplinare di gara.	Economico	Libero		Allegato	

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>	SMA RISTORAZIONE SRL
<i>Login</i>	user_69060
<i>Indirizzo e-mail</i>	smaristorazionesrl@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	09972590013
<i>Indirizzo</i>	BERGAMO (BG) - ROTONDA DEI MILLE 1, 24122 BERGAMO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0354870302
<i>Ragione sociale</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Login</i>	user_58441
<i>Indirizzo e-mail</i>	info.euroristorazione@pec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01998810244
<i>Indirizzo</i>	VIA SAVONA, 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0444580699
<i>Ragione sociale</i>	Dussmann Service SRL
<i>Login</i>	user_6178
<i>Indirizzo e-mail</i>	dussmann@gigapec.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	00124140211
<i>Indirizzo</i>	Via San Gregorio 55, 20124 MILANO (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0291518111
<i>Ragione sociale</i>	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>	SIRIO SRL

<i>Login</i>	user_116211
<i>Indirizzo e-mail</i>	siriocercola@legalmail.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	01368401210
<i>Indirizzo</i>	via Tenente Barone n.15, 80040 CERCOLA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0815551478
<i>Ragione sociale</i>	E.P. S.p.A.
<i>Login</i>	user_49442
<i>Indirizzo e-mail</i>	ufficiogare@epsa.it
<i>P. IVA / Cod. Istat</i>	05577471005
<i>Indirizzo</i>	Via Giuseppe Palumbo, n° 26, 00195 ROMA (Italia)
<i>Numero telefono</i>	0815930685
<i>Ragione sociale</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Login</i>	user_8273
<i>Indirizzo e-mail</i>	presidenza@cert.cirfood.com
<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>	1591977285907
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1225380
<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>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta proposta di aggiudicazione
<i>Data</i>	venerdì 12 giugno 2020 17.54.45 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,54000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,69000 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>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	documenti amministrativi p7m.zip
	Dimensioni: 12 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): gtp9FkMz7Cuz45c2+zV4ww==
	Hash(SHA-1-Hex): 44e8e1d765d41baea151d016a7f0c9adb471433e
	Hash(SHA-256-Hex): d3efb43631331dc2af68058a48505fe-26d87fc6c5f68105a1427a30aa26e17
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>offerta tecnica p7m.zip</p> <p>Dimensioni: 100 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 1yIcjRj8e3GW1SJik0H29w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): dbfab2db1b9965f006d4f9948c0f6fb9b384311</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): b564b95e14e9fc21b22df3a7b9ac6d9-5a81a5006927dc7cf5f6df934c0a43af7</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>offerta economica Erba.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 2GmBOIFBOGscb2MgPIN+bA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6c2f47ca8d6264116251052a204ef54eb9bb9c0b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 6819d19ed9c5642e64981a0d7470f4e-346af737474c5484dafdfcaeb29495299</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1591971630668
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1224822
<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>	E.P. S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 12 giugno 2020 16.20.30 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,47000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,02000 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>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione_amministrativa.rar
	Dimensioni: 40 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): k6irL+15Kg+nfnG8fdbNhQ==
	Hash(SHA-1-Hex): ebd02e7ce621e488e257006191efaf2a72ada87c
	Hash(SHA-256-Hex): d1ab2d73400432fb49f2cf63fba85c5-20157dfc1cbd1473bd8d5373d44de59eb
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>Documentazione_tecnica.rar</p> <p>Dimensioni: 15 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): l+bQIzrtzaw15Bbr9hgW6A==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): a023cb86c3f07ec67b09591e71ac11f5002535fd</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f2cc4e57ff8884e588c8e9bfa59c72d-6ba054f035a1a57704f35cf00eecb9d89</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>Allegato_B_offerta_economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 944 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): ITstlId0Ga4v2DKHwTh5Ig==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 66b9ab65ac4eebc4ecd144db3d0523292439e621</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): de652e593bd5dece92317a678266cf6-52fb4df13db25eda1ee12f4688e97e40f</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>No</p>
<i>Id Offerta</i>	1591885565336
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1215712
<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>	SIRIO SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 16.26.05 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,40000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,49000 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>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa_SIRIO.zip
	Dimensioni: 3 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): QtJ9+Hy8P0QBi93bY8NBRA==
	Hash(SHA-1-Hex): c4e47caa325e2bb4d623f138d86e5562d04e5d73
	Hash(SHA-256-Hex): 7235cb8f6d789478ee925890aac64bb-0bd78780ab4ea26eb92c28c07070d572f
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i> Sirio_Offerta Tecnica_Erba.zip</p> <p>Dimensioni: 6 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): LXka5lyP7DkTwJVR4rSWQQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): d5a70919a720da13f3e5ea58c2a9eedd5fde1761</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 07886787f1326963095e87398a80010- 23c7b083dec276a23098bcfa87da6ce7d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
	<p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i> All.B_Offerta economica Erba.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 1 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): TpHwPwUbO/11hL1KujlnZg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 8128e6a3b78881d16ae74be1819d82afca34b9e1</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 1877f4c60dea9b9e8f81faa9e03311a- 9c7e0afd604f8fd5316f626213422e74f</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
	<p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i> No</p> <p><i>Offerta anomala?</i> No</p>
<i>Id Offerta</i>	1591873233693
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1214486
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata

<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 13.00.33 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,48000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,89000 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>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	documentazione amministrativa.zip
	Dimensioni: 3 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): F9uWDwiRwKSPuIB8x8UkmA==
	Hash(SHA-1-Hex): 9966d255d23ad4635320a099f1ad9417f622f5fd
	Hash(SHA-256-Hex): 32dce43b350b00c382b8d9d69d31633- 9fb793b3051df895de81421b43262b558
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>Offerta Tecnica.zip</p> <p>Dimensioni: 72 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): c0ReE3J6C+axMf4T+qceNQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fdbe7702794c836b0862f64b9e0a4b9ccd8b3d34</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 86b308862a64c6bead842c8afa9633a-05271d7c990badf0a1f0ab5011e1d0b3d</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>offerta economica.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 526 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 98a9ygaj3e73eEgBj1nO/w==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 705893f2a3b5c721050086d0ec8511e83db4a86b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): d0926067eff3521b4985dc8997b4cbb-f88e3916c0e946f03301d77f03f9a50a1</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1591872453869
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1214405
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata

<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	Dussmann Service SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 12.47.33 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,52000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,91300 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,03600 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Y1RXBWqsFcJzsyc6g+PO1w==
	Hash(SHA-1-Hex): 6d3dd23f0bf36f6bae49a62d1fb7fde2101dcad8
	Hash(SHA-256-Hex): 777e83329c86a311c1af52241587f10-290aa1b03b19053bf9f0819abd64a699d
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>Offerta tecnica e allegati Erba.zip</p> <p>Dimensioni: 66 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): 1hLi94aPBQ8OsVzLOW5mUA==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 11ac046dfcac59d1d5cd41a40208b411a16324ee</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 91d406c45e1d1582d79f389470c625b- a7abd09290edc099ffd6491cc5f148c26</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i></p> <p>Offerta economica Erba.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 3 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): MTEZ/4GwndIbPuOoBn4iuw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): d92d8abb9b4be3604be91e650cb7533c3a198480</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): cedd6dec2f1b50aae3f2df4bb29ebff- 415558655b08eac883316e4f76e26a19c</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p> <p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>Si</p>
<i>Id Offerta</i>	1591868741001
<i>Num. Protocollo Interno</i>	1213875
<i>Num. Protocollo Ente</i>	Non protocollata

<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 11.45.41 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,50000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,34000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,02000 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 2 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): tDt1qaW70DgYJbTwU4LRaQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 3195f30ff36f1bd85d85ca71ce5389621596806f
	Hash(SHA-256-Hex): bd0062809726e91a4c6ca1fbba8538f-5691f5c1ec80c340e5d76cca3661c5647
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

<p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p>	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p>RELAZIONE TECNICA.zip</p> <p>Dimensioni: 44 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): E7Tg3ZtNFvIW5fPW1sQapQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): ad8eaa2ca2d2f94f655bdbfa2af4e4ab6091bbc1</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 260a0cf9cf5fb097ad24192e0ce3aa1-6a48ac3778c06102c47048401ee89b216</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>allegato B offerta economica in bollo.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 133 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): e1N81r7wfHIZw9kwGcjCeg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 81e09674dc592847b1847556596bde32f8419bce</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 4b055c34d558f9730a16027a1b6d285-3204012d9dceb0cf711346b4c7934fae5</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p>	<p>No</p>
<p><i>Offerta anomala?</i></p>	<p>Si</p>
<p><i>Id Offerta</i></p>	<p>1591714212847</p>
<p><i>Num. Protocollo Interno</i></p>	<p>1190613</p>
<p><i>Num. Protocollo Ente</i></p>	<p>Non protocollata</p>

<i>Num. Protocollo Esterno</i>	Non protocollata
<i>Num. Procedura Ente</i>	Numero di Procedura assente
<i>Fornitore</i>	SMA RISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 9 giugno 2020 16.50.12 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,35000 EUR
<i>di cui costi del personale</i>	2,34100 EUR
<i>di cui costi della sicurezza afferenti l'attività svolta dall'operatore economico</i>	0,03800 EUR
<i>di cui costi della sicurezza derivanti da interferenza</i>	0,01000 EUR
<i>Parametri dell'Offerta</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 5 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): HqYj492hoR9u1vuDt4XqJw==
	Hash(SHA-1-Hex): d7fe26eb8bb2aa3a435e387bbd01c08ab8f211b0
	Hash(SHA-256-Hex): 54bc5ce786ca495eaa09c5a9d38622d-b97b44d00826f6d60013d74d082cffd9e
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto

	<p>Marca temporale: Controllo non previsto</p> <p><i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i></p> <p>OFFERTA TECNICA.zip</p> <p>Dimensioni: 52 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): S2ltSGu8rrDI+ORcUEVVLg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 8888d671985bab2703673d49c61727e7469c0d2b</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 4172adf2b85912aec532f55120fca1d-9cdae2074f3de59371d865f9ed232c047</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>allegato B offerta economica in bollo servizi.pdf.- p7m</p> <p>Dimensioni: 125 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): Nta4d/cCauXjbudc7tBsyw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 7a43b13830e4e257e21e1220274c0e489d9ae078</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): fd049f88fba97e4b2cc9f7697815095-fcb48e0d2984847edbbefe92a911fe562</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
	<p><i>Offerta superiore alla base d'asta?</i></p> <p>No</p>
	<p><i>Offerta anomala?</i></p> <p>Si</p>

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>	1591977285907
<i>Fornitore</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta proposta di aggiudicazione
<i>Data</i>	venerdì 12 giugno 2020 17.54.45 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,54000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	23,95
<i>Punteggio tecnico</i>	69,72
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	75,00
<i>Punteggio totale</i>	98,95
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	documenti amministrativi p7m.zip
	Dimensioni: 12 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): gtp9FkMz7Cuz45c2+zV4ww==
	Hash(SHA-1-Hex): 44e8e1d765d41baea151d016a7f0c9adb471433e
	Hash(SHA-256-Hex): d3efb43631331dc2af68058a48505fe-26d87fcdc6c5f68105a1427a30aa26e17
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	offerta tecnica p7m.zip
	Dimensioni: 100 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 1yIcjRj8e3GW1SJik0H29w==
	Hash(SHA-1-Hex): dbfab2db1b9965f006d4f9948c0f6fb9b384311
	Hash(SHA-256-Hex): b564b95e14e9fc21b22df3a7b9ac6d9-5a81a5006927dc7cf5f6df934c0a43af7
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	69,72
<i>Punteggio massimo</i>	75,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	69,72
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	75,00
<i>Punteggio economico</i>	23,95
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	offerta economica Erba.pdf.p7m
	Dimensioni: 1 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 2GmBOIFBOGscb2MgPIN+bA==
	Hash(SHA-1-Hex): 6c2f47ca8d6264116251052a204ef54eb9bb9c0b

	Hash(SHA-256-Hex): 6819d19ed9c5642e64981a0d7470f4e-346af737474c5484dafdfcaeb29495299
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1591971630668
<i>Fornitore</i>	E.P. S.p.A.
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	venerdì 12 giugno 2020 16.20.30 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,47000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	24,33
<i>Punteggio tecnico</i>	51,86
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	55,79
<i>Punteggio totale</i>	80,12
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione_amministrativa.rar
	Dimensioni: 40 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): k6irL+15Kg+nfnG8fdbNhQ==
	Hash(SHA-1-Hex): ebd02e7ce621e488e257006191efaf2a72ada87c

	Hash(SHA-256-Hex): d1ab2d73400432fb49f2cf63fba85c5-20157dfc1cbd1473bd8d5373d44de59eb
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Documentazione_tecnica.rar
	Dimensioni: 15 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): l+bQIzrtzaw15Bbr9hgW6A==
	Hash(SHA-1-Hex): a023cb86c3f07ec67b09591e71ac11f5002535fd
	Hash(SHA-256-Hex): f2cc4e57ff8884e588c8e9bfa59c72d-6ba054f035a1a57704f35cf00eecb9d89
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	51,86
<i>Punteggio massimo</i>	75,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	51,86
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	55,79
<i>Punteggio economico</i>	24,33
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	Allegato_B_offerta_economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 944 KB

	<p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): ITstlId0Ga4v2DKHwTh5Ig==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 66b9ab65ac4eebc4ecd144db3d0523292439e621</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): de652e593bd5dece92317a678266cf6-52fb4df13db25eda1ee12f4688e97e40f</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1591885565336
<i>Fornitore</i>	SIRIO SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 16.26.05 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,40000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	24,72
<i>Punteggio tecnico</i>	55,7
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	59,92
<i>Punteggio totale</i>	84,64
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	Documentazione Amministrativa_SIRIO.zip
	Dimensioni: 3 MB

	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): QtJ9+Hy8P0QBi93bY8NBRA==
	Hash(SHA-1-Hex): c4e47caa325e2bb4d623f138d86e5562d04e5d73
	Hash(SHA-256-Hex): 7235cb8f6d789478ee925890aac64bb- 0bd78780ab4ea26eb92c28c07070d572f
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Sirio_Offerta Tecnica_Erba.zip
	Dimensioni: 6 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): LXka5lyP7DkTwJVR4rSWQQ==
	Hash(SHA-1-Hex): d5a70919a720da13f3e5ea58c2a9eedd5fde1761
	Hash(SHA-256-Hex): 07886787f1326963095e87398a80010- 23c7b083dec276a23098bcfa87da6ce7d
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	55,70
<i>Punteggio massimo</i>	75,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	55,7
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	59,92
<i>Punteggio economico</i>	24,72

<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	All.B_Offerta economica Erba.pdf,p7m Dimensioni: 1 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): TpHwPwUbO/11hL1KujlnZg== Hash(SHA-1-Hex): 8128e6a3b78881d16ae74be1819d82afca34b9e1 Hash(SHA-256-Hex): 1877f4c60dea9b9e8f81faa9e03311a-9c7e0afd604f8fd5316f626213422e74f Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1591873233693
<i>Fornitore</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 13.00.33 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,48000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	24,27
<i>Punteggio tecnico</i>	56,9
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,21
<i>Punteggio totale</i>	85,48
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni

<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	documentazione amministrativa.zip Dimensioni: 3 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): F9uWDwiRwKSPuIB8x8UkmA== Hash(SHA-1-Hex): 9966d255d23ad4635320a099f1ad9417f622f5fd Hash(SHA-256-Hex): 32dce43b350b00c382b8d9d69d31633- 9fb793b3051df895de81421b43262b558 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta Tecnica.zip Dimensioni: 72 MB Firmatari: Controllo non previsto Hash(MD5-Base64): c0ReE3J6C+axMf4T+qceNQ== Hash(SHA-1-Hex): fdbe7702794c836b0862f64b9e0a4b9ccd8b3d34 Hash(SHA-256-Hex): 86b308862a64c6bead842c8afa9633a- 05271d7c990badf0a1f0ab5011e1d0b3d Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	56,90
<i>Punteggio massimo</i>	75,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	56,9

<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	61,21
<i>Punteggio economico</i>	24,27
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	offerta economica.pdf.p7m
	Dimensioni: 526 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 98a9ygaj3e73eEgBj1nO/w==
	Hash(SHA-1-Hex): 705893f2a3b5c721050086d0ec8511e83db4a86b
	Hash(SHA-256-Hex): d0926067eff3521b4985dc8997b4cbb-f88e3916c0e946f03301d77f03f9a50a1
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Id Offerta</i>	1591872453869
<i>Fornitore</i>	Dussmann Service SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 12.47.33 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,52000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	24,06
<i>Punteggio tecnico</i>	57,96
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,35
<i>Punteggio totale</i>	86,41

<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 11 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Y1RXBWqsFcJzsyc6g+PO1w==
	Hash(SHA-1-Hex): 6d3dd23f0bf36f6bae49a62d1fb7fde2101dcad8
	Hash(SHA-256-Hex): 777e83329c86a311c1af52241587f10-290aa1b03b19053bf9f0819abd64a699d
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	Offerta tecnica e allegati Erba.zip
	Dimensioni: 66 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): 1hLi94aPBQ8OsVzLOW5mUA==
	Hash(SHA-1-Hex): 11ac046dfeac59d1d5cd41a40208b411a16324ee
	Hash(SHA-256-Hex): 91d406c45e1d1582d79f389470c625b-a7abd09290edc099ffd6491cc5f148c26
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	57,96
<i>Punteggio massimo</i>	75,00

<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	57,96
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	62,35
<i>Punteggio economico</i>	24,06
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>Offerta economica Erba.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 3 MB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): MTEZ/4GwndIbPuOoBn4iuw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): d92d8abb9b4be3604be91e650cb7533c3a198480</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): cedd6dec2f1b50aae3f2df4bb29ebff-415558655b08eac883316e4f76e26a19c</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1591868741001
<i>Fornitore</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	giovedì 11 giugno 2020 11.45.41 CEST
<i>Offerta economica</i>	4,50000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	24,17
<i>Punteggio tecnico</i>	58,88

<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,34
<i>Punteggio totale</i>	87,51
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 2 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): tDt1qaW70DgYJbTwU4LRaQ==
	Hash(SHA-1-Hex): 3195f30ff36f1bd85d85ca71ce5389621596806f
	Hash(SHA-256-Hex): bd0062809726e91a4c6ca1fbba8538f-5691f5c1ec80c340e5d76cca3661c5647
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	RELAZIONE TECNICA.zip
	Dimensioni: 44 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): E7Tg3ZtNFvIW5fPW1sQapQ==
	Hash(SHA-1-Hex): ad8eaa2ca2d2f94f655bdbfa2af4e4ab6091bbc1
	Hash(SHA-256-Hex): 260a0cf9cf5fb097ad24192e0ce3aa1-6a48ac3778c06102c47048401ee89b216
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto

<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	58,88
<i>Punteggio massimo</i>	75,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	58,88
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	63,34
<i>Punteggio economico</i>	24,17
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	<p>allegato B offerta economica in bollo.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 133 KB</p> <p>Firmatari: Controllo non previsto</p> <p>Hash(MD5-Base64): e1N81r7wfHIZw9kwGcjCeg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 81e09674dc592847b1847556596bde32f8419bce</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 4b055c34d558f9730a16027a1b6d285-3204012d9dceb0cf711346b4c7934fae5</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Controllo non previsto</p>
<i>Id Offerta</i>	1591714212847
<i>Fornitore</i>	SMA RISTORAZIONE SRL
<i>Modalità di partecipazione</i>	Forma Singola
<i>Stato dell'Offerta</i>	Offerta Valida
<i>Data</i>	martedì 9 giugno 2020 16.50.12 CEST

<i>Offerta economica</i>	4,35000 EUR
<i>Punteggio economico</i>	25,00
<i>Punteggio tecnico</i>	62,04
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	66,74
<i>Punteggio totale</i>	91,74
<i>Punteggi dei Parametri</i>	
<i>Dichiarazione di accettazione termini e condizioni (Parametro Amministrativo)</i>	Dichiaro di accettare termini e condizioni
<i>DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA (Parametro Amministrativo)</i>	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.zip
	Dimensioni: 5 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): HqYj492hoR9u1vuDt4XqJw==
	Hash(SHA-1-Hex): d7fe26eb8bb2aa3a435e387bbd01c08ab8f211b0
	Hash(SHA-256-Hex): 54bc5ce786ca495eaa09c5a9d38622d- b97b44d00826f6d60013d74d082cffd9e
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>OFFERTA TECNICA (Parametro Tecnico)</i>	OFFERTA TECNICA.zip
	Dimensioni: 52 MB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): S2ltSGu8rrDI+ORcUEVVLg==
	Hash(SHA-1-Hex): 8888d671985bab2703673d49c61727e7469c0d2b

	Hash(SHA-256-Hex): 4172adf2b85912aec532f55120fca1d-9cdae2074f3de59371d865f9ed232c047
	Controllo alterazione file: Controllo non previsto
	Marca temporale: Controllo non previsto
<i>Punteggio proposto</i>	-
<i>Punteggio assegnato</i>	62,04
<i>Punteggio massimo</i>	75,00
<i>Commento Valutazione</i>	si rinvia ai verbali di gara
<i>Punteggio tecnico</i>	62,04
<i>Punteggio tecnico riparametrizzato</i>	66,74
<i>Punteggio economico</i>	25,00
<i>OFFERTA ECONOMICA (Parametro Economico)</i>	allegato B offerta economica in bollo servizi.pdf.- p7m
	Dimensioni: 125 KB
	Firmatari: Controllo non previsto
	Hash(MD5-Base64): Nta4d/cCauXjbudc7tBsyw==
	Hash(SHA-1-Hex): 7a43b13830e4e257e21e1220274c0e489d9ae078
	Hash(SHA-256-Hex): fd049f88fba97e4b2cc9f7697815095-fcb48e0d2984847edbbefe92a911fe562
	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.97, c.3 del Dlgs. 50/2016 la soglia di anomalia calcolata è:	
* <i>Soglia punteggio tecnico:</i>	60.00
* <i>Soglia punteggio economico:</i>	20.00

Tabella 6. Proposta di Graduatoria

<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	1
<i>Società di appartenenza</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Punteggio tecnico</i>	75,00
<i>Punteggio economico</i>	23,95
<i>Punteggio totale</i>	98,95
<i>Prezzo offerto</i>	4,54000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	2
<i>Società di appartenenza</i>	SMA RISTORAZIONE SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	66,74
<i>Punteggio economico</i>	25,00
<i>Punteggio totale</i>	91,74
<i>Prezzo offerto</i>	4,35000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	3
<i>Società di appartenenza</i>	EURORISTORAZIONE SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	63,34
<i>Punteggio economico</i>	24,17

<i>Punteggio totale</i>	87,51
<i>Prezzo offerto</i>	4,50000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	4
<i>Società di appartenenza</i>	Dussmann Service SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	62,35
<i>Punteggio economico</i>	24,06
<i>Punteggio totale</i>	86,41
<i>Prezzo offerto</i>	4,52000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	5
<i>Società di appartenenza</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA
<i>Punteggio tecnico</i>	61,21
<i>Punteggio economico</i>	24,27
<i>Punteggio totale</i>	85,48
<i>Prezzo offerto</i>	4,48000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	Si
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	6
<i>Società di appartenenza</i>	SIRIO SRL
<i>Punteggio tecnico</i>	59,92
<i>Punteggio economico</i>	24,72
<i>Punteggio totale</i>	84,64
<i>Prezzo offerto</i>	4,40000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No
<i>Posizione in Proposta di Graduatoria</i>	7

<i>Società di appartenenza</i>	E.P. S.p.A.
<i>Punteggio tecnico</i>	55,79
<i>Punteggio economico</i>	24,33
<i>Punteggio totale</i>	80,12
<i>Prezzo offerto</i>	4,47000 EUR
<i>Offerta anomala?</i>	No

Proposta di Aggiudicazione

Questo capitolo contiene i dettagli riguardanti la proposta di 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 proposto per l'aggiudicazione della procedura.

<i>Nome</i>	CIRFOOD S.C.
<i>Login</i>	user_8273
<i>Società (P.IVA o Cod. ISTAT)</i>	CIRFOOD S.C. (00464110352)
<i>Indirizzo email</i>	presidenza@cert.cirfood.com
<i>Num. telefono</i>	052253011
<i>Commento all'aggiudicazione</i>	Si prende atto del verbale del RUP prot. n. 35968/2020 con il quale si rileva che la documentazione trasmessa da CIRFOOD ai fini della verifica ai sensi dell'art. 97 c. 3 del D.Lvo n. 50/2016 è da ritenersi esaustiva nella descrizione di tutte le voci che concorrono a formare i costi del servizio e determinare i ricavi totali ed è quindi da ritenersi congrua. Si propone pertanto l'aggiudicazione all'operatore economico CIRFOOD che ha presentato la miglior offerta.

Registro di controllo

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

Tabella 9. Registro di controllo

Data	Oggetto	Testo
giovedì 22 ottobre 2020 17.48.13 CEST	Proposta di Aggiudicazione	La fase di valutazione del Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata completata. La graduatoria provvisoria è ora disponibile.
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1591971630668) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1591873233693) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1591885565336) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1591872453869) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riammessa	L'offerta (ID 1591868741001) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riam- messa	L'offerta (ID 1591714212847) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Calcolo anomalia	Ai sensi dell'Art.97 c.3 del Dlgs. 50/2016. La soglia di anomalia calcolata è: Soglia punteggio tecnico: 60,00 Soglia punteggio economico: 20,00.
giovedì 24 settembre 2020 11.35.09 CEST	Offerta sopra la base d'asta riam- messa	L'offerta (ID 1591977285907) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289), è stata ammessa con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.17 CEST	Apertura buste economiche	La apertura delle buste economiche della procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è iniziata.

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Terminata Valutazione Tecnica	La valutazione tecnica del Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata completata.
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591971630668) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591977285907) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591885565336) della Procedura SAP COMO. COMU-

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		NE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591873233693) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591872453869) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.07 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591868741001) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROC-

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		DURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
giovedì 24 settembre 2020 11.25.06 CEST	Offerta Tecnica accettata	La Busta Tecnica (ID 1591714212847) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.18.54 CEST	Apertura buste tecniche	La apertura delle buste tecniche della procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è iniziata.
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591977285907) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591971630668) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591885565336) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591873233693) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFE-

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		ZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591872453869) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591714212847) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 30 giugno 2020 11.16.54 CEST	Offerta Amministrativa accettata	La Busta Amministrativa (ID 1591868741001) della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL-

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289) è stata accettata con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.45.22 CEST	Nuovo documento disponibile	Allegato nuovo documento per procedura 121633289
martedì 16 giugno 2020 10.26.43 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_8273 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.26.43 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_49442 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.26.43 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_116211 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.26.43 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_46965 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.26.43 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_6178 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.26.43 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_58441 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
martedì 16 giugno 2020 10.26.42 CEST	La Firma Digitale su offerta è accettata	La Firma Digitale dell'offerta del fornitore user_69060 sulla Procedura con ID 121633289 è stata accettata, con la seguente motivazione: .
lunedì 15 giugno 2020 18.00.02 CEST	Termine ultimo per la presentazione delle offerte	È decorso il termine ultimo per la presentazione delle offerte per la procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).
venerdì 12 giugno 2020 17.54.45 CEST	Invio Offerta	L'offerente CIRFOOD S.C. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).
venerdì 12 giugno 2020 16.20.30 CEST	Invio Offerta	L'offerente E.P. S.p.A. ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).
giovedì 11 giugno 2020 16.26.05 CEST	Invio Offerta	L'offerente SIRIO SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA,

Report della Procedura SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1... n. 121633289 effettuata da Provincia di Como

Data	Oggetto	Testo
		<p>PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).</p>
<p>giovedì 11 giugno 2020 13.00.33 CEST</p>	<p>Invio Offerta</p>	<p>L'offerente ELIOR RISTORAZIONE SpA ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).</p>
<p>giovedì 11 giugno 2020 12.47.33 CEST</p>	<p>Invio Offerta</p>	<p>L'offerente Dussmann Service SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).</p>
<p>giovedì 11 giugno 2020 11.45.41 CEST</p>	<p>Invio Offerta</p>	<p>L'offerente EURORISTORAZIONE SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CEN-</p>

Data	Oggetto	Testo
		TRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).
martedì 9 giugno 2020 16.50.12 CEST	Invio Offerta	L'offerente SMA RISTORAZIONE SRL ha inviato con successo un'offerta nel Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289).
mercoledì 22 aprile 2020 12.58.54 CEST	"Posticipo termini di gara" - termine originario: giovedì 2 aprile 2020 18.00.00 CEST	La stazione appaltante Provincia di Como per la procedura 121633289 ha posticipato il termine ultimo per la presentazione delle offerte, il nuovo termine per la presentazione delle offerte è lunedì 15 giugno 2020 18.00.00 CEST
giovedì 12 marzo 2020 15.10.08 CET	"Posticipo termini di gara" - termine originario: giovedì 2 aprile 2020 18.00.00 CEST	La stazione appaltante Provincia di Como per la procedura 121633289 ha posticipato il termine ultimo per la presentazione delle offerte, il nuovo termine per la presentazione delle offerte è lunedì 4 maggio 2020 18.00.00 CEST
giovedì 13 febbraio 2020 13.33.09 CET	Inizio Processo	Benvenuto al Mercato SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026 (ID 121633289). Le tempistiche del Mercato (nel Vostro fuso orario)

Data	Oggetto	Testo
		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>	121843424
<i>Data di invio</i>	mercoledì 19 febbraio 2020 15.31.13 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	FABBRO FOOD SPA (FABBRO FOOD SPA), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si conferma che la ristorazione collettiva comprende le tre categorie elencate. Il 70% è da calcolarsi sul fatturato minimo annuo, per ciascun esercizio finanziario 2016/2017/2018, richiesto al punto indicato. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in merito alla procedura in oggetto si chiede circa il possesso del requisito di capacità economica e finanziaria richiesto al punto b) dell'art. 8.2.2 del disciplinare di gara, se per ristorazione collettiva è da intendersi anche ristorazione ospedaliera, aziendale, militare e se il 70% conseguito nella ristorazione collettiva è da calcolarsi sul fatturato globale degli esercizi 2016/2017/2018. Cordiali saluti FABBRO S.p.A.
<i>Id Messaggio</i>	121785520
<i>Data di invio</i>	martedì 18 febbraio 2020 14.43.45 CET
<i>Mittente</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 19 febbraio 2020 11.37.57 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI gara affidamento servizio refezione scolastica e centro diurno estivo comunale
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente, in merito alla gara in oggetto, siamo a chiedere i seguenti chiarimenti: - nominativo del gestore attuale; - numero di pasti giornalieri relativi a ciascun plesso oggetto di gara; - orario di distribuzione del pa-

	<p>sto presso ciascun plesso; - si richiede copia di un rientro pasti di un mese campione (es. Ottobre 2019) con l'indicazione dei pasti per singolo giorno e per singola scuola; - si richiede di sapere l'attuale prezzo di vendita; - per ciascun plesso si chiede elenco personale attualmente impiegato sul servizio con indicazione della qualifica, mansione, monte ore giornaliero e settimanale, livello di inquadramento; - spese per pubblicazione gara. Ringraziando sin da ora siamo a porger cordiali saluti Paola GNONI Responsabile Vendite Servizi On-site Sodexo Italia SpA Divisione Scuole – Direzione Vendite Via Fratelli Gracchi, 36 – 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel. +39 02-69684431 – 02-69684444 Cell. +39 335 8101954 Paola.GNONI@sodexo.com Sodexo. Leader mondiale nei Servizi di Qualità della Vita www.sodexo.com</p>
<i>Id Messaggio</i>	125527594
<i>Data di invio</i>	venerdì 12 giugno 2020 16.59.12 CEST
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 12 giugno 2020 18.39.53 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNICAZIONE: seduta di gara per l'apertura della documentazione amministrativa
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Con la presente Vi inviamo quanto richiesto Distinti saluti DUSSMANN SERVICE S.R.L. Servizio Documentazione Gare ----- Testo del messaggio originale: Con riferimento alla gara in oggetto, stante il permanere dell'emergenza sanitaria e della difficoltà ad assicurare gli spazi previsti in relazione al cosiddetto "distanziamento sociale", questa Stazione appaltante sta valutando le misure organizzative per l'effettuazione in sicurezza della prima seduta pubblica di gara per l'apertura della documentazione Amministrativa. Viste le disposizione contenute a tal proposito nel D.L.n.18/2020, tenuto conto anche del fatto che l'intera procedura di verifica documentale verrà svolta con modalità telematica attraverso la Piattaforma Sintel, che garantisce l'immodificabilità degli atti, la trasparenza delle operazioni e consente l'informazione in tempo reale di tutte le attività effettuate a Sistema, si richiede la preventiva comunicazione da parte dei concorrenti nel caso in cui, ritenendolo indispensabile, un eventuale delegato intenda presenziare fisicamente allo svolgimento delle operazioni suddette. Pertanto, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO di lunedì 15.6.2020 alle ore 18:00 l'operatore economico concorrente dovrà inviare la richiesta di partecipazione alla seduta pubblica di gara, indicando altresì il nominativo di massimo una persona a tal fine delegata. In assenza di tale indispensabile preventiva richiesta, non sarà possibile accedere agli Uffici della Provincia di Como. La Stazione Appaltante, considerato quanto sopradetto, comunicherà tempestivamente, non appena terminato l'esame della</p>

<i>Allegato</i>	<p>documentazione, l'elenco degli operatori partecipanti e l'elenco gli Ammessi alla successiva fase di gara. Distinti saluti.</p> <p>DELEGA CASTELLAZZI.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 117 KB</p> <p>Firmatari: GARRUBBA FRANCESCO</p> <p>Hash(MD5-Base64): ZFxHRyCSC85J8nCU3DCX/Q==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 15ffedbb98b3e14f70bb2e58915f78a4618ede2d</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 7c69c9c8422bd800f3bbba0d0770dc9-6638b0143b442ac7d5499057b8d1ab7ce</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	121824895
<i>Data di invio</i>	mercoledì 19 febbraio 2020 10.49.26 CET
<i>Mittente</i>	FABBRO FOOD SPA (FABBRO FOOD SPA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 19 febbraio 2020 11.39.45 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	SAP COMO. COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in merito alla procedura in oggetto si chiede circa il possesso del requisito di capacità economica e finanziaria richiesto al punto b) dell'art. 8.2.2 del disciplinare di gara, se per ristorazione collettiva è da intendersi anche ristorazione ospedaliera, aziendale, militare e se il 70% conseguito nella ristorazione collettiva è da calcolarsi sul fatturato globale degli esercizi 2016/2017/2018. Cordiali saluti FABBRO S.p.A.
<i>Id Messaggio</i>	121780547
<i>Data di invio</i>	martedì 18 febbraio 2020 12.59.44 CET
<i>Mittente</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 18 febbraio 2020 13.16.50 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto

<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta Chiarimento-Servizio di ristorazione scolastica e centro ricreativo estivo Comune di Erba (CO)
<i>Testo del Messaggio</i>	Salve, con la presente siamo a chiedere di allegare gentilmente l'elenco del personale, comprensivo di numero addetti, mansioni, orario lavorativo, monte-ore settimanale e scatti di anzianità. In attesa di gentile riscontro, cordiali saluti. Dott.ssa Miriam Annunziata
<i>Id Messaggio</i>	125517436
<i>Data di invio</i>	venerdì 12 giugno 2020 14.18.43 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data venerdì 12 giugno 2020 15.05.30 CEST; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 16 giugno 2020 12.38.06 CEST; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), non ricevuto; SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data lunedì 15 giugno 2020 10.46.22 CEST; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data martedì 16 giugno 2020 10.54.20 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNICAZIONE: seduta di gara per l'apertura della documentazione amministrativa
<i>Testo del Messaggio</i>	Con riferimento alla gara in oggetto, stante il permanere dell'emergenza sanitaria e della difficoltà ad assicurare gli spazi previsti in relazione al cosiddetto "distanziamento sociale", questa Stazione appaltante sta valutando le misure organizzative per l'effettuazione in sicurezza della prima seduta pubblica di gara per l'apertura della documentazione Amministrativa. Viste le disposizioni contenute a tal proposito nel D.L.n.18/2020, tenuto conto anche del fatto che l'intera procedura di verifica documentale verrà svolta con modalità telematica attraverso la Piattaforma Sintel, che garantisce l'immodificabilità degli atti, la trasparenza delle operazioni e consente l'informazione in tempo reale di tutte le attività effettuate a Sistema, si richiede la preventiva comunicazione da parte dei concorrenti nel caso in cui, ritenendolo indispensabile, un eventuale delegato intenda presenziare fisicamente allo svolgimento delle operazioni suddette. Pertanto, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO di lunedì 15.6.2020 alle ore 18:00 l'operatore economico concorrente dovrà inviare la richiesta di partecipazione alla seduta pubblica di gara, indicando altresì il nominativo di massimo una persona a tal fine delegata. In assenza di tale indispensabile preventiva richiesta, non sarà possibile accedere agli Uffici della Provincia di Como. La Stazione Appaltante, considerato quanto sopra, comunicherà tempestivamente, non appena terminato l'esame della documentazione, l'elenco degli operatori partecipanti e l'elenco gli Ammessi alla successiva fase di gara. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	125578141

<i>Data di invio</i>	lunedì 15 giugno 2020 13.27.18 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 15 giugno 2020 16.10.53 CEST; E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNICAZIONE: seduta di gara per l'apertura della documentazione amministrativa
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Con riferimento alla gara in oggetto, stante il permanere dell'emergenza sanitaria e della difficoltà ad assicurare gli spazi previsti in relazione al cosiddetto "distanziamento sociale", questa Stazione appaltante sta valutando le misure organizzative per l'effettuazione in sicurezza della prima seduta pubblica di gara per l'apertura della documentazione Amministrativa. Viste le disposizioni contenute a tal proposito nel D.L.n.18/2020, tenuto conto anche del fatto che l'intera procedura di verifica documentale verrà svolta con modalità telematica attraverso la Piattaforma Sintel, che garantisce l'immodificabilità degli atti, la trasparenza delle operazioni e consente l'informazione in tempo reale di tutte le attività effettuate a Sistema, si richiede la preventiva comunicazione da parte dei concorrenti nel caso in cui, ritenendolo indispensabile, un eventuale delegato intenda presenziare fisicamente allo svolgimento delle operazioni suddette. Pertanto, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO di lunedì 15.6.2020 alle ore 18:00 l'operatore economico concorrente dovrà inviare la richiesta di partecipazione alla seduta pubblica di gara, indicando altresì il nominativo di massimo una persona a tal fine delegata. In assenza di tale indispensabile preventiva richiesta, non sarà possibile accedere agli Uffici della Provincia di Como. La Stazione Appaltante, considerato quanto sopra, comunicherà tempestivamente, non appena terminato l'esame della documentazione, l'elenco degli operatori partecipanti e l'elenco degli Ammessi alla successiva fase di gara. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	125527553
<i>Data di invio</i>	venerdì 12 giugno 2020 16.58.12 CEST
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 12 giugno 2020 18.39.56 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNICAZIONE: seduta di gara per l'apertura della documentazione amministrativa
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>----- Testo del messaggio originale: Con riferimento alla gara in oggetto, stante il permanere dell'emergenza sanitaria e della difficoltà ad assicurare gli spa-</p>

	<p>zi previsti in relazione al cosiddetto "distanziamento sociale", questa Stazione appaltante sta valutando le misure organizzative per l'effettuazione in sicurezza della prima seduta pubblica di gara per l'apertura della documentazione Amministrativa. Viste le disposizioni contenute a tal proposito nel D.L.n.18/2020, tenuto conto anche del fatto che l'intera procedura di verifica documentale verrà svolta con modalità telematica attraverso la Piattaforma Sintel, che garantisce l'immodificabilità degli atti, la trasparenza delle operazioni e consente l'informazione in tempo reale di tutte le attività effettuate a Sistema, si richiede la preventiva comunicazione da parte dei concorrenti nel caso in cui, ritenendolo indispensabile, un eventuale delegato intenda presenziare fisicamente allo svolgimento delle operazioni suddette. Pertanto, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO di lunedì 15.6.2020 alle ore 18:00 l'operatore economico concorrente dovrà inviare la richiesta di partecipazione alla seduta pubblica di gara, indicando altresì il nominativo di massimo una persona a tal fine delegata. In assenza di tale indispensabile preventiva richiesta, non sarà possibile accedere agli Uffici della Provincia di Como. La Stazione Appaltante, considerato quanto sopradetto, comunicherà tempestivamente, non appena terminato l'esame della documentazione, l'elenco degli operatori partecipanti e l'elenco gli Ammessi alla successiva fase di gara. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	125112382
<i>Data di invio</i>	mercoledì 3 giugno 2020 12.08.39 CEST
<i>Mittente</i>	VOLPI PIETRO S.R.L (VOLPI PIETRO S.R.L)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 12 giugno 2020 13.12.55 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno in riferimento al requisito indicato al punto 8.2.3 c) del disciplinare di gara: "La stazione Appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero pari o superiore a 124.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel triennio di riferimento." Si chiede di specificare se sono considerati servizi analoghi solo servizi di ristorazione scolastica con 124.000 pasti annui per singolo servizio o complessivamente anche più servizi per anno. grazie cordiali saluti Volpi Pietro srl
<i>Id Messaggio</i>	125517639
<i>Data di invio</i>	venerdì 12 giugno 2020 14.22.10 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)

<i>Destinatari</i>	VOLPI PIETRO S.R.L (VOLPI PIETRO S.R.L), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Si fa presente che il quesito è pervenuto fuori termine. Si rinvia al documento di FAQ pubblicato nella documentazione di gara, che riporta il riscontro alla richiesta di un analogo chiarimento. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno in riferimento al requisito indicato al punto 8.2.3 c) del disciplinare di gara: "La stazione Appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero pari o superiore a 124.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel triennio di riferimento." Si chiede di specificare se sono considerati servizi analoghi solo servizi di ristorazione scolastica con 124.000 pasti annui per singolo servizio o complessivamente anche più servizi per anno. grazie cordiali saluti Volpi Pietro srl
<i>Id Messaggio</i>	123599447
<i>Data di invio</i>	mercoledì 15 aprile 2020 16.46.16 CEST
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 16 aprile 2020 12.12.33 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	Con riferimento alla capacità professionale e tecnica punto c) Vi chiediamo come considerare per gli anni scolastici che riportate per il calcolo del requisito minimo dei pasti prodotti pari o superiore a 120.000 Ci potete specificare il periodo da considerare come anno scolastico ? Grazie Distinti Saluti DUSSMANN SERVICE S.R.L. Servizio Documentazione Gare
<i>Id Messaggio</i>	124073828
<i>Data di invio</i>	giovedì 30 aprile 2020 17.31.22 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data giovedì 30 aprile 2020 19.03.36 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509

<i>Testo del Messaggio</i>	<p>In riferimento alle modalità di valutazione del Criterio 2 ovvero “il programma di formazione e aggiornamento professionale”, si conferma che lo stesso sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico escludendo le ore destinate alla formazione obbligatoria. Trattandosi di “formazione obbligatoria”, è onere di ciascun Operatore Economico individuare la tipologia rispetto a ciascuna figura professionale coinvolta. -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Buongiorno, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto siamo a richiederVi il seguente chiarimento: in riferimento alle modalità di valutazione del Criterio 2 ovvero: “Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico escludendo le ore destinate a formazione obbligatoria...”, per consentire una valutazione uniforme, vi chiediamo di dettagliare i corsi considerati obbligatori e le rispettive ore e figure coinvolte (Cuochi, Direttore, Autisti, ect.). In attesa di riscontro, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI S.P.A.</p>
<i>Id Messaggio</i>	124025255
<i>Data di invio</i>	mercoledì 29 aprile 2020 13.38.34 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 29 aprile 2020 15.51.36 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto siamo a richiederVi il seguente chiarimento: in riferimento alle modalità di valutazione del Criterio 2 ovvero: “Il programma di formazione e aggiornamento professionale sarà valutato in funzione del monte ore complessivo previsto per ciascun anno scolastico escludendo le ore destinate a formazione obbligatoria...”, per consentire una valutazione uniforme, vi chiediamo di dettagliare i corsi considerati obbligatori e le rispettive ore e figure coinvolte (Cuochi, Direttore, Autisti, ect.). In attesa di riscontro, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI S.P.A.</p>
<i>Id Messaggio</i>	124073885
<i>Data di invio</i>	giovedì 30 aprile 2020 17.33.35 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data venerdì 22 maggio 2020 11.22.07 CEST

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	In riscontro al quesito posto, si premette quanto precisato nel disciplinare di gara: "6. Proposte innovative e/o migliorative: Saranno valutate le proposte che consentano all'Ente di conseguire vantaggi e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori né per l'Ente né per le famiglie degli utenti, escludendo quanto già riportato nel criterio precedente. Il concorrente dovrà indicare termini, tempi e modalità di attuazione. La Commissione assegnerà il punteggio considerando l'originalità, la pertinenza, l'attualità e la ricaduta sul servizio." Pertanto nella valutazione del punteggio rispetto ad eventuali attrezzature proposte in sede di gara, si terrà conto della formulazione offerta da parte dell'Operatore Economico. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, la presente per chiedere se eventuali attrezzature proposte in gara al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Ente ? Cordiali saluti Euroristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	123719437
<i>Data di invio</i>	lunedì 20 aprile 2020 8.20.44 CEST
<i>Mittente</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 20 aprile 2020 12.44.05 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, al punto 3 b) della relazione tecnica sarà valutato il piano delle manutenzioni, disinfestazione e derattizzazione. Si chiede conferma che il piano di manutenzione possa essere allegato all'offerta come si legge a pagina 32 del disciplinare. Ringraziamo per l'attenzione e cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti. Euroristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	123800403
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.17.25 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.23.33 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito le risposte ai quesiti posti: 1. Le spese di pubblicazione attualmente impegnate sono pari a circa

1.400,00 euro, salvo successive integrazioni. 2. La previsione normativa contenuta all'art. 95 c. 10 del Codice dell'obbligo dichiarativo in questione è diretta a perseguire un interesse primario quale il rispetto della disciplina a tutela della sicurezza dei lavoratori negli appalti pubblici. Ne consegue che lo scorporo dall'offerta economica della quota-parte degli oneri di sicurezza aziendali e dei costi della manodopera da imputare al contratto, in quanto diretta alla tutela dell'interesse primario sopra stabilito, possa essere indicato dall'operatore economico sia per l'intero periodo contrattuale (per il quale gli stessi costi si prevede che vengano sopportati), sia con riferimento al singolo pasto (da moltiplicare quindi per il numero totale dei pasti presunti previsti nel contratto medesimo) senza che sia alterato il risultato finale dell'individuazione dei predetti costi nell'ambito dell'offerta presentata. 3. il criterio prevede l'attribuzione di un punteggio di 0,25 per ogni pasto gratuito giornaliero offerto rispetto all'intera durata dell'appalto e quindi da erogare tutti i giorni di servizio mensa fino ad un massimo di punti 2 (pari ad 8 pasti). Il punteggio è pertanto così calcolato: - punti 0,25 per 1 pasto - punti 0,50 per 2 pasti - punti 0,75 per 3 pasti - punti 1,00 per 4 pasti - punti 1,25 per 5 pasti - punti 1,50 per 6 pasti - punti 1,75 per 7 pasti - punti 2,00 per 8 pasti 4. L'Art 85 del Capitolato prevede che "in caso di risoluzione del contratto per responsabilità dell'O.E.A, il Comune di Erba procede ad incamerare la cauzione e ad affidare il servizio ad altro operatore economico, anche avvalendosi della graduatoria di gara, addebitando all'O.E.A. i maggiori costi del servizio e di una nuova gara, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che il Comune di Erba ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi". L'operatore economico nell'esporre il quesito parla aprioristicamente di rimborso di eventuali investimenti. A tal proposito si precisa che trattandosi di risoluzione anticipata per inadempienze, in primo luogo bisognerà valutare se l'azione di risarcimento non comporti una richiesta di danno maggiore rispetto al valore degli investimenti già realizzati da parte dell'aggiudicatario e comunque in ogni caso nella quantificazione del valore, si terrà conto dello stato di fatto degli investimenti, che ai sensi del codice di procedura civile potrà essere rimessa alla valutazione da parte di un perito. 5. La figura di primo livello indicata nell'elenco come "Assistente di Produzione" è l'attuale "Direttore del servizio" ai sensi di quanto indicato all'Art. 23 del Capitolato. ----- Testo del messaggio originale: Buon pomeriggio, con la presente, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, siamo a richiedere gentilmente un riscontro ad una richiesta di chiarimenti inviati mercoledì 8 aprile u.s. e che vi riportiamo di seguito. In particolare 1) Disciplinare artt. 5, 20: Poiché a carico dell'aggiudicatario, si chiede di indicare l'importo delle spese di pubblicazione. 2) Disciplinare art.13.1.3, Allegato Offerta Economica in bollo: Si chiede conferma che, sia negli appositi campi della piattaforma Sintel che nel modulo "Offerta economica in bollo", il costo della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro debbano essere indicati come valore di incidenza sul prezzo del singolo pasto. 3)

	<p>Disciplinare art.15.4, Criterio 7.a: Poiché si rileva che il pieno punteggio sarà attribuito per l'offerta di 8 pasti giornalieri, si chiede di specificare per quanti giorni all'anno devono essere forniti tali pasti affinché l'offerta sia valida e valutabile. 4) Capitolato art. 6: In caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempienze durante il "periodo di prova di 12 mesi", si chiede di specificare come saranno rimborsati all'OEA eventuali investimenti (per esempio per dotazioni attrezzature, arredi, opere di miglioramento sugli ambienti di servizio, etc.) già effettuati e non ancora ammortizzati. 5) Elenco personale: Si chiede se la figura di primo livello, indicata in elenco come "Assistente di produzione", è l'attuale "Direttore del servizio" ai sensi di quanto all'art. 23 del Capitolato. In caso contrario, cortesemente specificarne le mansioni. In attesa di riscontro, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI SPA</p>
<i>Id Messaggio</i>	123800526
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.21.00 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	FABBRO FOOD SPA (FABBRO FOOD SPA), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito, al file in allegato.
<i>Allegato</i>	<p>ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 480 KB</p> <p>Firmatari: COSTANZO GABRIELLA</p> <p>Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	123643163
<i>Data di invio</i>	giovedì 16 aprile 2020 19.00.26 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)

<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 17 aprile 2020 10.21.13 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, siamo a richiederVi i seguenti chiarimenti: 1 - In riferimento ai criteri 5.a e 5.b, si chiede conferma che, dato che entrambe sono riferiti alla macrocategoria "frutta verdura e ortaggi cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio latte uth, yogurt, uova, olio extravergine", le rispettive percentuali che le ditte possono offrire per ognuno dei 2 criteri possono al massimo arrivare, se sommate, al 40%, ossia: 100% della fornitura per la macrocategoria - 60% (40% bio + 20% lotta integrata, DOP, IGP, PAT come da art. 5.3.1 CAM) = 40% potenziale massima offerta somma dei 2 criteri. 2 - In riferimento ai criteri 5.c e 5.d, si chiede conferma che, dato che entrambe sono riferiti alla categoria "carne", le rispettive percentuali che le ditte possono offrire per ognuno dei 2 criteri possono al massimo arrivare, se sommate, al 60%, ossia: 100% della fornitura per la categoria - 40% (15% bio + 25% DOP, IGP, come da art. 5.3.1 CAM) = 60% potenziale massima offerta somma dei 2 criteri. In attesa di riscontro in merito, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI S.P.A. Ufficio Gare
<i>Id Messaggio</i>	123800594
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.22.48 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 25 maggio 2020 8.25.31 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito, al file in allegato.
<i>Allegato</i>	ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m Dimensioni: 480 KB Firmatari: COSTANZO GABRIELLA Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw==

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	123800602
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.23.17 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data giovedì 23 aprile 2020 11.24.37 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito, al file in allegato.
<i>Allegato</i>	<p>ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 480 KB</p> <p>Firmatari: COSTANZO GABRIELLA</p> <p>Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	123800481
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.20.14 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), non ricevuto

<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito al file in allegato.
<i>Allegato</i>	ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m Dimensioni: 480 KB Firmatari: COSTANZO GABRIELLA Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw== Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864 Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	123761707
<i>Data di invio</i>	martedì 21 aprile 2020 10.43.00 CEST
<i>Mittente</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.10.28 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se, data l'attuale situazione, è in programma un'ulteriore proroga della presente procedura di gara. Grazie anticipatamente Distinti Saluti SMA Ristorazione
<i>Id Messaggio</i>	123761653
<i>Data di invio</i>	martedì 21 aprile 2020 10.41.05 CEST
<i>Mittente</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.10.25 CEST

<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente siamo a chiedere se, data l'attuale situazione, è in programma un'ulteriore proroga della presente procedura di gara. Grazie anticipatamente Distinti Saluti SMA Ristorazione
<i>Id Messaggio</i>	123629484
<i>Data di invio</i>	giovedì 16 aprile 2020 12.13.14 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data giovedì 16 aprile 2020 14.31.05 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta Chiarimento- Servizio di Ristorazione Comune di Erba
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra il quesito posto: 1. Si precisa che deve essere indicato il monte ore annuale totale distinto rispetto alle figure di Direttore e di Dietista. 2. Si dovrà fare riferimento al calendario scolastico delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie/secondarie di primo grado, mentre per il C.R.E il periodo di riferimento va dal 01/07 al 31/07 di ogni anno. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, al fine di rispettare quanto richiesto al criterio 1.c e 1.d, relativamente all'elaborazione dell'offerta tecnica, si chiede quanto segue: -è sufficiente indicare il monte ore settimanale proposto per ogni anno e per l'intero appalto per entrambi le figure professionali o è necessario indicare il monte ore totale relativo ad ogni annualità scolastica e relativo all'intero appalto? Se così fosse è necessario conoscere i giorni annuali effettivi di erogazione del servizio. Restando in attesa di riscontro, si porgono distinti saluti
<i>Id Messaggio</i>	123916691
<i>Data di invio</i>	lunedì 27 aprile 2020 7.12.54 CEST
<i>Mittente</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 28 aprile 2020 15.48.56 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta Chiarimento- Servizio di Ristorazione Comune di Erba
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, vista l'impossibilità di non poter effettuare il sopralluogo per la gara in Oggetto, con la presente si chiede di poterci inviare i lay-out specifici delle diverse cucine così da permetterci di capire come sono collocate le attrezzature ivi presenti e come sono organizzati gli spazi, cosa che le attuali

	piantine allegate alla documentazione non consentono di fare. Restando in attesa di gradito riscontro, si porgono distinti saluti Sirio srl
<i>Id Messaggio</i>	123732552
<i>Data di invio</i>	lunedì 20 aprile 2020 12.43.54 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data lunedì 20 aprile 2020 12.50.05 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Con riferimento al criterio 5) SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/07/2011, considerate le percentuali minime da garantire ai sensi della normativa vigente, si confermano le percentuali massime da Voi indicate: 1.somma percentuali offerte per sub criteri 5a e 5b = 40% 2.somma percentuali offerte per sub criteri 5c e 5d = 60% Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buonasera, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, siamo a richiederVi i seguenti chiarimenti: 1 - In riferimento ai criteri 5.a e 5.b, si chiede conferma che, dato che entrambe sono riferiti alla macrocategoria "frutta verdura e ortaggi cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio latte uth, yogurt, uova, olio extravergine", le rispettive percentuali che le ditte possono offrire per ognuno dei 2 criteri possono al massimo arrivare, se sommate, al 40%, ossia: 100% della fornitura per la macrocategoria – 60% (40% bio + 20% lotta integrata, DOP, IGP, PAT come da art. 5.3.1 CAM) = 40% potenziale massima offerta somma dei 2 criteri. 2 - In riferimento ai criteri 5.c e 5.d, si chiede conferma che, dato che entrambe sono riferiti alla categoria "carne", le rispettive percentuali che le ditte possono offrire per ognuno dei 2 criteri possono al massimo arrivare, se sommate, al 60%, ossia: 100% della fornitura per la categoria – 40% (15% bio + 25% DOP, IGP, come da art. 5.3.1 CAM) = 60% potenziale massima offerta somma dei 2 criteri. In attesa di riscontro in merito, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI S.P.A. Ufficio Gare
<i>Id Messaggio</i>	123881889
<i>Data di invio</i>	venerdì 24 aprile 2020 10.52.21 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data lunedì 27 aprile 2020 7.06.47 CEST

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta Chiarimento- Servizio di Ristorazione Comune di Erba
<i>Testo del Messaggio</i>	In merito al seguente quesito: 1. Relativamente al criterio 3 lettera b) "Piano di manutenzione/disinfestazione" relativo all'elaborazione dell'offerta tecnica si chiede se il piano di manutenzione elaborato può essere inserito come allegato all'offerta tecnica visto che secondo quanto riportato al punto 1.13.2 del Disciplinare di gara gli unici allegati possibili sono il piano gestionale e depliant illustrativi delle caratteristiche aziendali. 2. La risposta nr. 3 da voi pubblicata al chiarimento Prot. 9629 chiarisce che nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari non si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara, si chiede come questo sia possibile visto che per soddisfare il criterio n.5 dell'offerta tecnica "soluzioni migliorative delle derrate alimentari ex DM 25/07/2011" bisogna proporre una % di incremento che secondo i CAM deve essere espressa in percentuale sul peso totale ed il peso totale è dato proprio dalla somma di tutti gli ingredienti che compongono il menù. Pertanto si deve sapere a monte quali sono gli ingredienti/piatti che compongono il menù con le relative grammature. Siamo quindi a chiedere conferma che bisogna attenersi al menù allegato per la definizione delle % migliorative da proporre. Si riscontra di seguito in dettaglio: 1. Il piano di manutenzione/disinfestazione deve essere compreso nell'offerta tecnica. Eventuali depliant illustrativi connessi al piano di manutenzione/disinfestazione possono essere considerati quali allegati. 2. Il punto 3 del chiarimento prot. 9629 va inteso nel senso che durante l'appalto il menù potrebbe variare, sempre e comunque nel rispetto di quanto previsto nell'allegato 3. Infatti l'Art. 45 del capitolato prevede espressamente che, al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, il Comune di Erba si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dal competente Ufficio Comunale e dalle Commissioni Mensa comunali e previa approvazione da parte dell'ATS INSUBRIA.
<i>Id Messaggio</i>	123800553
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.21.50 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.32.51 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito, al file in allegato.

<i>Allegato</i>	<p>ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 480 KB</p> <p>Firmatari: COSTANZO GABRIELLA</p> <p>Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	123800622
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.23.58 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data giovedì 30 aprile 2020 15.42.39 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito, al file in allegato.
<i>Allegato</i>	<p>ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 480 KB</p> <p>Firmatari: COSTANZO GABRIELLA</p> <p>Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>

<i>Id Messaggio</i>	123829533
<i>Data di invio</i>	giovedì 23 aprile 2020 10.37.04 CEST
<i>Mittente</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 24 aprile 2020 10.52.33 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 chiedere se eventuali attrezzature proposte in gara al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell' Ente ? Cordiali saluti Euroristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	123800634
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.24.51 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.26.53 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito, al file in allegato.
<i>Allegato</i>	ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m Dimensioni: 480 KB Firmatari: COSTANZO GABRIELLA Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw== Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864 Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	123418866

<i>Data di invio</i>	mercoledì 8 aprile 2020 17.55.25 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 9 aprile 2020 11.31.41 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, con la presente, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, siamo a richiederVi i seguenti chiarimenti: 1) Disciplinare artt. 5, 20: Poiché a carico dell'aggiudicatario, si chiede di indicare l'importo delle spese di pubblicazione. 2) Disciplinare art.13.1.3, Allegato Offerta Economica in bollo: Si chiede conferma che, sia negli appositi campi della piattaforma Sintel che nel modulo "Offerta economica in bollo", il costo della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro debbano essere indicati come valore di incidenza sul prezzo del singolo pasto. 3) Disciplinare art.15.4, Criterio 7.a: Poiché si rileva che il pieno punteggio sarà attribuito per l'offerta di 8 pasti giornalieri, si chiede di specificare per quanti giorni all'anno devono essere forniti tali pasti affinché l'offerta sia valida e valutabile. 4) Capitolato art. 6: In caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempienze durante il "periodo di prova di 12 mesi", si chiede di specificare come saranno rimborsati all'OEA eventuali investimenti (per esempio per dotazioni attrezzature, arredi, opere di miglioramento sugli ambienti di servizio, etc.) già effettuati e non ancora ammortizzati. 5) Elenco personale: Si chiede se la figura di primo livello, indicata in elenco come "Assistente di produzione", è l'attuale "Direttore del servizio" ai sensi di quanto all'art. 23 del Capitolato. In caso contrario, cortesemente specificarne le mansioni. In attesa di riscontro, porgiamo cordiali saluti. Pellegrini SpA. Ufficio gare
<i>Id Messaggio</i>	123800457
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 14.19.08 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.40.56 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	AVVISO PROROGA TERMINI DI GARA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si avvisa che è stata disposta una proroga dei termini di gara. Si rinvia, a tal proposito al file in allegato.

<i>Allegato</i>	<p>ERBA AVVISO ULTERIORE PROROGA TERMINE DI SCADENZA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 480 KB</p> <p>Firmatari: COSTANZO GABRIELLA</p> <p>Hash(MD5-Base64): jzD9Sg0VCS84mePlu3FIWw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 13c9066218a27494b75c9ed14eed47932efb0864</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): f9adae812a510ea6d0c4df20af42d8e-c713f5a765d4630d8ce476101505d69f8</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	123802470
<i>Data di invio</i>	mercoledì 22 aprile 2020 15.09.35 CEST
<i>Mittente</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 16.26.21 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta Chiarimento- Servizio di Ristorazione Comune di Erba
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, si invia quanto in Oggetto. Distinti saluti Sirio srl
<i>Allegato</i>	<p>richiesta chiarimenti 22.04.2020.pdf</p> <p>Dimensioni: 147 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): uuiMWH3ALlHXsZjyZT8Qug==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): b5a2afde6c6c4bc1493faecfa2f012e6fb380e4a</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): ba583f30e1e557c0f9e8dbfaa10ab9a-bba066be604f8eaf9cddf88824e343f2</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>

	Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	123736021
<i>Data di invio</i>	lunedì 20 aprile 2020 14.37.20 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 22 aprile 2020 14.17.30 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, con la presente, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, siamo a richiedere gentilmente un riscontro ad una richiesta di chiarimenti inviati mercoledì 8 aprile u.s. e che vi riportiamo di seguito. In particolare 1) Disciplinare artt. 5, 20: Poiché a carico dell'aggiudicatario, si chiede di indicare l'importo delle spese di pubblicazione. 2) Disciplinare art.13.1.3, Allegato Offerta Economica in bollo: Si chiede conferma che, sia negli appositi campi della piattaforma Sintel che nel modulo "Offerta economica in bollo", il costo della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro debbano essere indicati come valore di incidenza sul prezzo del singolo pasto. 3) Disciplinare art.15.4, Criterio 7.a: Poiché si rileva che il pieno punteggio sarà attribuito per l'offerta di 8 pasti giornalieri, si chiede di specificare per quanti giorni all'anno devono essere forniti tali pasti affinché l'offerta sia valida e valutabile. 4) Capitolato art. 6: In caso di risoluzione anticipata del contratto per inadempienze durante il "periodo di prova di 12 mesi", si chiede di specificare come saranno rimborsati all'OEA eventuali investimenti (per esempio per dotazioni attrezzature, arredi, opere di miglioramento sugli ambienti di servizio, etc.) già effettuati e non ancora ammortizzati. 5) Elenco personale: Si chiede se la figura di primo livello, indicata in elenco come "Assistente di produzione", è l'attuale "Direttore del servizio" ai sensi di quanto all'art. 23 del Capitolato. In caso contrario, cortesemente specificarne le mansioni. In attesa di riscontro, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI SPA
<i>Id Messaggio</i>	123731888
<i>Data di invio</i>	lunedì 20 aprile 2020 12.29.01 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 21 aprile 2020 9.20.00 CEST

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>In merito al quesito posto si chiarisce che i servizi analoghi trovano riferimento sia per l'importo complessivo (€ 564.200,00) sia per il numero di pasti (124.000) al triennio scolastico antecedente la pubblicazione del bando e pertanto: a.s. 2016-2017 / a.s. 2017-2018 / a.s. 2018-2019.</p> <p>----- Testo del messaggio originale:</p> <p>Con riferimento alla capacità professionale e tecnica punto c) - aver svolto nel triennio di riferimento antecedente la pubblicazione del presente bando, servizi analoghi per tipologia rispetto a quello oggetto dell'appalto per un importo complessivamente almeno pari ad € 564.200,00 (oltre Iva).La stazione Appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero pari o superiore a 124.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel triennio di riferimento. Vi chiediamo cortesemente di confermarci che il triennio di riferimento per la dimostrazione del requisito c) sia il triennio 2017-2018-2019 oppure di attenerci e quindi uniformarsi al triennio indicato per tutti gli altri requisiti 2016-2017-2018. Grazie Distinti Saluti DUSSMANN SERVICE S.R.L. Servizio Documentazione Gare</p>
<i>Id Messaggio</i>	123732345
<i>Data di invio</i>	lunedì 20 aprile 2020 12.39.13 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 21 aprile 2020 9.20.48 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>In relazione ai requisiti richiesti al par."8.2.3 Capacità Tecnica e Professionale", si specifica che i servizi analoghi trovano riferimento sia per l'importo complessivo (€ 564.200,00) sia per il numero di pasti (124.000) al triennio scolastico antecedente la pubblicazione del bando (in dat 13.2.2020) e pertanto: a.s. 2016-2017 / a.s. 2017-2018 / a.s. 2018-2019. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Con riferimento alla capacità professionale e tecnica punto c) Vi chiediamo come considerare per gli anni scolastici che riportate per il calcolo del requisito minimo dei pasti prodotti pari o superiore a 120.000 Ci potete specificare il periodo da considerare come anno scolastico ? Grazie Distinti Saluti DUSSMANN SERVICE S.R.L. Servizio Documentazione Gare</p>
<i>Id Messaggio</i>	123250561
<i>Data di invio</i>	mercoledì 1 aprile 2020 17.27.37 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)

<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data mercoledì 1 aprile 2020 17.34.34 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	si conferma. ----- Testo del messaggio originale: Buonasera, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, relativamente al subappalto (art. 10.2 del Disciplinare), siamo a chiederVi conferma che, come previsto dalla normativa vigente, non essendo più necessaria, sino al 31.12.2020, nè l'elencazione della terna, nè la relativa documentazione a corredo (DGUE), debba considerarsi corretto e sufficiente in fase di presentazione delle offerte dichiarare esclusivamente le eventuali attività che si intendono affidare in subappalto, previa autorizzazione in fase di eventuale aggiudicazione, nei limiti del 40% del valore contrattuale. In attesa di gentile riscontro in merito, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI S.P.A.
<i>Id Messaggio</i>	123283486
<i>Data di invio</i>	giovedì 2 aprile 2020 17.38.53 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 3 aprile 2020 17.22.53 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, 1 - Con la presente siamo a chiedere conferma che: - le spese della TARI sono a carico dell'Ente appaltante - i costi dell' applicativo gestionale in dotazione sono a carico dell'Ente appaltante ed inoltre chiediamo l'indicazione del fornitore 2 - In riferimento alla seguente frase a pag. 25 del Disciplinare - "Si precisa che in caso di discordanza tra la cifra percentuale indicata nei file "OFFERTA ECONOMICA IN BOLLO" - si chiede conferma che l'indicazione della "percentuale" sia un refuso poiché il modello offerta economica richiede l'indicazione del prezzo unitario offerto e la formula di attribuzione del punteggio (art. 15.6 del Disciplinare) è anch'essa basata sul "prezzo più basso offerto" 3 - Premesso che l'offerta tecnica tratterà in modo esaustivo ogni criterio all'interno delle 30 pagine a disposizione, siamo a chiedere la possibilità di allegare materiale informativo (piantine, schede tecniche attrezzature, ect.) a supporto per i seguenti criteri: 6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE e l'8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE Cordialità. PELLEGRINI S.P.A.

<i>Id Messaggio</i>	123498184
<i>Data di invio</i>	venerdì 10 aprile 2020 15.42.54 CEST
<i>Mittente</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 16 aprile 2020 12.13.17 CEST; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta Chiarimento- Servizio di Ristorazione Comune di Erba
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, al fine di rispettare quanto richiesto al criterio 1.c e 1.d, relativamente all'elaborazione dell'offerta tecnica, si chiede quanto segue: -è sufficiente indicare il monte ore settimanale proposto per ogni anno e per l'intero appalto per entrambi le figure professionali o è necessario indicare il monte ore totale relativo ad ogni annualità scolastica e relativo all'intero appalto? Se così fosse è necessario conoscere i giorni annuali effettivi di erogazione del servizio. Restando in attesa di riscontro, si porgono distinti saluti
<i>Id Messaggio</i>	122759755
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 15.21.37 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data giovedì 12 marzo 2020 15.37.45 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	avviso di annullamento del sopralluogo obbligatorio e proroga dei termini di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Per quanto in oggetto si rinvia all'avviso di annullamento obbligo di sopralluogo e proroga del termine di scadenza, inserito in data odierna nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel, nonché si prega di prendere visione dei nuovi elaborati contestualmente aggiunti.
<i>Id Messaggio</i>	123451074
<i>Data di invio</i>	giovedì 9 aprile 2020 9.57.23 CEST
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 9 aprile 2020 11.00.56 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>	Con riferimento alla capacità professionale e tecnica punto c) - aver svolto nel triennio di riferimento antecedente la pubblicazione del presente bando, servizi analoghi per tipologia rispetto a quello oggetto dell'appalto per un importo complessivamente almeno pari ad € 564.200,00 (oltre Iva).La stazione Appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano ad oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero pari o superiore a 124.000 pasti per anno scolastico e che abbiano avuto regolare esecuzione per almeno 12 mesi consecutivi nel triennio di riferimento. Vi chiediamo cortesemente di confermarci che il triennio di riferimento per la dimostrazione del requisito c) sia il triennio 2017-2018-2019 oppure di attenerci e quindi uniformarsi al triennio indicato per tutti gli altri requisiti 2016-2017-2018. Grazie Distinti Saluti DUSSMANN SERVICE S.R.L. Servizio Documentazione Gare
<i>Id Messaggio</i>	123197563
<i>Data di invio</i>	martedì 31 marzo 2020 10.47.22 CEST
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 1 aprile 2020 12.51.53 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Gent.mi tutti, di seguito inviamo prima tranche di richieste di chiarimenti per la gara in oggetto: 1 -nel disciplinare di gara, punto 5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011 si chiede: - punto b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto) Nel punto 5.3.1 dei CAM si riportano anche prodotti IGP DOP e STG e prodotti tipici e tradizionali. Si chiede, quindi, di confermare che sono comprese anche queste tipologie di prodotti. - punto d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto). Nel punto 5.3.1 dei CAM non si fa riferimento, per quanto riguarda la carne, alla produzione integrata, ma a prodotti IGP e DOP e prodotti tipici e tradizionali. Si chiede, quindi, se ci si riferisce a questi prodotti e se la richiesta di carne a lotta integrata è un rifiuto. - f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune. Per verifiche da parte dell'ente si devono intendere solo le verifiche dell'acquistato in rispondenza ai CAM? In caso contrario si chiede di precisare quanto richiesto. 2 - Pag. 25 capitolato di mensa: L'O.E.A. deve indicare in sede di gara l'elenco dei propri fornitori, allegando idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate così come previste dal punto 5.3.2 dell'allegato 1 al decreto ministeriale del 25/7/2011 oltre che quelle elencate nelle specifiche tecniche. Nel disciplinare di gara, nelle

	<p>NOTE PER LA REDAZIONE DELLA RELAZIONE TECNICA, pag. 24, gli unici allegati ammessi sono il piano gestionale e depliant illustrativi. Si chiede, quindi, di confermare che in sede di gara deve essere fornito il solo elenco dei fornitori con indicate le certificazioni possedute dagli stessi. 3 - specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari Allegato 1: si indica, per la bresaola della valtellina IGP, un periodo di stagionatura non inferiore ai 120gg. Nel disciplinare di produzione di tale prodotto, all'Art. 5. è indicato un tempo di stagionatura (compreso asciugamento) variabile da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto e delle richieste di mercato. Si chiede se i 120gg indicati siano da considerare un rifiuto. 4- Si chiede conferma che il trasporto dei pasti sia ricompreso tra le attività consentite per il subappalto, in quanto: - in Disciplinare Art. 10.2 Subappalto "soggetti affidatari del contratto di cui alla presente procedura di norma eseguono in proprio le opere o i lavori, i servizi, le forniture compresi nel contratto. Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità. E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'articolo 105 del codice, come modificato dalla Legge 55/2019 ed entro limiti quantitativi dallo stesso previsti, nella misura massima consentita del 40%....." - mentre in Capitolato Art. 77 - Divieto di subappalto e cessione del contratto " Sono consentite le commesse date ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e non alimentari, del materiale di consumo, per le manutenzioni, riparazioni, disinfestazioni, previste nel capitolato, per le analisi e campionature nonché per la fornitura e per l'assistenza dell'hardware prevista nel presente capitolato"; 5- Considerando che all' Art.12 "...allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti con scodellamento ai tavoli secondo i turni e le modalità indicate dal Comune;..." ed all' Art. 67 "...La somministrazione deve iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti..."; si chiede di confermare che per tutti i gradi scolastici è previsto il servizio al tavolo. Nel caso in cui fossero previste altre modalità, come servizio self-service, si chiede di precisare le classi o i gradi scolastici coinvolte. 6- Siccome il presente appalto prevede solo la somministrazione dei pasti (eventuale consegna della frutta metà mattina art.54 e art. 67 del Capitolato) si chiede conferma che si tratta di un rifiuto il riferimento alle merende nel titolo dell' Art. 46 - Composizione dei pasti e delle merende. 7- L' Art. 11 del Capitolato comprende anche il numero di pasti giorno dedicati al personale scolastico avente diritto? 8 – Si chiede conferma che, per i criteri 1.c "Monte ore di presenza del Direttore" e 1.d "Monte ore di presenza del Dietista", si debba indicare il monte ore settimanale dedicato per l'intero appalto, come ad esempio: 20 ore settimanali per ogni anno di contratto. 9 – Si chiede l' elenco completo delle attrezzature presenti in ogni terminale (cucina e refettorio) e di indicare quali resteranno a disposizione dell'O.E.A. Si presume che tutte le attrezzature che verranno citate siano funzionanti, ma in caso contrario vi chiediamo di indicarne anche lo stato. Cordiali saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	123250297
<i>Data di invio</i>	mercoledì 1 aprile 2020 17.13.44 CEST

<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 1 aprile 2020 17.27.43 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, con espresso riferimento alla procedura di gara in oggetto, relativamente al subappalto (art. 10.2 del Disciplinare), siamo a chiederVi conferma che, come previsto dalla normativa vigente, non essendo più necessaria, sino al 31.12.2020, nè l'elencazione della terna, nè la relativa documentazione a corredo (DGUE), debba considerarsi corretto e sufficiente in fase di presentazione delle offerte dichiarare esclusivamente le eventuali attività che si intendono affidare in subappalto, previa autorizzazione in fase di eventuale aggiudicazione, nei limiti del 40% del valore contrattuale. In attesa di gentile riscontro in merito, porgiamo cordiali saluti. PELLEGRINI S.P.A.
<i>Id Messaggio</i>	123468854
<i>Data di invio</i>	giovedì 9 aprile 2020 17.52.41 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data giovedì 9 aprile 2020 18.02.00 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNE DI ERBA (CO). PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontrano di seguito, in dettaglio, i quesiti posti: 1) Si riporta quanto previsto dall'Art. 37: Non sono previste spese TARI a carico dell'O.E.A., tuttavia ai sensi dell'art.37 del capitolato, l'O.E.A. provvede quotidianamente alla raccolta dei rifiuti secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e prescrizioni impartite dal Comune di Erba, fornendo i sacchi eventualmente richiesti. I rifiuti ingombranti, ivi comprese le cassette di plastica e di legno, devono essere trasportati a cura e spese dell'O.E.A. nell'apposito centro di raccolta comunale previ accordi con il competente Ufficio del Comune di Erba. I costi dell'applicativo gestionale in dotazione sono a carico del Comune di Erba. Si fa presente comunque che secondo quanto stabilito dall'art. 15 del capitolato il personale preposto dovrà dotarsi dell'attrezzatura informatica necessaria che si interfaccia con l'apposito software applicativo. Il software gestionale è URBI SMART 2020 di PADIGITALE di Pieve Fissiraga (Lo). 2) Si conferma 3) Gli eventuali depliant illustrati-

	<p>vi devono essere inseriti nella "busta telematica offerta tecnica" in un fascicolo apposito denominato "Materiale informativo e pubblicitario", come specificato nel Disciplinare di gara. ----- Testo del messaggio originale: Buonasera, 1 - Con la presente siamo a chiedere conferma che: - le spese della TARI sono a carico dell'Ente appaltante - i costi dell' applicativo gestionale in dotazione sono a carico dell'Ente appaltante ed inoltre chiediamo l'indicazione del fornitore 2 - In riferimento alla seguente frase a pag. 25 del Disciplinare - "Si precisa che in caso di discordanza tra la cifra percentuale indicata nei file "OFFERTA ECONOMICA IN BOLLO" - si chiede conferma che l'indicazione della "percentuale" sia un refuso poiché il modello offerta economica richiede l'indicazione del prezzo unitario offerto e la formula di attribuzione del punteggio (art. 15.6 del Disciplinare) è anch'essa basata sul "prezzo più basso offerto" 3 - Premesso che l'offerta tecnica tratterà in modo esaustivo ogni criterio all'interno delle 30 pagine a disposizione, siamo a chiedere la possibilità di allegare materiale informativo (piantine, schede tecniche attrezzature, ect.) a supporto per i seguenti criteri: 6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE e l'8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE Cordialità. PELLEGRINI S.P.A.</p>
<i>Id Messaggio</i>	123318730
<i>Data di invio</i>	venerdì 3 aprile 2020 17.22.36 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data venerdì 3 aprile 2020 17.53.42 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Per le risposte ai quesiti, si rinvia all'allegato.
<i>Allegato</i>	<p>RISCONTRO AI QUESITI .pdf</p> <p>Dimensioni: 131 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): DORyqkF7ybJ+bxppy1K0Dw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 7c94e08bbc0ad655a19b61740c0ee2c9fb6ec21c</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 33432eb8d35ca222094866964bd828a- c8e2a4625bee309a32a05eb0964ff68a4</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p>

	Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	122759778
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 15.21.59 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	avviso di annullamento del sopralluogo obbligatorio e proroga dei termini di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Per quanto in oggetto si rinvia all'avviso di annullamento obbligo di sopralluogo e proroga del termine di scadenza, inserito in data odierna nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel, nonché si prega di prendere visione dei nuovi elaborati contestualmente aggiunti.
<i>Id Messaggio</i>	122759315
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 15.14.48 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data giovedì 12 marzo 2020 16.43.51 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si riscontra il quesito posto e a tal proposito si rinvia all'avviso di annullamento obbligo di sopralluogo e proroga del termine di gara, inserito in data odierna nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel, nonché si prega di prendere visione dei nuovi elaborati contestualmente aggiunti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, in merito alla procedura in oggetto: - Si chiede conferma che la scadenza di gara sia confermata in data 2 Aprile, e che il sopralluogo non sia più obbligatorio e qualora non effettuato non comporti esclusione dalla gara. Rimanendo in attesa di cortese cenno di riscontro, l'occasione è gradita per porgere Cordiali saluti Dussmann Service s.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	123063922
<i>Data di invio</i>	mercoledì 25 marzo 2020 9.41.19 CET
<i>Mittente</i>	Pellegrini (Pellegrini)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data mercoledì 25 marzo 2020 10.47.30 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA PROROGA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	Gent.mi Signori, alla luce della proroga dei termini di consegna e della situazione contingente, con la presente siamo a chiederVi, cortesemente, la proroga della presentazione di richieste di chiarimenti al 1 aprile p.v.. Vi ringraziamo dell'attenzione e porgiamo cordiali saluti. Pellegrini SpA
<i>Id Messaggio</i>	122868314
<i>Data di invio</i>	martedì 17 marzo 2020 15.24.53 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 17 marzo 2020 17.31.35 CET; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimento
<i>Testo del Messaggio</i>	In merito al punto 5.B della griglia di valutazione “% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif. 5.3.1 CAM – primo punto)” – paragrafo 15.4 ELEMENTITECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E VALUTAZIONE – siamo a richiedere se “da produzione integrata” sia un errore, in quanto i CAM riportano che la “- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (conferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.” Siamo infine a richiedere se “da produzione integrata” vada integrato con “da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali” come riportato nei CAM
<i>Id Messaggio</i>	122666571
<i>Data di invio</i>	martedì 10 marzo 2020 14.45.35 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)

<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data mercoledì 11 marzo 2020 15.39.03 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI PER SOPRALLUOGO GARA RISTORAZIONE COMUNE DI ERBA- CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si comunica che al momento sono in corso di valutazione le disposizioni normative in relazione all'emergenza sanitaria in corso. In riscontro al Vostro quesito, si anticipa che la procedura verrà prorogata e che il sopralluogo è, per ora, sospeso. Seguirà un provvedimento che verrà pubblicato nella documentazione di gara entro il termine di questa settimana. Si chiede, pertanto di monitorare la sezione apposita in Piattaforma. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si chiede se, vista la situazione di emergenza sanitaria e in seguito alle disposizioni attuative del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri datato 08/03/2020 il sopralluogo fissato per il giorno 19 marzo presso i locali oggetto d'appalto resta confermato. In attesa di un vostro cortese riscontro cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti. Euroristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	122823775
<i>Data di invio</i>	lunedì 16 marzo 2020 11.07.10 CET
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 16 marzo 2020 12.22.54 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	In merito al punto 4.d della griglia di valutazione “% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif. 5.3.1 CAN – secondo punto)” – paragrafo 15.4 ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL’OFFERTA E VALUTAZIONE – siamo a richiedere se “da produzione integrata” sia un errore, in quanto i CAM riportano che la “Carne deve provenire, - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e

	da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350." Siamo infine a richiedere se "da produzione integrata" vada sostituito con "da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali" come riportato nei CAM
<i>Id Messaggio</i>	122841597
<i>Data di invio</i>	lunedì 16 marzo 2020 16.50.54 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 17 marzo 2020 15.24.05 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si ringrazia per la corretta segnalazione, per la quale si provvederà a pubblicare anche un apposito avviso di errata corrige. Si conferma che la dicitura "da produzione integrata" riportata al Criterio 5 - SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011 al punto d) è da intendersi quale mero errore materiale di trascrizione. Si conferma altresì che la stessa è da intendersi sostituita con la dicitura "da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali". Il riferimento a 5.3.1 CAM – secondo punto richiamato al punto d) del Criterio n. 5 è comunque corretto. Distinti saluti.</p> <p>----- Testo del messaggio originale: In merito al punto 4.d della griglia di valutazione "% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif. 5.3.1 CAN – secondo punto)" – paragrafo 15.4 ELEMENTI TECNICO-QUALITATIVI DELL'OFFERTA E VALUTAZIONE – siamo a richiedere se "da produzione integrata" sia un errore, in quanto i CAM riportano che la "Carne deve provenire, - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350." Siamo infine a richiedere se "da produzione integrata" vada sostituito con "da prodotti IGP, DOP, tipici e tradizionali" come riportato nei CAM</p>
<i>Id Messaggio</i>	122759870
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 15.23.24 CET

<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), ricevuto in data giovedì 12 marzo 2020 16.17.12 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	avviso di annullamento del sopralluogo obbligatorio e proroga dei termini di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Per quanto in oggetto si rinvia all'avviso di annullamento obbligo di sopralluogo e proroga del termine di scadenza, inserito in data odierna nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel, nonché si prega di prendere visione dei nuovi elaborati contestualmente aggiunti.
<i>Id Messaggio</i>	122759891
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 15.23.53 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 20 aprile 2020 11.07.42 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	avviso di annullamento del sopralluogo obbligatorio e proroga dei termini di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Per quanto in oggetto si rinvia all'avviso di annullamento obbligo di sopralluogo e proroga del termine di scadenza, inserito in data odierna nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel, nonché si prega di prendere visione dei nuovi elaborati contestualmente aggiunti.
<i>Id Messaggio</i>	122841170
<i>Data di invio</i>	lunedì 16 marzo 2020 16.44.35 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 20 aprile 2020 11.07.40 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Si riscontra di seguito, in dettaglio la vostra richiesta di chiarimenti: 1.L'elenco delle attrezzature suddiviso per sedi scolastiche, viene aggiunto alla documentazione di gara. 2.Le planimetrie sono già allegate alla documentazione di gara a far data dal 12.03.2020. 3.Nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari (punto 5 dell'Offerta Tecnica), non si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente si richiede elenco dettagliato delle attrezzature di proprietà dell'Ente, suddiviso per

	sedi scolastiche, e planimetrie dei diversi luoghi oggetto del presente appalto. Inoltre si chiede se, nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari (punto 5 dell'Offerta Tecnica), si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara oppure no. Grazie anticipatamente Distinti Saluti Sma Ristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	123067030
<i>Data di invio</i>	mercoledì 25 marzo 2020 10.59.18 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	Pellegrini (Pellegrini), ricevuto in data mercoledì 25 marzo 2020 11.42.43 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA PROROGA CHIARIMENTI
<i>Testo del Messaggio</i>	si allega avviso. ----- Testo del messaggio originale: Gent.mi Signori, alla luce della proroga dei termini di consegna e della situazione contingente, con la presente siamo a chiederVi, cortesemente, la proroga della presentazione di richieste di chiarimenti al 1 aprile p.v.. Vi ringraziamo dell'attenzione e porgiamo cordiali saluti. Pellegrini SpA
<i>Allegato</i>	avviso termine richiesta chiarimenti di gara.pdf Dimensioni: 196 KB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): 83OADQyx3Hzff0zfVbSsNA== Hash(SHA-1-Hex): 5db5bd793bafc1c9900ed3f95fe42d3d09bafc84 Hash(SHA-256-Hex): c590f0e227e76310a59f7362562f582-0a59c4649bec8029067bb681259e57044 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	122759813
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 15.22.35 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	FABBRO FOOD SPA (FABBRO FOOD SPA), non ricevuto

<i>Oggetto del Messaggio</i>	avviso di annullamento del sopralluogo obbligatorio e proroga dei termini di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Per quanto in oggetto si rinvia all'avviso di annullamento obbligo di sopralluogo e proroga del termine di scadenza, inserito in data odierna nella documentazione di gara in Piattaforma Sintel, nonché si prega di prendere visione dei nuovi elaborati contestualmente aggiunti.
<i>Id Messaggio</i>	122588824
<i>Data di invio</i>	lunedì 9 marzo 2020 8.53.35 CET
<i>Mittente</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data martedì 10 marzo 2020 14.45.38 CET; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA CHIARIMENTI PER SOPRALLUOGO GARA RISTORAZIONE COMUNE DI ERBA- CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si chiede se, vista la situazione di emergenza sanitaria e in seguito alle disposizioni attuative del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri datato 08/03/2020 il sopralluogo fissato per il giorno 19 marzo presso i locali oggetto d'appalto resta confermato. In attesa di un vostro cortese riscontro cogliamo l'occasione per porgere cordiali saluti. Euroristorazione S.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	122698418
<i>Data di invio</i>	mercoledì 11 marzo 2020 10.23.46 CET
<i>Mittente</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 12 marzo 2020 14.46.57 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente si richiede elenco dettagliato delle attrezzature di proprietà dell'Ente, suddiviso per sedi scolastiche, e planimetrie dei diversi luoghi oggetto del presente appalto. Inoltre si chiede se, nella proposta di soluzioni migliorative delle derrate alimentari (punto 5 dell'Offerta Tecnica), si deve prendere esclusivamente in considerazione le preparazioni che compongono i menù allegati agli atti di gara oppure no. Grazie anticipatamente Distinti Saluti Sma Ristorazione S.r.l.

<i>Id Messaggio</i>	129171734
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 settembre 2020 15.12.27 CEST
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNICAZIONE: seduta di gara per l'apertura della documentazione amministrativa
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buonasera, la persona delegata all'effettuazione del sopralluogo è il Procuratore Galimberti Lorena della quale alleghiamo procura. Cordiali saluti ----- Testo del messaggio originale: Con riferimento alla gara in oggetto, stante il permanere dell'emergenza sanitaria e della difficoltà ad assicurare gli spazi previsti in relazione al cosiddetto "distanziamento sociale", questa Stazione appaltante sta valutando le misure organizzative per l'effettuazione in sicurezza della prima seduta pubblica di gara per l'apertura della documentazione Amministrativa. Viste le disposizioni contenute a tal proposito nel D.L.n.18/2020, tenuto conto anche del fatto che l'intera procedura di verifica documentale verrà svolta con modalità telematica attraverso la Piattaforma Sintel, che garantisce l'immodificabilità degli atti, la trasparenza delle operazioni e consente l'informazione in tempo reale di tutte le attività effettuate a Sistema, si richiede la preventiva comunicazione da parte dei concorrenti nel caso in cui, ritenendolo indispensabile, un eventuale delegato intenda presenziare fisicamente allo svolgimento delle operazioni suddette. Pertanto, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO di lunedì 15.6.2020 alle ore 18:00 l'operatore economico concorrente dovrà inviare la richiesta di partecipazione alla seduta pubblica di gara, indicando altresì il nominativo di massimo una persona a tal fine delegata. In assenza di tale indispensabile preventiva richiesta, non sarà possibile accedere agli Uffici della Provincia di Como. La Stazione Appaltante, considerato quanto sopra, comunicherà tempestivamente, non appena terminato l'esame della documentazione, l'elenco degli operatori partecipanti e l'elenco gli Ammessi alla successiva fase di gara. Distinti saluti.</p>
<i>Allegato</i>	<p>Procura Galimberti.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 113 KB</p> <p>Firmatari: GIORGIA MANZINI</p> <p>Hash(MD5-Base64): XAVz2njdcywQHB8MBVqMZQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3803a0102f2bd23a6fb14c14ee7f1eb832749a84</p>

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 16dfd060652a51dd07a32e3de16eee6-e7e11be20b3bc5c0d977ac39ab828e7e0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	122549869
<i>Data di invio</i>	venerdì 6 marzo 2020 11.00.08 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SODEXO ITALIA S.P.A. (SODEXO ITALIA S.P.A.), ricevuto in data venerdì 6 marzo 2020 11.52.06 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA CHIARIMENTI gara affidamento servizio refezione scolastica e centro diurno estivo comunale
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, si riscontrano di seguito, in dettaglio i quesiti posti: 1. Il gestore attuale è CIR FOOD S.C. – Via Nobel 19 – 42124 REGGIO EMILIA - C.F e P.IVA: 00464110352. 2. Il dato è riportato all'art. 11 del capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica. 3. Il dato è riportato all'art. 10 del capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica. 4. I plessi con doppio turno sono indicati all'art. 10 del capitolato speciale d'appalto per il servizio di ristorazione scolastica. Nel plesso di Crevenna i turni sono distinti fra Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria e il numero dei relativi pasti è riportato all'art. 11. Per il plesso di Via Battisti, riportiamo il dettaglio del rientro pasti di una settimana tipo (dal 21 al 25 ottobre) confermando che il dato è replicabile per tutte le settimane del mese di Ottobre 2019: 21/10 primo turno 106; secondo turno 81; 22/10 primo turno 94; secondo turno 76; 23/10 primo turno 98; secondo turno 74; 24/10 primo turno 96; secondo turno 82; 25/10 primo turno 99; secondo turno 78. 5. L'attuale prezzo di vendita è di € 4,64 oltre IVA 4%. 6. L'elenco del personale è stato aggiunto alla documentazione di gara. La suddivisione del personale per ogni plesso scolastico, rientra nella valutazione degli elementi tecnico-qualitativi dell'offerta - punto n. 1. 7. Le spese di pubblicazione ammontano a circa € 1.500,00 -----</p> <p>Testo del messaggio originale: Buongiorno, con la presente, in merito alla gara in oggetto, siamo a chiedere i seguenti chiarimenti: - nominativo del gestore attuale; - numero di pasti giornalieri relativi a ciascun plesso oggetto di gara; - orario di distribuzione del pasto presso ciascun plesso; - si richiede copia di un rientro pasti di un mese campione (es. Ottobre 2019) con l'indicazione dei pasti per singolo giorno e per singola scuola; - si richiede di sapere l'attuale prezzo di vendita; - per ciascun plesso si chiede elenco personale attualmente impiegato sul servizio con indicazione della qualifica, mansione, monte ore giornaliero e settimanale, livello di inquadramento; - spese per pubblicazione gara. Ringraziando sin da ora siamo a porge-</p>

	re cordiali saluti Paola GNONI Responsabile Vendite Servizi On-site Sodexo Italia SpA Divisione Scuole – Direzione Vendite Via Fratelli Gracchi, 36 – 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel. +39 02-69684431 – 02-69684444 Cell. +39 335 8101954 Paola.GNONI@sodexo.com Sodexo. Leader mondiale nei Servizi di Qualità della Vita www.sodexo.com
<i>Id Messaggio</i>	122499953
<i>Data di invio</i>	giovedì 5 marzo 2020 10.13.32 CET
<i>Mittente</i>	FABBRO FOOD SPA (FABBRO FOOD SPA)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 5 marzo 2020 11.18.18 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado e del Centro ricreativo Estivo Comunale dal 01/09/2020 al 31/08/2026 - CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, si inoltra richiesta di sopralluogo, relativa alla procedura in oggetto. Cordiali saluti FABBRO S.p.A.
<i>Allegato</i>	SSCANNER_Uf20030511360.pdf Dimensioni: 131 KB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): nBgioMoaDnx5qNvKE52XrQ== Hash(SHA-1-Hex): 9fa46215aca4402bac75cb9547dccb85a684cd6c Hash(SHA-256-Hex): ee3248f3ca8844c3dad2319f66f4410-16959d94995d9a1061882627b11cdcd50 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	122744528
<i>Data di invio</i>	giovedì 12 marzo 2020 10.40.41 CET
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data giovedì 12 marzo 2020 15.14.54 CET

<i>Oggetto del Messaggio</i>	Richiesta chiarimenti
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in merito alla procedura in oggetto: - Si chiede conferma che la scadenza di gara sia confermata in data 2 Aprile, e che il sopralluogo non sia più obbligatorio e qualora non effettuato non comporti esclusione dalla gara. Rimanendo in attesa di cortese cenno di riscontro, l'occasione è gradita per porgere Cordiali saluti Dussmann Service s.r.l.
<i>Id Messaggio</i>	122504491
<i>Data di invio</i>	giovedì 5 marzo 2020 11.18.14 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	FABBRO FOOD SPA (FABBRO FOOD SPA), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica delle scuole statali dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado e del Centro ricreativo Estivo Comunale dal 01/09/2020 al 31/08/2026 - CIG 8149123509
<i>Testo del Messaggio</i>	Come ESPRESSAMENTE indicato negli atti di gara, il sopralluogo deve essere concordato con il Comune Committente di Erba, mediante inoltro della richiesta al RUP, con le modalità dettagliatamente indicate al paragrafo 12 del Disciplinare di gara. Distinti saluti. ----- Testo del messaggio originale: Buongiorno, si inoltra richiesta di sopralluogo, relativa alla procedura in oggetto. Cordiali saluti FABBRO S.p.A.
<i>Id Messaggio</i>	122547274
<i>Data di invio</i>	venerdì 6 marzo 2020 10.32.05 CET
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data venerdì 6 marzo 2020 13.22.47 CET
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Richiesta Chiarimento-Servizio di ristorazione scolastica e centro ricreativo estivo Comune di Erba (CO)
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in riscontro al Vostro quesito, si allega il file con l'elenco del personale. ----- Testo del messaggio originale: Salve, con la presente siamo a chiedere di allegare gentilmente l'elenco del personale, comprensivo di numero addetti, mansioni, orario lavorativo, monte-ore settimanale e scatti di anzianità. In attesa di gentile riscontro, cordiali saluti. Dott.ssa Miriam Annunziata
<i>Allegato</i>	ELENCO DEL PERSONALE.pdf Dimensioni: 2 MB

	<p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): Kn+5BI+3b9Z7U9Sw/jtVg==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): fbd3d422f7a1d2cd60a286872d12f5d2803b913e</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): bdc445f9c00766e0c3edef5e97a21b9-6e876fc6fb17863061f6970ff22c3ee54</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	129318299
<i>Data di invio</i>	giovedì 24 settembre 2020 16.07.14 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), non ricevuto; SIRIO SRL (SIRIO SRL), non ricevuto; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	comunicazione esito provvisorio di gara
<i>Testo del Messaggio</i>	Si invia in allegato la graduatoria provvisoria di gara. Distinti saluti.
<i>Allegato</i>	<p>esito provvisorio di gara. comunicazione ai partecipanti..pdf</p> <p>Dimensioni: 64 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): NfVoqkUm/w2qg5SKLfL5Bw==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 6d96aea9a6b96a1dfac429ca25506e643ccc4717</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 833add6f1d77e58c1df4db78225973d-a84a145cd736c572e385fc760d5c94c71</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	129171845

<i>Data di invio</i>	lunedì 21 settembre 2020 15.14.23 CEST
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Seduta di gara pubblica: comunicazione punteggio offerte tecniche ed apertura offerte economiche
<i>Testo del Messaggio</i>	Buonasera, si comunica che presenzierà la signora Lorenna Galimberti in qualità di procuratore. Cordiali saluti ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che la seduta pubblica di gara per la comunicazione del punteggio ottenuto nella valutazione delle offerte tecniche e l'apertura delle offerte economiche è fissata per giovedì 24 settembre p.v. ore 11:00 presso la sede della Provincia di Como, via Borgo vico n. 148, 22100 Como(ufficio gare, 2 piano villa Saporiti) Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro mercoledì 23 settembre p.v. ore 12:00. Distinti saluti
<i>Allegato</i>	Procura Galimberti.pdf.p7m Dimensioni: 113 KB Firmatari: GIORGIA MANZINI Hash(MD5-Base64): XAVz2njdcywQHB8MBVqMZQ== Hash(SHA-1-Hex): 3803a0102f2bd23a6fb14c14ee7f1eb832749a84 Hash(SHA-256-Hex): 16dfd060652a51dd07a32e3de16eee6-e7e11be20b3bc5c0d977ac39ab828e7e0 Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	129166541
<i>Data di invio</i>	lunedì 21 settembre 2020 13.45.40 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Arcidiacono Erminia)

<i>Destinatari</i>	SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data lunedì 21 settembre 2020 15.10.47 CEST; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 22 settembre 2020 15.23.30 CEST; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 21 settembre 2020 15.12.53 CEST; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), non ricevuto; E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Seduta di gara pubblica: comunicazione punteggio offerte tecniche ed apertura offerte economiche
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che la seduta pubblica di gara per la comunicazione del punteggio ottenuto nella valutazione delle offerte tecniche e l'apertura delle offerte economiche è fissata per giovedì 24 settembre p.v. ore 11:00 presso la sede della Provincia di Como, via Borgo vico n. 148, 22100 Como(ufficio gare, 2 piano villa Saporiti) Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro mercoledì 23 settembre p.v. ore 12:00. Distinti saluti
<i>Id Messaggio</i>	129302237
<i>Data di invio</i>	giovedì 24 settembre 2020 11.53.03 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 12 ottobre 2020 9.38.36 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RICHIESTA RELAZIONE ESPLICATIVA PER LA VALUTAZIONE DELLA CONGRUITA' DELL'OFFERTA
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che nella seduta pubblica tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesta Società è risultata essere la prima in graduatoria. Tuttavia, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (merito tecnico, prezzo) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, l'offerta è da considerarsi anomala ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice dei Contratti. Si richiede pertanto la presentazione di una relazione, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma Sintel entro il giorno 12.10.2020. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto,

	determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	125623200
<i>Data di invio</i>	martedì 16 giugno 2020 11.48.10 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data martedì 23 giugno 2020 15.21.53 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 c. 9 del Codice. Richiesta integrazione documentale.
<i>Testo del Messaggio</i>	In relazione alla documentazione Amministrativa presentata in sede di gara, ed in particolare con riferimento alle dichiarazioni rese ai sensi dell'art. 80 c.5 lettera c) del Codice, si richiede di voler trasmettere la documentazione richiamata nella dichiarazione resa (provvedimenti di esclusione assunte dalle Stazioni Appaltanti oggetto della dichiarazione e copia delle sentenze indicate) ed ogni altra documentazione ritenuta utile per la valutazione dell'illecito professionale annotato sul casellario di ANAC. La documentazione integrativa, firmata digitalmente, dovrà pervenire, tramite la funzionalità "comunicazioni procedura" di Sintel entro il giorno 26.6.2020 a pena di esclusione. Distinti saluti. -
<i>Id Messaggio</i>	129229850
<i>Data di invio</i>	martedì 22 settembre 2020 15.25.23 CEST
<i>Mittente</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: Seduta di gara pubblica: comunicazione punteggio offerte tecniche ed apertura offerte economiche
<i>Testo del Messaggio</i>	Buon pomeriggio, siamo con la presente a chiedere di poter partecipare alla seduta pubblica di gara del 24 settembre p.v., in persona del nostro funzionario delegato Damiano Chiudaro. Con l'occasione, porgiamo cordiali saluti ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che la seduta pubblica di gara per la comunicazione del punteggio ottenuto nella valutazione delle offerte tecniche e l'apertura delle offerte economiche è fissata per giovedì 24 settembre p.v. ore 11:00 presso la sede della Provincia di Como, via Borgo vico n. 148, 22100 Como(ufficio gare, 2 piano villa Saporiti) Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria

	la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro mercoledì 23 settembre p.v. ore 12:00. Distinti saluti
<i>Id Messaggio</i>	129207939
<i>Data di invio</i>	martedì 22 settembre 2020 10.17.27 CEST
<i>Mittente</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Seduta pubblica del 24.09.2020
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente si comunica che alla seduta pubblica del 24 Settembre 2020, sarà presenta la Dott.ssa Chiara Parmendola, come delegata di codesta società. Distinti Saluti SMA Ristorazione
<i>Id Messaggio</i>	129928801
<i>Data di invio</i>	lunedì 12 ottobre 2020 9.52.15 CEST
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: RICHIESTA RELAZIONE ESPLICATIVA PER LA VALUTAZIONE DELLA CONGRUITA' DELL'OFFERTA
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, in allegato quanto da Voi richiesto. Rimaniamo a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti. Cordiali saluti ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che nella seduta pubblica tenutasi oggi, l'offerta presentata da codesta Società è risultata essere la prima in graduatoria. Tuttavia, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (merito tecnico, prezzo) è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, l'offerta è da considerarsi anomala ai sensi dell'art. 97 c. 3 del Codice dei Contratti. Si richiede pertanto la presentazione di una relazione, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, comprendente spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, che dovrà pervenire tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma Sintel entro il giorno 12.10.2020. Le spiegazioni dovranno rispettare le condizioni e i limiti previsti dall'art. 97 del D.Lgs 50/2016. La mancata trasmissione della relazione nel termine previsto, determinerà ESCLUSIONE dalla procedura di gara. Distinti saluti.

<i>Allegato</i>	<p>giustificativo offerta ERBA.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 458 KB</p> <p>Firmatari: BRAMBILLA LUCA</p> <p>Hash(MD5-Base64): e/jPWi+y9nyTqOhV4A+YgQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 9f56fa86c3e3b2c470f73b92c2527e3386c77aa7</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): de26484228bc60dce8aa2efdfc19d3c-5534842b2afc1752ede36d00cdf854ce3</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	125623819
<i>Data di invio</i>	martedì 16 giugno 2020 11.54.49 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Accardi Matteo)
<i>Destinatari</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 29 giugno 2020 10.37.55 CEST; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 16 giugno 2020 14.24.19 CEST; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), non ricevuto; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 16 giugno 2020 12.38.22 CEST; SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data mercoledì 17 giugno 2020 12.55.07 CEST; E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	seduta pubblica di gara del 16.6.2020. comunicazioni
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che la seduta di gara svoltasi in data odierna, termina alle ore 11:50 con rinvio, a seguito di soccorso istruttorio disposto ad uno degli operatori economici partecipanti, al giorno 29.6.2020 alle ore 10:00. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	126096708
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 giugno 2020 8.51.41 CEST
<i>Mittente</i>	SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto

<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: comunicazione perossima seduta di gara pubblica
<i>Testo del Messaggio</i>	Buongiorno, con la presente si comunica che alla seduta pubblica del 30 Giugno 2020, sarà presenta la signora Chiara Parmendola, come delegata di codesta società. Distinti Saluti SMA Ristorazione ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che per sopravvenuti impegni del Presidente del Seggio di gara, la prossima seduta di gara pubblica - per l'ammissione dei concorrenti e la ricognizione delle buste tecniche - viene rinviata al giorno martedì 30.06.2020 alle ore 11:00. Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro lunedì prossimo alle ore 12:00. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	126065036
<i>Data di invio</i>	venerdì 26 giugno 2020 14.11.29 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), non ricevuto; SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data lunedì 21 settembre 2020 15.09.15 CEST; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), ricevuto in data lunedì 29 giugno 2020 8.46.05 CEST; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 22 settembre 2020 15.25.30 CEST; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 29 giugno 2020 10.33.54 CEST; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data lunedì 29 giugno 2020 11.52.17 CEST; E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	comunicazione perossima seduta di gara pubblica
<i>Testo del Messaggio</i>	Si comunica che per sopravvenuti impegni del Presidente del Seggio di gara, la prossima seduta di gara pubblica - per l'ammissione dei concorrenti e la ricognizione delle buste tecniche - viene rinviata al giorno martedì 30.06.2020 alle ore 11:00. Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro lunedì prossimo alle ore 12:00. Distinti saluti.
<i>Id Messaggio</i>	126333414
<i>Data di invio</i>	venerdì 3 luglio 2020 11.43.50 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)

<i>Destinatari</i>	E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), non ricevuto; SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data lunedì 21 settembre 2020 15.10.03 CEST; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), non ricevuto; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), non ricevuto; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 14 settembre 2020 9.07.11 CEST; ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 22 settembre 2020 15.25.29 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	Verbali di gara 1 e 2
<i>Testo del Messaggio</i>	Si rimanda a quanto in allegato. Cordiali saluti.
<i>Allegato</i>	verbali di gara 1 e 2.pdf Dimensioni: 1 MB Firmatari: Documento non firmato Hash(MD5-Base64): mxIDZU66RIDcM+zpsUvdZg== Hash(SHA-1-Hex): 6cb008b3b5692e572450f6c0f84cd7b51179bd18 Hash(SHA-256-Hex): 018073ef7cc026b67627c16bebc8665-838b3d509b7030d4e7a75290f477f43de Controllo alterazione file: Controllo non previsto Marca temporale: Documento non marcato
<i>Id Messaggio</i>	126043850
<i>Data di invio</i>	venerdì 26 giugno 2020 9.29.11 CEST
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto; Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data venerdì 26 giugno 2020 14.04.30 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83 c. 9 del Codice. Richiesta integrazione documentale.
<i>Testo del Messaggio</i>	In riscontro alla Vs comunicazione del 16.06.2020, trasmettiamo la documentazione richiesta, suddivisa per posizioni (precisamente suddivisa in n. 4 cartelle all'interno dell'allegata cartella zippata). In sintesi: a) per quanto concerne la risoluzione del contratto con il Comune di Pescara, datata 10 agosto 2018, il contenzioso è ancora pendente avanti alla Corte di Appello

di Bologna. Si significa, in particolare, che il Tribunale di Bologna, senza entrare nel merito della vicenda, si è pronunciato solo sul difetto di giurisdizione del giudice ordinario in favore del giudice amministrativo (sent. n. 2113 del 2.10.2019). Con riferimento all'annotazione ANAC da Voi richiamata nel verbale di gara del 16.06.2020, si allega copia del ricorso al TAR Lazio RG. n. 7439/2019 (ancora pendente) con cui è stato impugnato il provvedimento ANAC che dava atto nel casellario della mera notizia (pertanto a fini esclusivi di pubblicità notizia) del suddetto provvedimento di risoluzione (circostanza che peraltro è comunque dichiarata in gara), tuttora in attesa di fissazione dell'udienza; b) per quanto riguarda la decadenza dall'aggiudicazione adottata dalla Provincia Autonoma di Trento, si rappresenta non solo che il giudizio di appello è ancora pendente (R.G. n. 465/2020) ma, soprattutto, si evidenzia che ANAC si è già pronunciata con delibera del 1.04.2020, ritenendo che alcun addebito di responsabilità per colpa può essere imputabile alla società CIRFOOD procedendo pertanto con l'archiviazione del procedimento; c) con riferimento al provvedimento di esclusione adottato dal Comune di Taurisano, si rappresenta che il Consiglio di Stato, con ordinanza del 11.05.2020, ha sospeso il giudizio, ritenendo che per la definizione della questione si debba attendere la prossima pronuncia dell'Adunanza Plenaria che dovrà far chiarezza sull'ambito applicativo dell'art. 80, comma V, lett. c). Si precisa che il procedimento ANAC (dichiarato in gara) è ancora pendente e non concluso ; d) per quanto concerne l'esclusione adottata dal Comune di San Lazzaro, per condotta omissiva ai sensi dell'art. 80, comma V, lett. c-bis), si rappresenta che è ancora pendente il giudizio di appello avverso la sentenza del Tar Bologna (sent. n. 79 del 16.01.2020). Si precisa che il procedimento ANAC (dichiarato in gara) è ancora pendente e non concluso. Tanto si doveva. -----

Testo del messaggio originale: In relazione alla documentazione Amministrativa presentata in sede di gara, ed in particolare con riferimento alle dichiarazioni rese ai sensi dell'art. 80 c.5 lettera c) del Codice, si richiede di voler trasmettere la documentazione richiamata nella dichiarazione resa (provvedimenti di esclusione assunte dalle Stazioni Appaltanti oggetto della dichiarazione e copia delle sentenze indicate) ed ogni altra documentazione ritenuta utile per la valutazione dell'illecito professionale annotato sul casellario di ANAC. La documentazione integrativa, firmata digitalmente, dovrà pervenire, tramite la funzionalità "comunicazioni procedura" di Sintel entro il giorno 26.6.2020 a pena di esclusione. Distinti saluti. -

Allegato

Riscontro erba p7m def.zip

Dimensioni: 11 MB

Firmatari: Documento non firmato

Hash(MD5-Base64): i4X6bNzWaU89MNWcd4y8CQ==

Hash(SHA-1-Hex):

6ed72210d6c59e0480143f2a319ac6bcee25b9a0

	<p>Hash(SHA-256-Hex): 62cd193dede808800a4b68473ea406d- 0ecf2cd2adcaf897129b919f8fe51a166</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	125587843
<i>Data di invio</i>	lunedì 15 giugno 2020 16.27.38 CEST
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), ricevuto in data lunedì 15 giugno 2020 17.55.37 CEST; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: COMUNICAZIONE: seduta di gara per l'apertura della documentazione amministrativa
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, con la presente si richiede di presenziare allo svolgimento delle operazioni di apertura della documentazione amministrativa indicando come soggetto delegato Lorenna Galimberti nata a Cantù (CO) il 26.09.1966, residente a Cabiata (CO) Via Lombardia 1, in qualità di Procuratore speciale, la cui procura si allega alla presente comunicazione. L'occasione è gradita per porgere distinti saluti ----- Testo del messaggio originale:</p> <p>Con riferimento alla gara in oggetto, stante il permanere dell'emergenza sanitaria e della difficoltà ad assicurare gli spazi previsti in relazione al cosiddetto "distanziamento sociale", questa Stazione appaltante sta valutando le misure organizzative per l'effettuazione in sicurezza della prima seduta pubblica di gara per l'apertura della documentazione Amministrativa. Viste le disposizioni contenute a tal proposito nel D.L.n.18/2020, tenuto conto anche del fatto che l'intera procedura di verifica documentale verrà svolta con modalità telematica attraverso la Piattaforma Sintel, che garantisce l'immodificabilità degli atti, la trasparenza delle operazioni e consente l'informazione in tempo reale di tutte le attività effettuate a Sistema, si richiede la preventiva comunicazione da parte dei concorrenti nel caso in cui, ritenendolo indispensabile, un eventuale delegato intenda presenziare fisicamente allo svolgimento delle operazioni suddette. Pertanto, ENTRO IL TERMINE PERENTORIO di lunedì 15.6.2020 alle ore 18:00 l'operatore economico concorrente dovrà inviare la richiesta di partecipazione alla seduta pubblica di gara, indicando altresì il nominativo di massimo una persona a tal fine delegata. In assenza di tale indispensabile preventiva richiesta, non sarà possibile accedere agli Uffici della Provincia di Como. La Stazione Appaltante, considerato quanto sopradetto, comunicherà tempestivamente, non appena terminato l'esame della</p>

<i>Allegato</i>	<p>documentazione, l'elenco degli operatori partecipanti e l'elenco gli Ammessi alla successiva fase di gara. Distinti saluti.</p> <p>Procura Galimberti.pdf.p7m</p> <p>Dimensioni: 113 KB</p> <p>Firmatari: GIORGIA MANZINI</p> <p>Hash(MD5-Base64): XAVz2njdcywQHB8MBVqMZQ==</p> <p>Hash(SHA-1-Hex): 3803a0102f2bd23a6fb14c14ee7f1eb832749a84</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): 16dfd060652a51dd07a32e3de16eee6e7e11be20b3bc5c0d977ac39ab828e7e0</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	125626057
<i>Data di invio</i>	martedì 16 giugno 2020 12.22.45 CEST
<i>Mittente</i>	Provincia di Como (Costanzo Gabriella)
<i>Destinatari</i>	ELIOR RISTORAZIONE SpA (ELIOR RISTORAZIONE SpA), ricevuto in data martedì 16 giugno 2020 12.44.44 CEST; SMA RISTORAZIONE SRL (SMA RISTORAZIONE SRL), non ricevuto; SIRIO SRL (SIRIO SRL), ricevuto in data mercoledì 17 giugno 2020 12.55.09 CEST; EURORISTORAZIONE SRL (EURORISTORAZIONE SRL), non ricevuto; E.P. S.p.A. (E.P. S.p.A.), non ricevuto; Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL), ricevuto in data martedì 16 giugno 2020 14.33.21 CEST; CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.), ricevuto in data lunedì 14 settembre 2020 9.07.07 CEST
<i>Oggetto del Messaggio</i>	verbale di gara n. 1 - seduta pubblica del 16.6.2020
<i>Testo del Messaggio</i>	Si invia in allegato la copia del verbale della prima seduta pubblica di gara svoltasi in data odierna. Si comunica contestualmente che la prossima seduta - per l'ammissione/esclusione degli operatori economici e l'apertura delle buste tecniche è prevista per il giorno 29.6.2020 alle ore 10:00. Distinti saluti.
<i>Allegato</i>	<p>verbale n. 1 seduta di gara pubblica.pdf</p> <p>Dimensioni: 131 KB</p> <p>Firmatari: Documento non firmato</p> <p>Hash(MD5-Base64): 25ZHskzJ5kUUHnqQBCtLVg==</p>

	<p>Hash(SHA-1-Hex): 5792ce2a3d7b3be0e7495710a416ae6c60c8d2b6</p> <p>Hash(SHA-256-Hex): a1085c2a02a266db3fa0797ff4ce76a-476b3e5b60e5099e4defbf5af88c7d0d5</p> <p>Controllo alterazione file: Controllo non previsto</p> <p>Marca temporale: Documento non marcato</p>
<i>Id Messaggio</i>	126111045
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 giugno 2020 11.53.39 CEST
<i>Mittente</i>	Dussmann Service SRL (Dussmann Service SRL)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: comunicazione perossima seduta di gara pubblica
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, con la presente Vi richiediamo di partecipare alla seduta pubblica indetta domani 30.06 , nella persona del Sig. Castellazzi Giacomo. Distinti Saluti DUSSMANN SERVICE S.R.L. Servizio Documentazione Gare</p> <p>----- Testo del messaggio originale: Si comunica che per sopravvenuti impegni del Presidente del Seggio di gara, la prossima seduta di gara pubblica - per l'ammissione dei concorrenti e la ricognizione delle buste tecniche - viene rinviata al giorno martedì 30.06.2020 alle ore 11:00. Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro lunedì prossimo alle ore 12:00. Distinti saluti.</p>
<i>Id Messaggio</i>	126105031
<i>Data di invio</i>	lunedì 29 giugno 2020 10.37.33 CEST
<i>Mittente</i>	CIRFOOD S.C. (CIRFOOD S.C.)
<i>Destinatari</i>	Costanzo Gabriella (Costanzo Gabriella), non ricevuto; Accardi Matteo (Accardi Matteo), non ricevuto; Arcidiacono Erminia (Arcidiacono Erminia), non ricevuto
<i>Oggetto del Messaggio</i>	RE: comunicazione perossima seduta di gara pubblica
<i>Testo del Messaggio</i>	<p>Buongiorno, con la presente si richiede di presenziare allo svolgimento delle operazioni per l'ammissione dei concorrenti e la ricognizione delle buste tecniche, indicando come sog-</p>

getto delegato Lorenzo Del Sarto nato a Milano il 01/11/1978 residente a Buccinasco Via Buonarroti 5, la Delega verrà presentata in sede di svolgimento operazioni. L'occasione è gradita per porgere distinti saluti ----- Testo del messaggio originale: Si comunica che per sopravvenuti impegni del Presidente del Seggio di gara, la prossima seduta di gara pubblica - per l'ammissione dei concorrenti e la ricognizione delle buste tecniche - viene rinviata al giorno martedì 30.06.2020 alle ore 11:00. Poichè ai fini di organizzare gli spazi necessari e, stanti le procedure obbligatorie dovute alla prevenzione della diffusione del COVID-19, che prevedono la registrazione di tutti gli accessi agli Uffici, per partecipare è necessaria la preliminare richiesta, da trasmettere mediante questa funzionalità della Piattaforma unitamente al nominativo del soggetto delegato, entro lunedì prossimo alle ore 12:00. Distinti saluti.

Verbali intermedi

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

Tabella 11. Riepilogo elenco verbali intermedi richiesti

<i>Data</i>	martedì 30 giugno 2020 11.18.47 CEST
<i>Commento</i>	Si prende atto della documentazione integrativa trasmessa dall'operatore economico CIRFOOD la quale viene valutata positivamente ai fini dell'ammissione per le motivazioni più dettagliatamente illustrate nel verbale di gara. Si ammettono pertanto tutti gli operatori.
<i>Numero di protocollo interno</i>	1360360



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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI ERBA E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004

VERBALE DI GARA N. 1

L’anno duemilaventi, il giorno 16 del mese di giugno alle ore 10:30 presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **1 seduta pubblica** relativa alla procedura in oggetto, finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all’accertamento del possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80) e speciale (art. 83) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici offerenti.
Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como –coadiuvato dalla Sig.ra Gabriella Costanzo Responsabile del Servizio S.A.P. della Provincia di Como.

E’ presente, giusta delega in atti, la sig.ra Galimberti Loredana per CIRFOOD S.C.

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

Precisato che:

- ✓ le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18.00 del giorno 15.6.2020;
- ✓ entro il predetto termine sono pervenuta alla piattaforma Sintel **n. 7** offerte, e più precisamente:

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL** , con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell’11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell’11.6.2020);

4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

Si procede, quindi, all'esame della documentazione presentata da **SMA RISTORAZIONE SRL**.

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale (finanziari, professionali e tecnico-organizzativi) richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **EURORISTORAZIONE SRL**

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede, quindi, all'esame della documentazione presentata da **DUSSMANN SERVICE SRL**

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SPA**

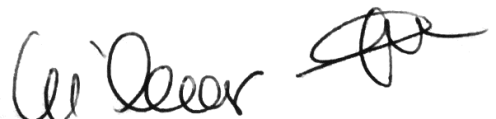
La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **SIRIO SRL**

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.



Si procede, a seguire, all'esame della documentazione presentata da **E.P. S.P.A.**

La suddetta verifica si conclude con esito positivo avendo riscontrato la presenza nella busta amministrativa di tutta la documentazione richiesta dal bando e dal disciplinare di gara a dimostrazione del possesso dei requisiti di carattere generale e speciale richiesti per la partecipazione alla gara.

L'offerta viene, pertanto, ammessa alla fase successiva di gara.

Si procede, infine, all'esame della documentazione presentata da **CIRFOOD S.**

Il DGUE presentato dall'operatore economico contiene dichiarazioni, rese ai sensi dell'art. 80 comma 5 del Codice dei Contratti, inerenti una precedente risoluzione contrattuale per grave inadempimento risultante dalle annotazioni nel casellario ANAC ed altre pregresse fattispecie potenzialmente integranti illecito professionale ai sensi della medesima norma

In considerazione della complessità delle fattispecie dichiarate e della mole di documentazione presentata a corredo nonché ai fini di una ponderata valutazione in ordine all'incidenza delle fattispecie dichiarate sull'affidabilità professionale dell'operatore, il Presidente del seggio di gara dispone mediante attivazione del soccorso istruttorio:

- ✓ la produzione di copia dei provvedimenti , delle sentenze , delle impugnazioni citate nel DGUE e dell'ulteriore documentazione che l'operatore volesse produrre a chiarimento dei fatti e delle circostanze dichiarate.

La seduta , previa assegnazione di un termine per la produzione della documentazione fissato al 26.6.2020 viene rinviata per la prosecuzione al 30.6.2020 alle ore 11:00

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

Dott. Matteo Accardi



Sig.ra Gabriella Costanzo



Ai sensi dell'art. 76 c. 2-bis del Codice, si comunica che gli atti sono disponibili presso l'ufficio gare della Provincia di Como – via Borgo vico n. 148 22100 Como.



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

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE DI COMO

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI ERBA E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004

VERBALE DI GARA N. 2

L’anno duemilaventini, il giorno 30 del mese di giugno alle ore 11:15 presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si svolge la **2 seduta pubblica** relativa alla procedura in oggetto.

Sono presenti:

Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como –coadiuvato dalla Sig.ra Gabriella Costanzo Responsabile del Servizio S.A.P. della Provincia di Como.

Sono altresì presenti, giusta delega in atti, i sig.ri:

- Chiara Parmendola per SMA RISTORAZIONE SRL;
- Lorenzo Del Sarto per CIRFOOD S.C.

Premesso che:

- ✓ in data 16.6.2020, si è tenuta la 1^ seduta pubblica finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all’accertamento circa il possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici partecipanti;
- ✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa dei seguenti operatori economici partecipanti:
 1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
 2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell’11.6.2020);

3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020).

- ✓ tale seduta, giusta verbale n. 1, si concludeva con l'applicazione del soccorso istruttorio per l'operatore economico **CIRFOOD S.C**

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

Il Presidente prende atto che l'operatore economico ha trasmesso nei termini l'integrazione documentale richiesta corredata da ulteriori argomentazioni difensive.

Il Presidente del seggio di gara ritiene di dover ammettere l'operatore economico alla successiva fase di valutazione dell'offerta sulla base delle seguenti considerazioni:

In merito alla decadenza dall'aggiudicazione adottata dalla Provincia Autonoma di Trento, risulta che il giudizio di appello – inerente un'ipotesi peraltro controversa di decadenza - è ancora pendente (R.G. n. 465/2020) ma, soprattutto, si evidenzia che ANAC con delibera del 1.04.2020, ritenendo che alcun addebito di responsabilità per colpa può essere imputato alla società CIRFOOD, ha disposto l'archiviazione del procedimento sanzionatorio;

I provvedimenti di esclusione adottati rispettivamente dalla Provincia di Lecce per conto del Comune di Taurisano e dal Comune di San Lazzaro (non risultanti dalle annotazioni del casellario ANAC ma diligentemente dichiarati dall'operatore), si fondano, nella sostanza entrambi, su una fattispecie di illecito previsto dall'art. 80 (dichiarazione falsa, reticente, omessa) sul cui ambito oggettivo sussiste conflitto giurisprudenziale tra le stesse sezioni del Consiglio di Stato, la cui sezione V con ordinanza del 11.05.2020, ha sospeso proprio il giudizio intentato da CIR nei confronti della Provincia di Lecce, rimettendo la definizione della questione ad pronuncia dell'Adunanza Plenaria che dovrà far chiarezza sull'ambito applicativo dell'art. 80, comma V, lett. c).



Per quanto concerne la risoluzione del contratto con il Comune di Pescara, datata 10 agosto 2018, il provvedimento con cui è stata disposta risulta tempestivamente impugnato innanzi al Tribunale delle imprese di Bologna il quale, senza entrare nel merito della vicenda, si è pronunciato solo sul difetto di giurisdizione del giudice ordinario in favore del giudice amministrativo (sent. n. 2113 del 2.10.2019) e, pertanto, sulla questione di merito non sussiste valutazione – neppure di primo grado - in sede di giustizia. Ai fini della valutazione della fattispecie che ha portato alla risoluzione occorre, quindi considerare, oltre alla gravità dell'inadempimento contestato (sicuramente esistente) , anche il tempo trascorso dal fatto e le vicende successive dell'operatore economico. Da tale punto di vista, nel biennio successivo alla risoluzione contrattuale (meglio al verificarsi del fatto : giugno 2018) non risultano contestati ulteriori inadempimenti pur essendo l'operatore economico affidatario di un rilevante numero di contratti sul territorio nazionale . Risulta altresì che , successivamente alla risoluzione , l'operatore ha conseguito il rating di legalità rilasciato dall'AGCOM ed ha operato un significativo ricambio del management aziendale

Per tal ragioni questa stazione appaltante ritiene di formulare una prognosi positiva sull'affidabilità dell'operatore e lo ammette alla fase successiva di gara

Si procede successivamente, 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.

Le offerte tecniche dei concorrenti, scaricate dalla piattaforma Sintel, saranno pertanto messe a disposizione della commissione giudicatrice che verrà appositamente nominata, ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. 50/2016. Si procederà quindi, in una o più sedute riservate, alla valutazione delle offerte tecnico-qualitative ad opera della Commissione

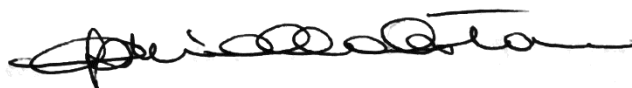
La seduta viene sospesa alle ore 12:10.

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

Dott. Matteo Accardi



Sig.ra Gabriella Costanzo



Ai sensi dell'art. 76 c. 2-bis del Codice, si comunica che gli atti sono disponibili presso l'ufficio gare della Provincia di Como – via Borgo vico n. 148 22100 Como.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004

VERBALE di GARA n. 3

I^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventi**, il giorno **21** del mese di **luglio** alle ore **10:00**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. **535/2020** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(Servizio Gare della Provincia di Como).

Premesso che:

- ✓ in data 16.6.2020, si è tenuta la 1^a seduta pubblica finalizzata alla verifica della regolarità, correttezza formale e completezza della documentazione prodotta dagli offerenti ed all’accertamento circa il

Pagina 1 di 5

possesso dei requisiti di carattere generale (art. 80 del Codice) e speciali (art. 83 del Codice) richiesti dal bando e dal disciplinare di gara in capo agli operatori economici partecipanti;

✓ in tale seduta veniva esaminata la documentazione amministrativa dei seguenti operatori economici partecipanti:

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020).

✓ tale seduta, giusta verbale n. 1, si concludeva con l'applicazione del soccorso istruttorio per l'operatore economico **CIRFOOD S.C**

✓ il giorno 30.6.2020 si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. 2, finalizzata alla conclusione delle operazioni avviate in data 16.6.2020 nel corso della I^a seduta pubblica di gara. Il Presidente del seggio prendeva atto che l'operatore economico per il quale era stato attivato il soccorso istruttorio aveva trasmesso, nei termini, l'integrazione documentale richiesta corredata da ulteriori argomentazioni difensive, la cui verifica si concludeva con esito positivo con l'ammissione del partecipante alla successiva fase di gara;

✓ nel corso della medesima II^a seduta pubblica di gara, si è provveduto altresì, allo scarico (*download*) ed all'apertura dei plichi telematici contenenti l'offerta tecnica degli operatori economici ammessi. Tale documentazione veniva messa a disposizione della Commissione giudicatrice per l'esame e la valutazione, da effettuarsi in più sedute riservate successive;

✓ con **Determinazione n. 535/2020** della Provincia di Como, si è proceduto, ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, alla **nomina della Commissione di Gara** per la valutazione delle offerte, relativa all'appalto in oggetto.

Tutto ciò premesso:



- ✓ il Presidente avendo acquisito preliminarmente le dichiarazioni dei Commissari, ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, in merito all'inesistenza di cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 dell'art. 77 del decreto legislativo 50/2016, all'inesistenza di cause di inconferibilità dell'incarico o altre incompatibilità previste dalla legge o situazioni integranti conflitto di interessi, prende atto che i commissari medesimi, accettano formalmente l'incarico.
- ✓ i commissari dichiarano di essere stati edotti dei contenuti codice di comportamento approvato ed in uso presso la Stazione Appaltante;
- ✓ i medesimi commissari sottoscrivono il presente verbale attestando la veridicità delle dichiarazioni.

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

I^a Seduta riservata di gara.

La Commissione procede, quindi, con la visualizzazione e lo scarico di copia dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti ed alla ricognizione puntuale degli elaborati prodotti nel documento di gara denominato busta tecnica.

Il Presidente illustra in dettaglio l'oggetto dell'appalto, le modalità di gara e il criterio di aggiudicazione, procedendo quindi alla lettura dei contenuti più significativi del disciplinare di gara e del capitolato prestazionale.

I commissari definiscono un serrato programma di lavoro (sedute da riservare alla valutazione dell'offerta tecnica) al fine di avanzare speditamente nella procedura di gara.

I commissari procedono di seguito con la lettura e l'analisi degli elementi, dei pesi e dei criteri di valutazione delle offerte previsti nel bando e nel disciplinare di gara, con particolare attenzione per i punti 13.1.2, 15.2, 15.3, 15.4. Si riportano di seguito i criteri e sottocriteri di cui al punto 15.4 del Disciplinare di Gara, presi in esame ai fini dell'attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte dei singoli commissari:

1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 20
così suddivisi:	
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8
c) Monte ore di presenza del Direttore	2
d) Monte ore di presenza del Dietista	2
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX PUNTI 8
così suddivisi:	
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3

b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 18
così suddivisi:	
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3
c) Piano dei trasporti	2
d) Piano di gestione delle diete speciali	3
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX PUNTI 3
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX PUNTI 10
così suddivisi:	
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX PUNTI 8
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX PUNTI 4
così suddivisi:	
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli	2
b) Progetti di educazione alimentare	2
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX PUNTI 2
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCELENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX PUNTI 2
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	75

La Commissione procede, con l'esame dei documenti costituenti le offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti.

L'esame e la valutazione delle offerte vengono condotti avendo come parametro di riferimento la documentazione definita al punto 13.1.2 (*Busta telematica dell'Offerta Tecnica*) del Disciplinare di Gara, redatta in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'attribuzione dei punteggi di valutazione secondo i criteri evidenziati nella tabella soprariportata, come meglio dettagliati al punto 15.4 del Disciplinare di Gara, oltre i documenti allegati a completamento o integrazione.

► I commissari procedono, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

CIRFOOD S.C.

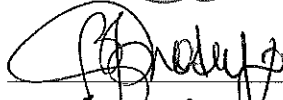
Il Presidente, alle ore **12:30**, dichiara conclusa la **Iª Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e fissa per il giorno **28.7.2020** alle ore **09:30**, la **IIª Seduta Riservata di gara** per il proseguimento dei lavori, e la ripresa dell'esame dell'offerta sopra indicata.

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

Dott. Matteo Accardi



Barbara Proserpio



Dott. Corrado Giannone



Erminia Arcidiacono





PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 4

II^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventi**, il giorno **28** del mese di **luglio** alle ore **09:30**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché, mediante l’ausilio di collegamenti audio e video, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. **535/2020** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(Servizio Gare della Provincia di Como).

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **18:00** del giorno **15.6.2020** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **5 n. 7** offerte, e più precisamente:

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell’11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell’11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell’11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell’11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **I^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. 1 a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. 2 a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **I^a seduta riservata** della commissione di gara nominata con provvedimento n. 535/2020, giusta verbale n. 3, a cui si rimanda;

Tutto ciò premesso:

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

II^a Seduta riservata di gara.

La seduta ha luogo mediante collegamento audio e video, in conformità a quanto previsto dall’art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: *“La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni”*.

I commissari riprendono l’analisi e la valutazione dell’offerta tecnica presentata dal concorrente:

CIRFOOD S.C.

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.



Pagina 2 di 3



I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

► A seguire i commissari procedono, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

E.P. S.P.A.

Il Presidente, alle ore **12:30**, sospende la seduta della Commissione di gara.

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

I commissari continuano con l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata da **E.P. S.P.A.**

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

► I commissari procedono, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

SIRIO SRL

Il Presidente, alle ore **17:00**, dichiara conclusa la **II^a Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e fissa per il giorno **30.7.2020** alle ore **09:30**, la **III^a Seduta Riservata di gara** per il proseguimento dei lavori, e la ripresa dell'esame dell'offerta sopra indicata.

Si dà atto che il presente verbale di gara formato a conclusione della singola seduta viene sottoscritto in modalità analogica a conclusione di tutte le operazioni di gara.

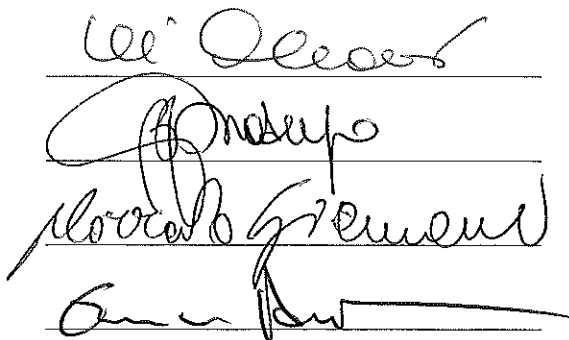
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Barbara Proserpio

Dott. Corrado Giannone

Erminia Arcidiacono





PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356
e-mail: sapcomo@provincia.como.it
pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 5

III^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventi**, il giorno **30** del mese di **luglio** alle ore **09:30**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché, mediante l’ausilio di collegamenti audio e video, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. **535/2020** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(*Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba*);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(*Servizio Gare della Provincia di Como*).

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **18:00** del giorno **15.6.2020** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **5 n. 7** offerte, e più precisamente:

Pagina 1 di 3

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **Iª seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **1** a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **IIª seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **Iª seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **3**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **28.7.2020**, si è tenuta la **IIª seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **4**, a cui si rimanda;

Tutto ciò premesso:

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

IIIª Seduta riservata di gara.

La seduta ha luogo mediante collegamento audio e video, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: *“La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni”*.

I commissari riprendono l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

SIRIO SRL

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.



Pagina 2 di 3



I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

► A seguire i commissari procedono, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

ELIOR RISTORAZIONE SPA

Il Presidente, alle ore **12:30**, sospende la seduta della Commissione di gara.
Alle ore **14:00** riprendono i lavori della Commissione di gara.

I commissari continuano con l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata da **ELIOR RISTORAZIONE SPA**

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

► I commissari procedono, all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

DUSSMANN SERVICE SRL

Il Presidente, alle ore **17:00**, dichiara conclusa la **III^a Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e fissa per il giorno **04.8.2020** alle ore **09:30**, la **IV^a Seduta Riservata di gara** per il proseguimento dei lavori, e la ripresa dell'esame dell'offerta sopra indicata.

Si dà atto che il presente verbale di gara formato a conclusione della singola seduta viene sottoscritto in modalità analogica a conclusione di tutte le operazioni di gara.

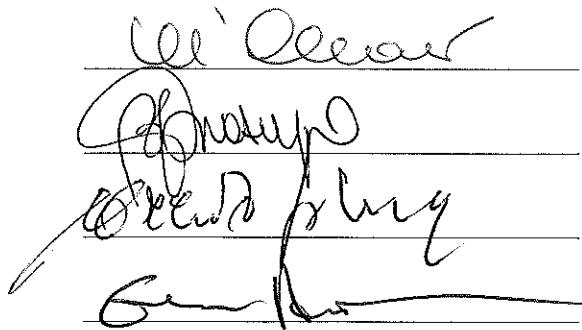
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Barbara Proserpio

Dott. Corrado Giannone

Erminia Arcidiacono





PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 6

IV^a Seduta riservata

L’anno duemilaventi, il giorno 04 del mese di agosto alle ore 09:30, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché, mediante l’ausilio di collegamenti audio e video, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 535/2020 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(Servizio Gare della Provincia di Como).

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 18:00 del giorno 15.6.2020 sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. 5 n. 7 offerte, e più precisamente:

Pagina 1 di 3

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **I^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **1** a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **I^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **3**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **28.7.2020**, si è tenuta la **II^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **4**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **30.7.2020**, si è tenuta la **III^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **5**, a cui si rimanda;

Tutto ciò premesso:

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

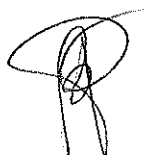
IV^a Seduta riservata di gara.

La seduta ha luogo mediante collegamento audio e video, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: *“La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni”*.

I commissari riprendono l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

DUSSMANN SERVICE SRL

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno



sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

► A seguire i commissari procedono all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

EURORISTORAZIONE SRL

Il Presidente, alle ore **12:30**, sospende la seduta della Commissione di gara.

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

I commissari continuano con l'analisi e la valutazione dell'offerta tecnica presentata da **EURORISTORAZIONE SRL**

A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

Il Presidente, alle ore **17:00**, dichiara conclusa la **IV^a Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e fissa per il giorno **06.8.2020** alle ore **09:30**, la **V^a Seduta Riservata di gara** per il proseguimento dei lavori, e la ripresa dell'esame dell'offerta sopra indicata.

Si dà atto che il presente verbale di gara formato a conclusione della singola seduta viene sottoscritto in modalità analogica a conclusione di tutte le operazioni di gara.

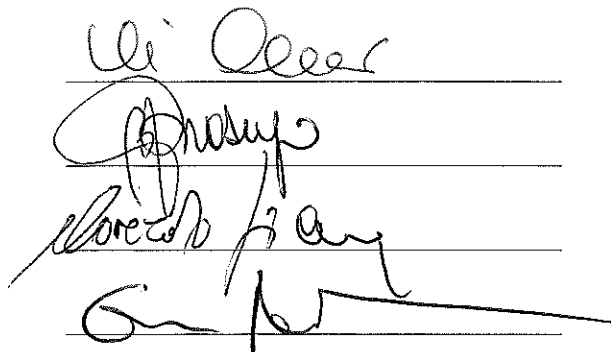
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Barbara Proserpio

Dott. Corrado Giannone

Erminia Arcidiacono



The image shows four handwritten signatures on horizontal lines. From top to bottom, they correspond to the names: Matteo Accardi, Barbara Proserpio, Corrado Giannone, and Erminia Arcidiacono. The signatures are written in black ink and are somewhat stylized.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356
e-mail: sapcomo@provincia.como.it
pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 7

V^a Seduta riservata

L’anno duemilaventi, il giorno 06 del mese di agosto alle ore 09:30, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, nonché, mediante l’ausilio di collegamenti audio e video, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. 535/2020 della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(*Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba*);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(*Servizio Gare della Provincia di Como*).

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore 18:00 del giorno 15.6.2020 sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. 5 n. 7 offerte, e più precisamente:

Pagina 1 di 3

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **I^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **1** a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **I^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **3**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **28.7.2020**, si è tenuta la **II^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **4**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **30.7.2020**, si è tenuta la **III^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **5**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **04.8.2020** si è tenuta **IV^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **6**, a cui si rimanda;

Tutto ciò premesso:

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

V^a Seduta riservata di gara.

La seduta ha luogo mediante collegamento audio e video, in conformità a quanto previsto dall'art. 77, comma 2 del Codice dei Contratti, il quale dispone: *“La commissione è costituita da un numero dispari di commissari, non superiore a cinque, individuato dalla stazione appaltante e può lavorare a distanza con procedure telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni”*.

I commissari procedono all'analisi e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dal concorrente:

SMA RISTORAZIONE SRL



Pagina 2 di 3



A seguito di un ampio confronto tra i commissari, la Commissione ritiene di dover evidenziare, in relazione ai criteri/sottocriteri previsti, gli elementi qualificanti il giudizio di valutazione assegnato, i quali verranno sinteticamente riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

I Commissari procedono quindi, alla valutazione puntuale delle singole componenti dell'offerta ed all'attribuzione discrezionale dei coefficienti di giudizio all'offerta presentata dall'operatore economico in esame, secondo la tabella riepilogativa sopra menzionata.

Il Presidente, alle ore **12:30**, sospende la seduta della Commissione di gara.

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

La Commissione procede alla verifica e revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute riservate di gara precedenti.

Il Presidente, alle ore **16:30**, dichiara conclusa la **V^a Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e fissa per il giorno **17.9.2020** alle ore **09:30**, la **VI^a Seduta Riservata di gara** per il proseguimento dei lavori.

Si dà atto che il presente verbale di gara formato a conclusione della singola seduta viene sottoscritto in modalità analogica a conclusione di tutte le operazioni di gara.

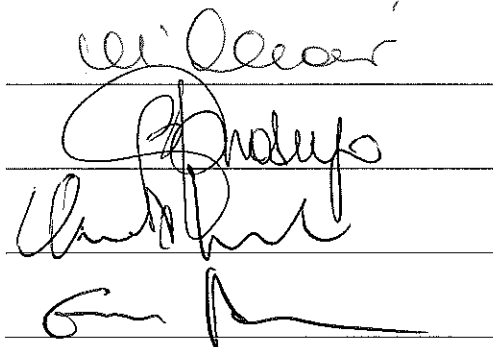
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Barbara Proserpio

Dott. Corrado Giannone

Erminia Arcidiacono



The image shows four handwritten signatures, each written on a horizontal line. The signatures are: 1. Matteo Accardi (top), 2. Barbara Proserpio, 3. Corrado Giannone, and 4. Erminia Arcidiacono (bottom). The handwriting is cursive and somewhat stylized.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356
e-mail: sapcomo@provincia.como.it
pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 8

VI^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventi**, il giorno **17** del mese di **settembre** alle ore **09:30**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. **535/2020** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(Servizio Gare della Provincia di Como).

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **18:00** del giorno **15.6.2020** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **5 n. 7** offerte, e più precisamente:

Pagina 1 di 3

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ Il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **I^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **1** a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **I^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **3**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **28.7.2020**, si è tenuta la **II^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **4**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **30.7.2020**, si è tenuta la **III^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **5**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **04.8.2020** si è tenuta **IV^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **6**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **06.8.2020** si è tenuta **V^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **7**, a cui si rimanda

Tutto ciò premesso:

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la


VI^a Seduta riservata di gara.

La Commissione procede alla verifica e revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute riservate di gara e alla stesura completa e definitiva dei giudizi e dei punteggi riportati nella tabella riepilogativa che verrà allegata al verbale della seduta riservata conclusiva, completata in ogni sua parte.

Il Presidente, alle ore **12:30**, sospende la seduta della Commissione di gara.

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

Si fa presente che le funzioni di segretario vengono assunte dal Presidente



Il Presidente, alle ore **15:00** dichiara conclusa la **VIª Seduta Riservata di gara** e fissa per il giorno **24.09.2020** alle ore **10**, la **VIIª Seduta Riservata di gara** per la revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute riservate di gara e per la stesura completa e definitiva delle tabelle dei punteggi attribuiti agli operatori economici da allegarsi al verbale della suddetta seduta riservata conclusiva di gara.

Il Presidente dispone, altresì, di fissare per il medesimo giorno **24.09.2020** alle ore **11:00**, la **IIIª Seduta Pubblica di gara** finalizzata alla comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte economiche degli operatori economici partecipanti, risultati ammessi a tale fase, nonché alla loro valutazione.

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

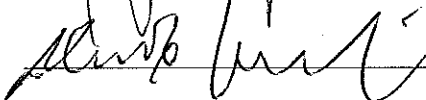
Dott. Matteo Accardi



Barbara Proserpio

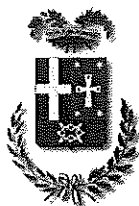


Dott. Corrado Giannone



Erminia Arcidiacono





PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 9

VII^a Seduta riservata

L’anno **duemilaventi**, il giorno **24** del mese di **settembre** alle ore **09:30**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. **535/2020** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(*Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como*);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(*Tecnologo alimentare*);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(*Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba*);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(*Servizio Gare della Provincia di Como*).

Premesso che:

- ✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **18:00** del giorno **15.6.2020** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. 5 n. 7 offerte, e più precisamente:

1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ Il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **I^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **1** a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **I^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **3**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **28.7.2020**, si è tenuta la **II^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **4**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **30.7.2020**, si è tenuta la **III^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **5**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **04.8.2020** si è tenuta **IV^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **6**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **06.8.2020** si è tenuta **V^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **7**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **17.9.2020** si è tenuta **VI^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **8**, a cui si rimanda

Tutto ciò premesso:

Il Presidente, accertata la valida costituzione della commissione, dichiara aperta la

VII^a Seduta riservata di gara.

La Commissione procede alla verifica e revisione puntuale di quanto elaborato nelle sedute riservate di gara e alla stesura completa e definitiva della tabella dei punteggi attribuiti agli operatori economici, che si allega al presente verbale.



Il Presidente, alle ore **10:50**, dichiara quindi conclusa la **VII^a Seduta Riservata di gara** per la valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto, e dispone di procedere, a seguire, con la **III^a Seduta pubblica di gara** finalizzata alla comunicazione dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e all'apertura dei plichi telematici contenenti le offerte economiche degli operatori economici partecipanti, risultati ammessi a tale fase e alla loro valutazione.

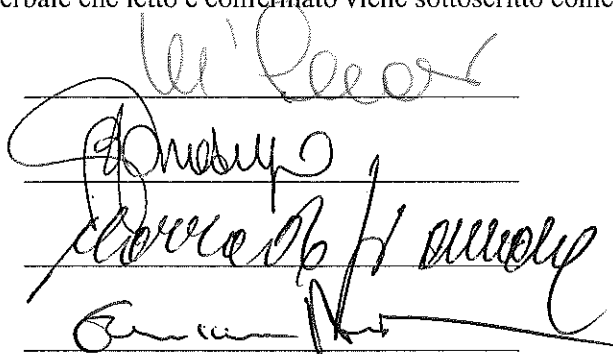
Di quanto sopra è redatto il presente verbale che letto e confermato viene sottoscritto come segue:

Dott. Matteo Accardi

Barbara Proserpio

Dott. Corrado Giannone

Erminia Arcidiacono



The image shows four handwritten signatures, each written on a horizontal line. From top to bottom, the signatures correspond to the names listed on the left: Matteo Accardi, Barbara Proserpio, Corrado Giannone, and Erminia Arcidiacono. The signatures are in black ink and are somewhat stylized.

Allegati: *Tabelle delle valutazioni e dei giudizi attribuiti alle offerte tecniche*



A handwritten signature or mark in the bottom right corner of the page, consisting of several loops and a long horizontal stroke.

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medi-max, MOmax, POmax)	CIRFOOD S.C.							Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:									
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6	436,00							400,00	5,50
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		8,00
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00							8880,00	2,00
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00							9000,00	1,80
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		2,00
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:									
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		3,00
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00							541,00	2,25
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		2,00
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:									
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		7,00
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		3,00
c) Piano dei trasporti	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		2,00
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90		2,70
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		3,00
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:									
=	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		3,00
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX 10 di cui:									
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	1,5	47,000%							23,610%	0,75
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	1	35,950%							15,820%	0,44
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	2,5	64,000%							39,000%	1,52
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	2	36,790%							21,000%	1,14
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM - terzo punto)	2	80,000%							80,000%	2,00
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60		0,60

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri		Wj (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medi-max, MOmax, POmax)	CIRFOOD S.C.							Punteggi parziali riparimetrati (1)
				Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media riparimetrata (1)	MO, PO			
				Mateo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO				Media coeff.	
6.	PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=		8	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			8,00
7.	INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a)	Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8							8	2,00
b)	Progetti di educazione alimentare	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
8.	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=		2	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00			2,00
9.	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=		2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
TOTALE Wj attribuibili:		75	69,72								
Punteggio minimo per l'ammissione:		40									

Note:

(1) La riparametrazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medie-max, MOmax, POmax)	E.P. S.p.A.						Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO	
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO				
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:								
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6	436,00						369,00	5,08
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	0,60	0,40	0,40	0,47	0,47		3,73
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00						5550,00	1,25
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00						4488,00	0,90
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		2,00
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:								
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70		2,10
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00						720,00	3,00
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60		1,20
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:								
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80		5,60
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60		1,80
c) Piano dei trasporti	2	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70		1,40
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90		2,70
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00		0,00
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:								
=	3	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60		1,80
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX 10 di cui:								
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5	47,000%						20,000%	0,64
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1	35,950%						20,000%	0,56
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5	64,000%						30,000%	1,17
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2	36,790%						30,000%	1,63
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2	80,000%						80,000%	2,00
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60		0,60

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medle-max, MOmax, POmax)	E.P. S.p.A.							Punteggi parziali riparimetrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparimetrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Conrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=	8	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70			5,60
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8							8	2,00
b) Progetti di educazione alimentare	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=	2	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	0,75			1,50
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
TOTALE Wi attribuibili:		75	51,86							
Punteggio minimo per l'ammissione:		40								

Note:
 (1) La riparimetrazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Mede-max, MOmax, P0max)	SIRIO SRL							Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:									
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6	436,00							366,00	5,04
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			4,80
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00							8880,00	2,00
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00							9624,00	1,93
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:									
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70			2,10
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00							618,00	2,58
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:									
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			5,60
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			1,80
c) Piano dei trasporti	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			1,20
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:									
=	3	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			1,20
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX 10 di cui:									
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5	47,000%							47,000%	1,50
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1	35,950%							14,000%	0,39
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5	64,000%							64,000%	2,50
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2	36,790%							5,000%	0,27
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2	80,000%							80,000%	2,00
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			0,60

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medie-max, MOmax, POmax)	SIRIO SRL							Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO		
			Martino ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=	8	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			4,80
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8							8	2,00
b) Progetti di educazione alimentare	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=	2	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	0,75			1,50
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
TOTALE Wi attribuibili:		75	55,70							
Punteggio minimo per l'ammissione:		40								

Note:
 (1) La riparametrazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medie-max, MOmax, POmax)	ELIOR RISTORAZIONE SpA							Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANONE	Barbara PROSERPIO					
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:									
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6	436,00							368,50	5,07
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			4,80
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00							8880,00	2,00
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00							9990,00	2,00
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:									
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00							363,00	1,51
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			0,80
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:									
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			6,30
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00
c) Piano dei trasporti	2	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			0,80
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			1,80
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:									
=	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DIM 25/7/2011	MAX 10 di cui:									
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5	47,000%							35,000%	1,12
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1	35,950%							5,000%	0,14
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5	64,000%							15,000%	0,59
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2	36,790%							5,000%	0,27
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2	80,000%							80,000%	2,00
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			0,60

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

				ELIOR RISTORAZIONE SpA						
Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medie-max, MOmax, POmax)	Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO	Punteggi parziali riparametrati (1)	
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=	8	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70		5,60	
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8						8	2,00	
b) Progetti di educazione alimentare	2	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90		1,80	
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=	2	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00		2,00	
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		2,00	
TOTALE Wi attribuibili:		75	56,90							
Punteggio minimo per l'ammissione:		40								

Note:
 (1) La riparametrizzazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO
ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medie- max, MOmax, POmax)	Dussmann Service SRL						Media ripara- metrata (1)	MO, PO	Punteggi parziali ripara- metrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione			Media coeff.	Media ripara- metrata (1)	MO, PO			
			(Coeff. di valutazione)								
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO						
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:										
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	5	436,00							436,00	6,00	
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			4,80	
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00							8880,00	2,00	
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00							8880,00	1,78	
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60	
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:										
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70	
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00							678,00	2,83	
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60	
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:										
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			6,30	
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70			2,10	
c) Piano dei trasporti	2	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			0,80	
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70	
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			1,20	
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:										
=	3	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			1,80	
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX 10 di cui:										
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5	47,000%							30,000%	0,96	
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1	35,950%							10,000%	0,28	
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5	64,000%							55,000%	2,15	
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2	36,790%							5,000%	0,27	
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2	80,000%							80,000%	2,00	
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Mede-max, MOmax, POmax)	Dussmann Service SRL							Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=	8	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			6,40
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8							8	2,00
b) Progetti di educazione alimentare	2	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			1,20
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=	2	0,80	0,60	0,60	0,60	0,60	0,75			1,50
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
TOTALE Wi attribuibili:		75	57,96							
Punteggio minimo per l'ammissione:		40								

Note:

(1) La riparametrazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medi-max, MOmax, POmax)	EURORISTORAZIONE SRL							Punteggi parziali riparametrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparametrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:									
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6	436,00							381,25	5,25
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	0,80	1,00	0,80	0,87	0,87			6,93
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00							8880,00	2,00
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00							5550,00	1,11
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:									
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00							384,00	1,60
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	0,70	0,60	0,70	0,67	0,67			1,33
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:									
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			5,60
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			2,40
c) Piano dei trasporti	2	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			1,80
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			1,80
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:									
=	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX 10 di cui:									
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5	47,000%							22,930%	0,73
b) % di incremento da produzione integrata rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1	35,950%							9,490%	0,26
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5	64,000%							19,670%	0,77
d) % di incremento da produzione integrata rispetto al CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2	36,790%							6,180%	0,34
e) % di incremento rispetto al CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2	80,000%							58,380%	1,46
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60			0,60

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili al criteri)	Valori MAX assegnati (Medie-max, MOmax, POmax)	EURORISTORAZIONE SRL							Punteggi parziali riparimetrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)			Media coeff.	Media riparimetrata (1)	MO, PO		
			Matteo ACCARDI	Conrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO					
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=	8	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			6,40
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8							8	2,00
b) Progetti di educazione alimentare	2	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			1,80
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=	2	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	1,00			2,00
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00
TOTALE Wi attribuibili:	75		58,88							
Punteggio minimo per l'ammissione:	40									

Note:
 (1) La riparimetrazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione.

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER
L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI
DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO
ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medie- max, MOmax, POmax)	SMA RISTORAZIONE SRL						Media ripara- metrata (1)	MO, PO	Punteggi parziali ripara- metrati (1)
			Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione			Media coeff.	MO, PO	Punteggi parziali ripara- metrati (1)			
			(Coeff. di valutazione)								
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO						
1. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX 20 di cui:										
a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	6	436,00							385,00	5,30	
b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	8	1,00	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70			5,60	
c) Monte ore di presenza del Direttore	2	8880,00							8010,00	1,80	
d) Monte ore di presenza del Dietista	2	9990,00							9120,00	1,83	
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60	
2. PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	MAX 8 di cui:										
a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70	
b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	3	720,00							501,00	2,09	
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			2,00	
3. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX 18 di cui:										
a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	7	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			5,60	
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione	3	1,00	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90			2,70	
c) Piano dei trasporti	2	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80			1,60	
d) Piano di gestione delle diete speciali	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00	
e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico	3	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40			1,20	
4. GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	MAX 3 di cui:										
=	3	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			3,00	
5. SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	MAX 10 di cui:										
a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1,5	47,000%							23,000%	0,73	
b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	1	35,950%							35,950%	1,00	
c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2,5	64,000%							59,970%	2,34	
d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	2	36,790%							36,790%	2,00	
e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	2	80,000%							80,000%	2,00	
f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	1	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00			1,00	

Comune di ERBA - Procedura aperta AI SENSI DELL'ART. 60 DEL CODICE, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509

				SMA RISTORAZIONE SRL						
Criteri / Subcriteri	Wi (Punteggi attribuibili ai criteri)	Valori MAX assegnati (Medi-max, MOmax, POmax)	Elementi valutati discrezionalmente dalla Commissione (Coeff. di valutazione)						Punteggi parziali riparimetrati (1)	
			Matteo ACCARDI	Corrado GIANNONE	Barbara PROSERPIO	Media coeff.	Media riparimetrata (1)	MO, PO		
6. PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE	MAX 8 di cui:									
=	8	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80		6,40	
7. INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE	MAX 4 di cui:									
a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli (0,25 punti a pasto, Max 2 punti)	2	8							8	2,00
b) Progetti di educazione alimentare	2	1,00	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40		0,80	
8. MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	MAX 2 di cui:									
=	2	0,80	0,70	0,70	0,70	0,70	0,88		1,75	
9. MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	MAX 2 di cui:									
=	2	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00		2,00	
TOTALE Wi attribuibili:		75	62,04							
Punteggio minimo per l'ammissione:		40								

Note:
 (1) La riparimetrazione è effettuata sugli elementi con valutazione discrezionale da parte della Commissione

Criteri / Subcriteri		GIUDIZIO COMMISSIONE
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a)	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
b)	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 25. Rapporto medio di distribuzione 1 a 30,625
c)	Monte ore di presenza del Direttore	8880
d)	Monte ore di presenza del Dietista	9000
e)	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Il concorrente dichiara di aver stimato un n di personale pari al 10% in più rispetto al necessario per sopperire a carenze di personale. Dichiara altresì di utilizzare personale proveniente da altre strutture da essa gestite
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
a)	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	Il concorrente prevede 5 interventi che trattano il capitolato offerte migliorative e procedure da applicare, modalità raccolta delle prenotazioni pasti, procedure di igiene e sicurezza alimentare da applicare in prevenzione a eventuale contagio (es. covid-19), utilizzo di nuovi prodotti di pulizia e nuove attrezzature
b)	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	541
c)	Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione prevede 38 ore annue in media. Il programma prevede: capitolato di gara, gestione emergenze, gestione team, comunicazione cliente, problemi di solving e decision making, diritto del lavoro, gestione interferenze, gestione diete speciali, procedure contenimento diffusione Sars-covid-2
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
a)	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori MODALITA' E TEMPISTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	Prevede tre fasi di selezione dei fornitori, le modalità di iscrizione al portale di cui dispone il concorrente, le garanzie richieste ai fornitori in merito ai parametri green in linea con la politica di sostenibilità del concorrente. Utilizza una piattaforma logistica e descrive le certificazioni possedute dai fornitori. Descrive le caratteristiche della piattaforma logistica, la quale è in possesso della certificazione EPD
b)	Piano delle manutenzioni/disinfestazione MODALITA' CONTROLLO, TEMPISTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	Descrive gli obiettivi del servizio, i soggetti che effettuano la manutenzione che prevede la descrizione dell'oggetto da mantenere, il tipo d'intervento e la periodicità. Per quanto concerne la disinfestazione, il piano è sviluppato con una società specializzata e sono personalizzate sulla reale esigenza di ogni cucina. Gli interventi prevedono: Intervento ordinario: derattizzazione e monitoraggio, il dispositivo di cattura e monitoraggio insetti striscianti, disinfestazione interna con gel e sostanze insetticide e uso di lampade elettro-insetticida UV per il controllo degli insetti alati. intervento straordinario: intervento a chiamata dell'azienda specializzata.

		CIRFOOD S.C.
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
	c) Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	Vengono impiegati n. 2 autisti e n. 2 mezzi elettrici. I tempi di trasporto 5 minuti per la consegna pasti in via Marconi e 1 minuto per la consegna pasti in via Majoni.
	d) Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPISTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	Viene descritta la procedura organizzativa, la modulistica utilizzata per la registrazione e le procedure di gestione delle non conformità. Il concorrente per evitare rischi di contaminazione ha redatto istruzioni operative contenute nel manuale della sicurezza e prevenzione. Utilizza il codice colore per differenziare le diverse tipologie di diete, attraverso i piatti colorati. Descrive anche le modalità di distribuzione, vengono distribuite prima rispetto agli altri pasti.
	e) Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	Prevede un programma di analisi, descrive un piano delle analisi annuali precisando il tipo di matrice e i parametri che verranno analizzati e la frequenza dei prelievi. N. 65 campioni annui e n. parametri tra 180 e 240 annui. Vengono altresì riportati i piani analisi effettuati presso la piattaforma logistica. Gli esiti delle analisi saranno trasmessi all'amministrazione entro 3 giorni lavorativi dalla ricezione
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	Il concorrente dichiara di aver predisposto un piano di "continuità emergenze" specifico per l'appalto del comune di Erba. Lo scopo del piano è garantire la regolarità del servizio, prevenendo tutte le possibili cause di rischio. Prevede attività preventive e relative dotazioni aziendali. Descrive dotazioni di emergenza presso le cucine "pasto scorta", elenca le cause che possono determinare le emergenze e le relative misure di risoluzione. Numero 2 centri cottura alternativi
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
	a) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	23,61%
	b) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	15,82%
	c) % di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	39%
	d) % di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	21%
	e) % di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	80%
	f) Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	Mensilmente Cirfood fornirà al comune di Erba dei report per le percentuali di prodotti utilizzati. Inoltre, fornirà i documenti necessari per eventuali contributi legati ai prodotti distribuiti nelle scuole

Criteri / Subcriteri		CIRFOOD S.C.
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p>VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>vengono fornite mascherine per i bambini. in tutti i refettori vengono fornite colonnine per erogazione di acqua filtrata. Per la scuola primaria Buccinigo sono previste le seguenti opere: ampliamento spogliatoio dedicato al personale addetto per la realizzazione vano doccia, sistemazione di pannelli fonoassorbenti a controsoffitto, smaltimento attrezzature in disuso, pellicole oscuranti, posa bandelle accesso fornitore; attrezzature n. 2 scaffali di 4 ripiani, 1 carrello termico bagno-maria, 1 addolcitore, inserimento isola sbarazzo all'interno del refettorio, 22 lampade led. Scuola Fuocher: tinteggiatura refettorio con smalto lavabile ad acqua fino a controsoffitto, propongono seguenti attrezzature: 1 armadio portaoggetti e 1 armadio stoviglie, 12 lampade led. Scuola primaria Arcellasco: vengono fornite: 1 armadio caldo portateglie 10 gn, 4 armadi spogliatoio, 1 armadio bagno-maria, sostituzione linea self-service, 35 lampade led. Scuola primaria Battisti: opere: rimozione pavimentazione refettorio e posa di nuova in vinilico, rimozione pavimentazione cucina e lavaggio e posa di nuova in gres, tinteggiatura locale refettorio e servizio, sostituzione pannelli fonoassorbenti a soffitto, fornitura e posa pellicola oscurante previa rimozione tende, redazione contratto per svuotamento fossa periodica, sostituzione boiler per produzione acqua ACS,</p> <p>arredi: inserimento isola sbarazzo, isola pinzimonio, sostituzione tavoli e sedie, 24 lampade a led, installazione 32 pannelli fonoassorbenti. Fornitura attrezzature: 1 scaffale 4 ripiani, 6 armadietti spogliatoio, 1 cucina a gas 4 fuochi, 1 base neutra aperta. Scuola Bindella: opere: ampliamento porta ingresso. Attrezzature: 1 addolcitore, 2 scaffali 4 ripiani, 1 carrello termico, 1 addolcitore acqua al sale, 1 affettatrice a gravita 350 mm, 1 tagliaverdure da banco con kit e accessori, 1 congelatore a pozzetto 500 l, 1 abbattitore dalla scuola di infanzia Diaz, 1 cuocipasta a gas automatico a 1 vasca 150 l. arredi: sistemazione sedute e revisione viti fissaggio, 8 lampade led. Scuola infanzia Crevenna: opere: rimozione pavimentazione cucina e posa nuova in gres R11, tinteggiatura con idropulitura lavabile locali servizio, realizzazione rampa per superamento dislivello ingresso/uscita pasti, attrezzature: armadio stoviglie porte scorrevole, 2 addolcitori acqua al sale, 5 armadi spogliatoio, 2 scaffali 4 ripiani, 1 lavastoviglie cappottina, 1 tavolo armadiato, inserimento isola sbarazzo, 12 lampade led. Scuola infanzia Diaz: opere: sistemazione pannelli fonoassorbenti a controsoffitto, realizzazione automazione cancello carraio, installazione pensilina su accesso fornitore, sistemazione pavimentazione esterna sconnessa in corrispondenza accesso fornitori. Integrazione attrezzature: 1 scaffalatura 4 ripiani, 1 armadio caldo portateglie, 2 scaffale 4 ripiani, 1 frigo 670 l 1 porta, 1 congelatore pozzetto 500l, 1 forno 10gn1/1, 1 abbattitore congelatore. È previsto che l'esistente sarà posizionato alla scuola Bindella. All'interno della cucina si prevede realizzazione di un'area dedicata a diete speciali con inserimento di cucina gas 2 fuochi e cuocipasta 1 vasca 40 l. 20 lampade led. Tutte le proposte accompagnate dalla tempistica di realizzazione.</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>vengono individuate 5 aree tematiche che accompagnano il bambino alla scoperta del cibo attraverso laboratori Interattivi, lezioni frontali, esperienze tematiche. Propongono all'interno delle 5 aree tematiche un catalogo con 22 corsi, tra i quali scegliere almeno un corso per ogni classe per anno scolastico. Previste 50 h annue di educazione alimentare in aula con presenza di una dietista. Vengono indicati gli argomenti dei 22 corsi. Prevede di organizzare dei corsi all'inizio dell'anno scolastico, distinti per fasce d'età, destinati alla scuola primaria del primo ciclo e secondaria del primo ciclo; gli obiettivi dei corsi sono quelli di sensibilizzare i bambini agli aspetti igienici e della salute. Per i genitori è prevista un'app "menu chiaro" in cui è consultabile il menu del giorno con indicazione dei piatti e la relativa composizione in nutrienti; l'app dà la possibilità del calcolo relativo all'apporto nutrizionale, in modo da scegliere la proposta dei piatti serali, inoltre fornisce indicazioni sull'indice di massa corporea, info nutrizionali e allergeni. Propone la carta dei servizi per le famiglie</p>

Criteri / Subcriteri		CIRFOOD S.C.
		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	il concorrente indica come misure automezzi elettrici, attrezzature green a basso impatto ambientale, sostituzione di corpi illuminanti, installazione di frangi-flusso, menu senza carne, erogatori di acqua filtrata, tovagliette e tovaglioli ecologiche, fornitura acqua wami per emergenza, riduzione materiale plastico fino al 92% e certificazione ecolabel, certificazione EDP di quanta e riduzione imballaggi.
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA LO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MADALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	Prevede convenzioni con ONLUS del territorio per il recupero delle eccedenze. Si rende disponibile a stipulare un accordo con ONLUS "Mani aperte" per il sostegno della mensa di solidarietà a Buccinigo di Erba. Vengono descritte le modalità di attivazione che il concorrente intende attuare per il rispetto delle norme igienico-sanitarie

Criteri / Subcriteri		E.P. S.p.A.
		Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a)	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
b)	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 26. Rapporto personale utenti 1 a 69. Rapporto medio di distribuzione 1 a 36
c)	Monte ore di presenza del Direttore	5550
d)	Monte ore di presenza del Dietista	4488
e)	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Il concorrente dichiara di far ricorso a lavoro straordinario e ricorso ad una squadra jolly costituita da cuochi aiuti cuochi e asm
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
a)	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	Il concorrente prevede formazione preliminare, di base, aggiornamento periodico nella formazione preliminare. Sono affrontati argomenti quali igiene alimentare e sicurezza dei lavoratori. L'esposizione è vaga e poco chiara.
b)	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	720
c)	Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione prevede un monte ore di 140 ore annuo si prevedono formazione in aula formazione in campo formazione a distanza
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
a)	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori MODALITA' E TEMPSTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	Secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 che prevede quanto indicato nel manuale della qualità le modalità di qualifica dei fornitori, le procedure di qualificazione dei fornitori le modalità di valutazione.
b)	Piano delle manutenzioni/disinfestazione MODALITA' CONTROLLO, TEMPSTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	Viene allegato un piano di manutenzione analitico che prevede la descrizione dell'oggetto da mantenere il tipo d'intervento e la periodicità. Per quanto attiene la disinfestazione vengono descritte le modalità d'intervento le sedi dell'intervento le soglie di rischio con le relative azioni correttive

Criteri / Subcriteri		E.P. S.p.A.
		Giudizio Commissione
c)	Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	il concorrente prevede di utilizzare 2 automezzi (di cui uno di scorta) e prevede l'impiego di un autista con un impegno orario di 14 ore settimanali, vengono riportati i tempi di trasporti per le due consegne previste che sono di 4 minuti per la scuola Pellegrini e di 2 minuti per la scuola Marconi Il piano trasporti prevede la veicolazione dei pasti in una scuola dell'infanzia che non è presente tra gli istituti scolastici serviti e costituisce un errore probabilmente dovuto all'utilizzo del "copia/incolla"
d)	Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPISTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	Per la gestione delle diete, il concorrente opera secondo le linee d'indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica descrive il processo produttivo per la gestione delle diete, le diete verranno confezionate nell'apposita zona, descrive le modalità di approvvigionamento delle materie utilizzerà pentole padelle utensili facilmente identificabili.Descrive le modalità di confezionamento
e)	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	il concorrente descrive il tipo di determinazioni che intende effettuare, descrive un piano delle analisi annuali precisando il tipo di matrice e i parametri che verranno analizzati e la frequenza dei prelievi. Non vengono indicati nè il numero dei prelievi nè tempi di comunicazione degli esiti
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	il concorrente In una tabella descrive le modalità, le azioni correttive, i tempi e le responsabilità con cui vengono gestite le emergenze e le anomalie che potenzialmente possono manifestarsi durante l'erogazione del servizio. Vengono altresì indicate le figure coinvolte
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
a)	% di Incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	20%
b)	% di Incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	20%
c)	% di Incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	30%
d)	% di Incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	30%
e)	% di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM - terzo punto)	80%
f)	Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	descrive gli strumenti informatici per la gestione del magazzino che permette la tracciabilità delle derrate. Il concorrente con il sistema informatico descritto trasmetterà all'amministrazione i dati richiesti (settimanali, mensili, trimestrale annuali)

Criteri / Subcriteri		E.P. S.p.A.
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p>VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>il concorrente propone nelle diverse cucine le seguenti attrezzature: Lavastoviglie copertina, cucina 4 fuochi, n2 frigorifero due porte, n1 frigorifero a una porta, n2 abbattitore di temperatura, n2 pozzetti congelatori, n1 frullatore immersione, n2 affettatrici, n2 grattugie, n3 pelapatate, n4 robot Coupe, n3 trita carni, n1 carrello bagno maria, tre vasche, n1 cassetta pronto soccorso, n1 compostiera, n1 dispenser gel disinfettante. Propone inoltre la carta dei servizi un portale web e il servizio di dietetica on-line incontri programmati con famiglie dirigenti scolastici e le istituzioni. Vengono descritti i temi degli incontri.</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>prevede: un progetto di educazione alimentare destinato agli alunni formato da 8 moduli ; un progetto di educazione alimentare a favore delle famiglie formato da 6 moduli . tutti i moduli trattano temi legati alla corretta alimentazione alla lettura delle etichette i cibi sicuri.</p>

Criteri / Subcriteri		E.P. S.p.A.
		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	il concorrente dichiara di possedere la certificazione UNI ISO 14001:2015 e la norma ISO 5001 :2011 dichiara altresì di impiegare stoviglie sanificabili, di fornire borracce , prevede accordi con i fornitori per la riduzione di rifiuti derivati dagli imballaggi, impiego di fornitori locali, raccolta tappi in plastica raccolta differenziata dei rifiuti utilizzo di furgoni elettrici utilizzo di prodotti per lsa pulizia di prodotti a basso impatto ambientale fornitura di compostiere interventi di riduzione dei consumi idro-energetici
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA LO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MADALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	Il concorrente dichiara di aver attivato un accodo con il banco alimentare, Lombardia ONLUS, al fine di recuperare il cibo non somministrato e descrive le modalità operative

		SIRIO SRL
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
	a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	e figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
	b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 20. Rapporto medio di distribuzione 1 a 52 (come previsto dal CSA)
	c) Monte ore di presenza del Direttore	8880
	d) Monte ore di presenza del Dietista	9624
	e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Il concorrente dichiara un utilizzo di personale già in servizio a tempo parziale, con lavoro straordinario, squadra jolly, lavoro interinale con agenzia del lavoro
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
	a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	Il concorrente illustra i programmi dei corsi e i temi trattati indicando gli obiettivi, i contenuti igiene e autocontrollo, rintracciabilità in più prevede Sostenibilità Ambientale ed elenca gli argomenti trattati. Nessuna formazione specifica risulta impartita in ordine ai protocolli sanitari di prevenzione del COVID-19
	b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	618
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione prevede monte ore formazione dietista 55 e monte ore formazione direttore 59. I temi trattati riguardano aspetti organizzativi, gestione della qualità alimentazione e dietetica comunicazione normative certificazioni	
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
	a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori. MODALITA' E TEMPISTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	Secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 che prevede di indicare nel manuale della qualità le modalità di qualifica dei fornitori, le procedure di qualificazione dei fornitori le modalità di valutazione.
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione. MODALITA' CONTROLLO, TEMPISTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	Viene allegato un piano di manutenzione analitico che prevede la descrizione dell'oggetto da mantenere il tipo d'intervento e la periodicità. Per quanto attiene la disinfestazione, vengono descritte le modalità d'intervento la qualità dei prodotti impiegati, i mezzi utilizzati e la periodicità d'intervento	

Criteri / Subcriteri		SIRIO SRL
		Giudizio Commissione
c)	Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	Vengono riportati per i due plessi: tempo impiegato: (via Pellegrini 4 minuti e via Diaz 2 minuti), numero 2 automezzi, numero 2 autisti.
d)	Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPSTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	Per la gestione delle diete il concorrente opera in conformità della L123/206art 4 Deliberazione n.:123 settembre 2005 Linee di indirizzo per la gestione delle diete Speciali nella ristorazione scolastica Reg Lombardia. Vengono descritte tutte le fasi del processo di preparazione/confezionamento e prevede di usare stoviglie e stovigliame dedicato le diete vengono suddivise con colori diversi a seconda la tipologia
e)	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	Prevede un numero di campioni mensili pari a 30, vengono indicati i parametri analitici, e il tipo di matrice. Non vengono indicati tempi di comunicazione degli esiti
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	Il concorrente In una tabella descrive le modalità, le azioni correttive, i tempi e le responsabilità con cui vengono gestite le emergenze e le anomalie che potenzialmente possono manifestarsi durante l'erogazione del servizio. Descrizione assolutamente generica
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
a)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	47%
b)	% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	14%
c)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	64%
d)	% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	5%
e)	% di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	80%
f)	Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	Il concorrente dichiara di somministrare i prodotti sempre per la durata del contratto e s'impegna a fornire al comune l'elenco di tutti i prodotti che verranno ad essere impiegati con specifica delle loro caratteristiche: Ogni trimestre invierà al Comune il riepilogo delle quantità consumate

Criteri / Subcriteri		SIRIO SRL
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p>VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>Il concorrente Elenca una serie di azioni quali La sostenibilità ambientale :Mobilità sostenibile contenimento delle emissioni Carbo footprint monitoraggio CO2 Utilizzo di dispositivi biodegradabili, Riduzione dei rifiuti uso di prodotti detergenti con marchio ecolabel Incremento raccolta rifiuti differenziata mini isole ecologiche. Etica e sociale Organizzazioni non lucrative di utilità sociale del cibo non somministrato progetto di educazione alimentare incontri con medico Veterinario e medico pediatra. Qualità e sicurezza alimentare protocollo con l'ISTITUTO Zooprofilattico per le analisi Creazione di aree specifiche presso tutte le cucine per il confezionamento dei pasti speciale opportunamente attrezzate possesso di certificazioni EA35 Progetto di gradibilità Piano di formazione per i dipendenti Formazione di tutto il personale docente scolastico. Innovazione e tecnologia Dataloger, sistema localizzazione dei veicoli Contenitori termici attivi. Efficacia ed efficienza impiego di due veicoli più uno di riserva. Menu per ricorrenze. Fornitura armadietti doppia anta</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>Propone Un piano di informazione caratterizzato da incontri e interventi formativi , laboratori didattici, distribuzione di brochure informative indica le figure professionali impegnate, i temi trattati nei vari progetti, in totale i progetti proposti sono 8 ,vengono indicate le date delle iniziative .</p>

		SIRIO SRL
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	Vengono riproposte le iniziative già dettagliate al Paragrafo 6.1
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA LO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MADALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	Il concorrente dichiara di aver attivato un accordo con il banco alimentare Lombardia ONLUS al fine di recuperare il cibo non somministrato e descrive le modalità operative

		ELIOR RISTORAZIONE SpA
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a)	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
b)	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 22. Rapporto medio di distribuzione 1 a 30.
c)	Monte ore di presenza del Direttore	8880
d)	Monte ore di presenza del Dietista	9624
e)	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	il concorrente dichiara che in caso di carenza di personale o di assenza esso verrà sostituito tempestivamente da personale proveniente da altri servizi gestiti dalla stessa sul territorio. Inoltre il concorrente utilizza il software per pianificazione turni di lavoro. Inoltre dichiara il ricorso ad una squadra jolly in grado di garantire la sostituzione del personale in caso di emergenza tempestivamente.
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
a)	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	Il concorrente descrive la filosofia generale dell'azienda per l'attività di formazione, le modalità organizzative, la metodologia formativa. Il piano formativo prevede una sezione che riguarda la gestione ambientale e sostenibilità con riferimento ai CAM in rispondenza al PANGPP (piano azione nazionale sul green public procurement). Altri argomenti riguardano, la presentazione della società, il codice disciplinare, l'analisi dei requisiti contrattuali dei clienti, il trattamento di gestione dei dati personale. Altri temi riguardano il ruolo e la motivazione del personale, la comunicazione efficace col cliente, la soddisfazione del cliente. Nessuna formazione specifica risulta impartita in ordine ai protocolli sanitari di prevenzione del COVID-19
b)	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	363
c)	Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione prevede un monte ore complessivo medio di formazione, ad anni alterni, per direttore e dietista 59 ore (30 direttore, 29 dietista) Formazione non sempre appropriata (ad es. si prevede per il direttore il corso "PRIMI PASSI IN AZIENDA")
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
a)	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori MODALITA' E TEMPISTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	prevede fornitori nazionali e regionali (filiera corta lombarda). I fornitori vengono selezionati dalla direzione acquisti e le fasi di selezione prevedono: analisi preliminare del fornitore, criteri di valutazione fornitore, classificazione fornitore. Descrive le procedure generali dell'azienda per la selezione dei propri fornitori e ha previsto all'interno del manuale della qualità della sicurezza alimentare una procedura "qualifica dei fornitori"
b)	Piano delle manutenzioni/disinfestazione MODALITA' CONTROLLO, TEMPISTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	le manutenzioni sono affidate a una società specializzata, si avvale di un applicativo eMaint, un gestionale che consente di pianificare, gestire e organizzare le manutenzioni ordinarie e attuare nuove richieste di intervento. La pianificazione degli interventi avviene dopo l'aggiudicazione e affidata al responsabile della manutenzione della ditta incaricata. Nel sistema informativo viene configurata l'anagrafe della commessa e viene effettuato il censimento delle attrezzature tramite QRcode. Viene redatto successivamente il piano di manutenzione che identifica le operazioni di manutenzione ordinaria e programmata, la frequenza delle attività e professionalità richieste. È prevista la gestione operativa e definisce il cronoprogramma, specifica le modalità dell'intervento a chiamata. Allegato un programma di manutenzione. per la disinfestazione il concorrente si avvarrà di una società specializzata. Delinea gli interventi per singola struttura e la tipologia di intervento previsto da effettuarsi durante l'erogazione del servizio. Viene definito il livello di infestazione in tre livelli identificati con codice colore. Descrive le modalità operative con le quali vengono messe in atto le azioni previste.

Criteri / Subcriteri		ELIOR RISTORAZIONE SpA
		Giudizio Commissione
c)	Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	Vengono impiegati numero 2 automezzi, numero 2 autisti. I tempi di percorrenza: 5 minuti per la scuola Marconi, 2 minuti per la scuola Majnoni. La proposta di piano trasporti introduce un doppio turno non previsto né consentito dal capitolato relativamente all'istituto Puecher.
d)	Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPISTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	le procedure relative alla preparazione e invio delle diete speciali sono contenute nel manuale di autocontrollo e sicurezza "gestione di sicurezza diete speciali" e in uno specifico manuale "manuale gestione diete speciali". La responsabilità delle diete speciali è affidata alla dietista e/o capocuoco presente nelle cucine, descrive procedure di attivazione di un protocollo dietetico attraverso un diagramma di flusso. Prevede di realizzare 5 nuove zone dietetiche con relative attrezzature. Prevede l'utilizzo di attrezzature e minuterie dedicate utilizzando il codice colore, anche per quanto riguarda il materiale di pulizia. Per la somministrazione, le diete verranno distribuite direttamente al tavolo, antecedentemente la somministrazione del pasto comune.
e)	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	per ogni anno contrattuale prevede: tot n. campioni 5 all'anno. Analisi n. 47. Determinazioni n. 194. Risultati analisi comunicati trimestralmente
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	il concorrente dichiara di gestire le emergenze attraverso la procedura ISO 22000. Attivazione di altro centro cottura sito in Tradate. Descrive le cause che hanno determinato l'emergenza e le soluzioni che intende intraprendere nel caso una o più di esse si verificassero
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
a)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	35%
b)	% di incremento da produzione Integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	5%
c)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	15%
d)	% di incremento da produzione Integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	5%
e)	% di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM - terzo punto)	80%
f)	Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	prevede un riepilogo dei consumi e reportistica agli utenti finali attraverso ITChef con cui è possibile ottenere riepiloghi su consumi mensili delle derrate. Si impegna a produrre su richiesta del comune una reportistica completa su materie prime e prodotto finito

Criteri / Subcriteri		ELIOR RISTORAZIONE SpA
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p>VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>prevede la creazione nelle cucine di nuove zone dietetiche e inserimento di nuove attrezzature. In totale: n5 cucine a 4 fuochi su forno elettrico, n5 cappa a parete, n55 plafoniere led, n5 generatore di ozono, n4 tavolo refrigerato, n5 lavamano a parete. Sistema di continuità del sistema informatico: attivazione Spid, pagamento con PagoPA. Abbellimento plessi scolastici, carta dei servizi per gli utenti, pacco spesa leggera (20 al mese per famiglie meno abbienti), sportello di ascolto con la dietista, kit posate disabili, gel disinfettante, pellicole colorate per le diete senza glutine</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>prevedono progetti di educazione alimentare rivolti a bambini, genitori, insegnanti e commissione mensa. Prevedono un progetto "pianeta cibo" attività con last minute market "io non spreco" con 10 menù a tema e 5 corsi a scelta ogni anno (attività di monitoraggio degli scarti più un corso su tema ambientale ogni anno). Monte ore previsto per ogni bambino: 17 all'anno + 5 settimane di monitoraggio all'anno. Elenca alcuni esempi di corsi a scelta</p>

		ELIOR RISTORAZIONE SpA
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	dichiara di seguire il principio della sostenibilità sociale, economica e ambientale. Si impegna a promuovere uso razionale di risorse energetiche e acqua, favorisce recupero eccedenze del cibo. Prevede: installazione lampade led, installazione di valvole termostatiche per radiatori, sensori di presenza, timer per spegnimento automatico luci, rompigetto su rubinetti, pulizia ecowash mop system, uso detergenti concentrati e solidi con marchio Ecolab, riduzione di packaging delle forniture, riduzione consumo di carta
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA LO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MADALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	prevista dotazione della Good food bag per trasporto cibo a casa per ogni bambino, isole ecologiche per differenziare i rifiuti, recupero eccedenze, monitoraggio degli scarti, sensibilizzazione utenza e formazione con last minute market. (Progetto redatto con last minute market). La ONLUS a cui sono destinate le eccedenze alimentari è Nuovi orizzonti – Como, con sede a Casnate con Bernate. Descrive le modalità operative per la realizzazione del progetto

		Dussmann Service SRL
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a)	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
b)	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 26. Rapporto medio di distribuzione 1 a 21,98.
c)	Monte ore di presenza del Direttore	8880
d)	Monte ore di presenza del Dietista	8880
e)	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Il concorrente prevede la sostituzione del personale in caso di assenza attraverso una pianificazione di ferie e permessi ecc.. con immissione in organico di nuovi collaboratori con lavoro supplementare e straordinario degli addetti di appalto con qualifiche equivalenti. Personale appartenente alla squadra jolly di emergenza e reperimento di personale qualificato da appalti limitrofi. Ricorso al lavoro interinale
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
a)	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	Il concorrente prevede 4 moduli di cui 16 parti destinati al direttore e responsabile ditta e operatori dell'appalto; 1 parte diretta al responsabile ditta, cuochi, dietista; 2 parti dirette a direttore e responsabile ditta e responsabili addetti alle emergenze; gli argomenti trattati riguardano aspetti organizzativi, qualitativi, sicurezza, igiene, uso attrezzature
b)	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	678 (ESCLUSO MOD C IN QUANTO FORMAZIONE DLGS 81/2008)
c)	Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione non è separato dai moduli precedenti. Le ore per ciascuna figura, di formazione, sono 54.
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
a)	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori MODALITA' E TEMPISTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	prevede modello di approvvigionamento che combina la filiera corta territoriale e la filiera logistica/distributiva. Il concorrente qualifica il fornitore secondo le procedure integrate del proprio sistema di gestione per la qualità e sicurezza alimentare. Illustra i criteri di qualificazione e selezione e il processo di identificazione dei fornitori. UNI EN ISO 9001:2015
b)	Piano delle manutenzioni/disinfestazione MODALITA' CONTROLLO, TEMPISTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	Il concorrente affida le manutenzioni a centri di assistenza territoriale delle principali case costruttrici e fornitrici di impianti tecnologici, delle attrezzature installate presso la cucina e locali di distribuzione del comune di Erba, operanti sul territorio lombardo e nazionale. Prevede: verifica stato delle attrezzature e impianti dell'appalto e procede alla verifica dello stato delle attrezzature, se necessario segue interventi utili a ripristino e corretto funzionamento dell'attrezzatura. Identifica i guasti improvvisi secondo una logica "del semaforo", ed elenca i tipi di guasti. Non presenta un piano vero e proprio di manutenzione. L'attività è svolta dalla direzione e sviluppo Integrated Pest Control, descrive attività e modalità delle azioni preventive e correttive, metodologia di intervento di derattizzazione e disinfestazione e le modalità di lotta, caratteristiche attrezzature e criteri di posizionamento, caratteristiche dei prodotti impiegati e dei mezzi utilizzati

Criteri / Subcriteri		Dussmann Service SRL
		Giudizio Commissione
c)	Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	vengono impiegati n. 2 autisti e n. 2 automezzi. I tempi di trasporto verso la scuola primaria Marconi-Arcellasco sono 4 minuti, il tempo di percorrenza verso scuola Majnoni è di 1 minuto. La proposta prevede una consegna pasti a domicilio non prevista dal capitolato e quindi frutto di un difetto di personalizzazione dell'offerta.
d)	Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPISTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	prevedono preparazione delle diete speciali in zone dedicate con team dedicato, supervisione da parte della dietista, realizzazione schemi dietetici personalizzati, controllo pre-operativo e durante lavorazione, identificazione preparazioni finali, approvvigionamento derrate speciali, ricevimento derrate speciali, stoccaggio derrate.
e)	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	piano generale analisi materie prime: 138 campioni di diversa matrice e 648 parametri. Non vengono indicati nè il numero dei prelievi nè i tempi di comunicazione degli esiti
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	il concorrente dichiara di essere dotato di sistema di gestione della continuità operativa. Elenca le principali cause e le soluzioni proposte, ma la descrizione risulta generica.
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
a)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	30%
b)	% di incremento da produzione integrata rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	10%
c)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	55%
d)	% di incremento da produzione integrata rispetto al CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	5%
e)	% di incremento rispetto al CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	80%
f)	Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	utilizzerà un software che dà al comune la possibilità di verificare in tempo reale e in seguito a immissione dei dati, il controllo relativo alla giornata interessata e alla quantità di prodotti utilizzati

Criteri / Subcriteri		Dussmann Service SRL
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p>VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>descrizione e tempi di attuazione: n 2 cucine 4 fuochi (presso scuola primaria Battisti e infanzia Diaz), 1 tritacarne (presso primaria Battisti), 1 tagliaversure (presso Battisti, 1 pelapatate (presso Battisti), 1 affettatrice a lama (presso Battisti), 4 forni (Battisti, Pellegrini, Riazzolo, Diaz), 10 frigoriferi (Battisti, Pellegrini, Riazzolo, Diaz primaria e infanzia), 1 lavello su armadio 1 vasca sgocciolatoio (Majnoni), 3 lavastoviglie (Battisti, Pellegrini, Riazzolo, 5 carrelli bagnomaria (Battisti, Riazzolo, San Giorgio, Majnoni, Manzoni), abbellimenti pareti con temi di tinteggiatura, 5 mobili pane/frutta, 5 mobili self-service, mobile vassoi, 7 isola "io riciclo". Propone una variazione di menù. Propone un menù delle feste, buffet della frutta, progetto miglioria parco alimentare (n 20 pacchi alimentari annui), 4 buffet per 50 persone per eventi promossi da amministrazione comunale, portale dedicato all'informazione, uno sportello aperto all'utenza, un calendario menù per le famiglie, messa in vendita di prodotti a prezzi vantaggiosi per famiglie bisognose, progetto pranzo natalizio per 50 persone bisognose, progetto di inclusione sociale, progetto giornata "libera terra" con utilizzo di prodotti, progetto customer con cadenza trimestrale, incontri con l'utenza</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>La proposta prevede 7 moduli destinati ad alunni (infanzia, primaria e secondaria) genitori e insegnanti. Argomenti: aspetti nutrizionali, lezioni di cucina, aspetti culturali. Attività di laboratori/convegni con lo scopo di incentivare corrette abitudini alimentari (dieta mediterranea, piramide alimentare), si prevedono incontri con la dietista, progetto di frutta e versura da bere. Propone altresì un progetto con la società Agricooltur, con cui ha firmato contratti di esclusiva, che prevede educazione alimentare e sensibilizzazione per scuole materne e elementari. Prevede anche iniziative attività laboratori e convegni per salvaguardia ambiente. E' bizzarra l'offerta dei dispositivi "antiabbandono" che risulta per certo traslata da un' offerta prodotta per altra gara (probabilmente per un asilo nido) ma che è indicativa di difetto di personalizzazione ("copia/incolla")</p>

Criteri / Subcriteri		Dussmann Service SRL
		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	prevede prodotti biologici, carta con caratteristiche previste dalla commissione 2009/568/CE., procedure di ottimizzazione dei processi logistici, progetto di mobilità sostenibile del personale, iniziative offerte per il contenimento energetico (illuminazione con plafoniere elettriche e installazione di frangiflutto, installazione di valvole termostatiche), imballaggi: una serie di iniziative volte alla riduzione di imballaggi. Attrezzature offerte a basso consumo energetico. Vengono indicati i tempi di attuazione.
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA LO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MADALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	Indica le misure per prevenire le cause che determinano le eccedenze e le azioni che intende intraprendere per ridurre gli sprechi, indicando gli obiettivi. Prevede indagini di customer satisfaction, un progetto di valutazione degli scarti. Per quanto concerne le modalità di recupero delle eccedenze alimentari, il concorrente dichiara di aver stipulato un accordo con Auser (ONLUS) e ha sviluppato un progetto per distribuzione di pasti non consumati. Descrive le modalità con cui viene realizzato il processo

		EURORISTORAZIONE SRL
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
	a) Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
	b) Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 19. Rapporto medio di distribuzione 1 a 33,33
	c) Monte ore di presenza del Direttore	8880
	d) Monte ore di presenza del Dietista	5550
e) Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Il concorrente illustra le modalità di sostituzione del personale consistente nel ricorso a squadra jolly, ricorso a personale sul territorio impegnato in altri comuni	
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
	a) Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	Il concorrente illustra i programmi dei corsi e i temi trattati indicando gli obiettivi e i contenuti Quali: misure adottate a seguito COVID-19 Sistema informatico utilizzato, norma SA8000 Customer, gesti one eccedenze alimentari
	b) Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	384
c) Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione prevede monte ore annuo per il direttore e per la dietista di 8 primo anno e 4 gli altri anni. Media annua 4.664 ore. Descrive temi di coordinamento e controllo, Reg 2016/79 la corretta alimentazione	
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
	a) Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori MODALITA' E TEMPSTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	Ad esclusione dei prodotti locali a filiera corta si avvale di una piattaforma distributiva. La selezione dei fornitori avviene secondo il proprio sistema integrato, descrive tutte le fasi di selezioni che sono quelle previste dalla ISO 9001:2015 e le figure aziendali coinvolte
b) Piano delle manutenzioni/disinfestazione MODALITA' CONTROLLO, TEMPSTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	Prevede verifiche programmate, interventi di riparazione, sostituzione, innovamento, revisione generale avvio appalti di tutte le attrezzature presenti per quanto riguarda la disinfestazione vengono descritte le modalità di programmazione, di monitoraggio e interventi correttivi.	

Criteri / Subcriteri		EURORISTORAZIONE SRL
		Giudizio Commissione
c)	Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	Vengono riportati per i due plessi; il tempo impiegato (via Pellegrini 5 minuti e via Diaz 4 minuti) vengono impiegati numero 2 mezzi e numero 2 autisti
d)	Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPSTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	descrive la procedura di preparazioni delle diete approvvigionamento materie prime, pianificazione della produzione le modalità di cottura confezionamento e trasporto. Le diete dei celiaci avvengono secondo il manuale AIC . Si rispetta una separazione spazio-temporale
e)	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	Il concorrente prevede per ogni anno di servizio n 78 prelievi con una ricerca di 491 parametri che sono chimici e micro biologiche, indica le matrici e per ognuna i parametri specifici. Non vengono precisati i tempi di comunicazione degli esiti
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	Il concorrente descrive le principali cause che possono determinare un'emergenza e per ognuna di esse illustra le modalità di risoluzione. Centro di cottura Garbagnate
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
a)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	22,93%
b)	% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM – primo punto)	9,49%
c)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	19,67%
d)	% di incremento da produzione integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM – secondo punto)	6,18%
e)	% di incremento rispetto ai CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM – terzo punto)	58,38%
f)	Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	Prevede annualmente la trasmissione di un report agli uffici del committente con elenco di prodotti alimentari utilizzati per l'espletamento del servizio, indicando la rispettiva quantità e la qualità dei prodotti impiegati

Criteri / Subcriteri		EURORISTORAZIONE SRL
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p style="text-align: center;">VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>Il concorrente prevede la creazione presso la scuola Mjnoni di una separazione di separazione area consumo e area lavaggio, la fornitura di n tre lava stoviglie a cappottina, 4 tavoli di servizio n1lavello, n1 armadio porta scope n 7 corner dieten 7 erogatori per acqua micro filtrata, n1 carrello bagno maria n 30 tavoli a 6 posti n 180 sedie , n1 tavolo armadio n 7 angoli attezzato per la raccolta differenziata n 6 abbattitori di temperatura 5 G/N 1:1 pannelli protettivi divisori in mensa n 35 stampe poster installazione dispositivi che riducono il rumore, applicativo per la gestione degli audit della commissione mensa 30 clean test incontri con la commissione mensa portale web ristorazione servizio dietista online Call center sportello relazionale, sacchetto anti spreco menu per festività giornata alimentare pacchi alimentari rinfreschi n1 per 100 per occasioni di iniziative dell'ente.</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>Il concorrente illustra le tematiche che intende affrontare nei corsi che riguardano alimentazione e salute e ambiente ,alimentazione sostenibile, dieta mediterranea prevedono 15 incontri per famiglie insegnanti commissione mensa e n 2 convegni</p>

		EURORISTORAZIONE SRL
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	il concorrente dichiara che opera secondo la norma ISO 14001 e 50001 offre un incremento dei prodotti equo e solidali, impiego di alcuni prodotti con etichetta EDP raccolta differenziata dei rifiuti riduzione degli imballaggi fornitura di acqua micro filtrata fornitura di tovaglie riutilizzabili riciclo degli avanzi tramite attività di compostaggio prodotti non alimentari a basso impatto ambientale riduzione del rumore attraverso l'applicazione di pannelli fono assorbenti nelle scuole Arcelasco, Bindella Cravenna Diaz e Majnoni
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA LO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MADALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	Il concorrente dichiara di ridurre attraverso la prevenzione, e attraverso la redistribuzione con fini sociali delle eccedenze. Descrive le azioni che intende intraprendere sia preventivamente. Per la gestione delle eccedenze il concorrente si impegna a recuperare il cibo non somministrato e donarlo a associazioni ONLUS

		SMA RISTORAZIONE SRL
Criteri / Subcriteri		Giudizio Commissione
1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	
a)	Monte ore settimanale complessivo del personale (escluso direttore e dietista)	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti.
b)	Rapporto quantitativo e qualitativo del personale impiegato in funzione delle diverse fasi operative in ogni plesso scolastico	Le figure professionali impiegate nella produzione di servizio sono: capocuoco, cuoco, addetto servizi mensa, autisti. Numero addetti 19. Rapporto medio di distribuzione 1 a 34
c)	Monte ore di presenza del Direttore	8010
d)	Monte ore di presenza del Dietista	9120
e)	Modalità di sostituzione del personale in caso di assenza	Il concorrente prevede che l'organico sia tarato per sopperire a un tasso di assenteismo del 10 % Se superiore o per assenze farà ricorso alla agenzia RANDSTAD e a squadra jolly
2	PROGRAMMA FORMATIVO/AGGIORNAMENTO CHE COINVOLGA L'INTERO PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO	
a)	Specificità dei corsi finalizzati alla fase di avvio del servizio e miglioramento degli standard qualitativi	il concorrente prevede per i neoassunti un percorso di addestramento studiato in maniera specifica e prevedono un corso di 24 ore. I contenuti dei corsi riguardano informazione su organizzazione aziendale, requisiti igienico sanitari. Segue addestramento sul lavoro con durata di 5 giorni. Per il personale già dipendente prevede un percorso di specializzazione e approfondimento con oggetto le modalità operative del servizio e le procedure operativo aziendali. Nessuna formazione specifica risulta impartita in ordine ai protocolli sanitari di prevenzione del COVID-19.
b)	Monte ore annuale complessivo di formazione/aggiornamento (escluso direttore e dietista ed esclusa la formazione obbligatoria)	501
c)	Piano di formazione/aggiornamento per Direttore e Dietista, con indicazione del monte ore annuo per ciascuna figura (esclusa la formazione obbligatoria)	Il piano di formazione prevede per: Direttore: monte ore annuo medio 35,5. Dietiste: monte ore annuo medio 36,5. I temi trattati riguardano: igiene degli alimenti, rapporto bambini col cibo, alimentazione dietetica, diversità alimentari
3	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	
a)	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori MODALITA' E TEMPISTICHE ACQUISIZIONE PRODOTTI - SELEZIONE FORNITORI, SISTEMI DI CONTROLLO, MODALITA' SOSTITUZIONE FORNITORI	Segue procedura acquisti prevista dalle norme UNI EN ISO 9001-2015. Ufficio acquisti con professionisti dedicati. Controllo e monitoraggio del prodotto e del servizio attraverso anche analisi micro e audit presso fornitori. Valutazione annuale (non conformità) e aggiornamento elenco fornitori e redazione mappa rischi dei fornitori. Adozione sistema informatico per redigere piano ordini e caricamento dietetici
b)	Piano delle manutenzioni/disinfestazione MODALITA' CONTROLLO, TEMPISTICHE, PIANO MANUTENZIONI ALLEGATO + DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	Prevede: dotazione di scorta di cambi, disponibilità attrezzature di backup. Il piano di manutenzione specifico che viene affidato ad una soc esterna GIMAR TECNICA. Descrive le manutenzioni straordinarie in officina e programmazione manutenzioni riportate in tabella in cui sono riportati oggetto di manutenzione, tipo e periodicità. Per quanto riguarda il piano di disinfestazione sono previste ispezioni giornaliere da parte del personale. Le operazioni di derattizzazione sono affidate a una società specializzata, si fa uso di prodotti non tossici, sono previsti 12 interventi annui per: derattizzazione, deblattizzazione, interventi contro insetti striscianti, in tutti i luoghi oggetto del servizio. Descritte le metodologie di intervento

Criteri / Subcriteri		SMA RISTORAZIONE SRL
		Giudizio Commissione
c)	Piano dei trasporti MODALITA' VEICOLAZIONE PASTI - N. ADDETTI E MEZZI - TEMPI FRA PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE	Viene impiegato numero 1 mezzo, numero 1 autista. Indica i tempi di trasporto per la consegna del pane, frutta, pasti. Tempi di trasporto: 5 minuti verso scuola primaria Marconi, 5 minuti per consegna a scuola Pellegrino. 1 minuto verso scuola Majnoni.
d)	Piano di gestione delle diete speciali PROCEDURE - TEMPISTICHE E MODALITÀ CONTROLLO	Descrive l'operazione preliminare e propedeutica alle diete speciali. Per le procedure atte a garantire le diete rivolte ai celiaci, prevede di attenersi alle D.D.G. n.7310/2013 della regione Lombardia, descrive la modulistica utilizzata e impiega dei simboli identificativi per ogni tipologia di dieta, con l'immagine dell'allergene o dell'alimento da non somministrare. Viene utilizzata utensileria diversificata. Vi è la supervisione di due dietiste. Presso ogni centro viene identificata una zona dedicata alle diete speciali.
e)	Piano delle analisi chimiche e microbiologiche nel corso di ciascun anno scolastico MODALITA' INTERVENTO E TEMPI COMUNICAZIONE ESITI	Numero determinazioni totali 1034. Non è indicato il numero di campioni ma solo le matrici. Non vengono indicati i tempi di comunicazione degli esiti
4	GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	
	CAPACITA' INTERVENTO - SOLUZIONI RIVOLTE A GARANTIRE CONTINUITA' E REGOLARITA' SERVIZIO IN CASO IMPREVISTI E EMERGENZE	Descrive le principali cause di emergenza e le relative soluzioni. Identifica 4 centri di cottura di emergenza: galbiate -mariano comense -cantù -merate
5	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLE DERRATE ALIMENTARI EX DM 25/7/2011	
a)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	23,00%
b)	% di incremento da produzione Integrata rispetto al CAM di frutta, verdura, ortaggi, legumi, ecc. (rif.5.3.1 CAM - primo punto)	35,95%
c)	% di incremento sulla produzione biologica rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	59,97%
d)	% di incremento da produzione Integrata rispetto ai CAM di carne (rif.5.3.1 CAM - secondo punto)	36,79%
e)	% di incremento rispetto al CAM di pesce proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rif.5.3.1 CAM - terzo punto)	80%
f)	Tempi e modalità di attuazione per l'intero appalto e descrizione delle modalità procedurali per consentire le verifiche da parte del Comune	Mette a disposizione una DASHBOARD dedicata al monitoraggio e controllo del servizio, visionabili in ogni momento da parte della committenza. Anagrafica fornitori, schede tecniche peculiarità merceologiche delle derrate consumate, lotti di scadenza

Criteri / Subcriteri		SMA RISTORAZIONE SRL
		Giudizio Commissione
6	<p>PROPOSTE INNOVATIVE E/O MIGLIORATIVE</p> <p>VANTAGGI SENZA ONERI TEMPI, TERMINI E MODALITA' SI CONSIDERA ORIGINALITA', PERTINENZA, ATTUALITA', RICADUTA SUL SERVIZIO</p>	<p>Scuola secondaria Majnoni: lavoio a una vasca con gocciolatoio e ante scorrevoli, tavolo armadiato con ante scorrevoli e alzatina, carrello termico a t. differenziate. Scuola infanzia Diaz: tavolo armadiato con ante scorrevoli e alzatina, carrello term. a temp. Differenziate, congelatore a pozzo classe A++ cap.215 l, n. 2 scaffali inox, isoa per raccolta differenz per bambini dell'infanzia, n.2 alberi legno decorativi, n.4 alberi legno decorativi da fissare a muro. Scuola di Crevenna: un tavolo armadiato con ante scorrevoli e alzatina posteriore, n.2 scaffali inox, forno a vapore diretto SAGV 101 ROMA mod a gas, 10 teglie 1/1, lavastoviglie prof a capote, isola per raccolta diff. ideata per bambini infanzia, n.2 armadi per prodotti chimici, n.12 tavoli bimbo, n.70 sedie minni. Scuola primaria Buccinigo: n.2 scaffali inox, n.2 armadi per prodotti chimici. Scuola inf. Bindella: carrello termico a temp. differenziate, n.5 alberi in legno decorativi, n.5 alberi dec. da fissare a muro, forno a vapore diretto SAGV 101 ROMA mod a gas, 10 teglie 1/1, congelatore a pozzetto A++ cap.2150. Scuola prim. Arcellasco: Un carrello termico a temp. differenziate, fornitura e posa nuovo pavimento in PVC. Scuola primaria Battisti: lavastoviglie prof a capote, sostituzione controsoffitto con pannelli fonoassorbenti Tonga A Altro: n.80 lampade a led e n.80 valvole elettrostatiche da installare nei locali scolastici o altri del comune, n.4 armadi spogliatoi a due scomparti, n.1000 doggy bag, e 1000 borracce d' alluminio, lavasciuga bluematic 35B per lavaggio accurato refettori</p>
7	<p>INIZIATIVE A FAVORE DI PARTICOLARI FASCE D'UTENZA E PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>a) Iniziativa pasto gratuito a favore delle fasce deboli</p> <p>b) Progetti di educazione alimentare</p>	<p>Prevede: Progetti di apprendimento indiretto-osservazionale: 10 temi 1 "Primi una questione di Secondi" per scuola infanzia e primaria 2 "menù i colori del benessere" (inf. e prim.) 3 2la giornata mondiale del bambino" (prim. e inf.) 4 "menù gluten free day"(tutti) 5 2menù piccoli chef" (prim. e sec.) 6 "merenda equo solidale" (prim. e sec.) 7 "menù della legalità" (prim. e sec.) 8 "menù sostenibile (prim. e sec.) 9 "giornata del fiocchetto lilla"(secondaria) 10 menù festività (tutti) Progetti di apprendimento diretto: "mangiar bene e consapevolmente" incontri, momenti ludici 1 cucine aperte(tutti) 2 facciamo colazione insieme (tutti) 3 mangia pesce e cresci sano come (tutti) 4 a pranzo con mamma e papa(tutti) 5 la casetta degli "attrezzi"(inf.) 6 giochiamo con alimenti (inf.) 7 popcorn party (inf) 8 Pannello sensoriale alimentare (inf) 9 2una mattina al mercato" (inf.) 10 con un po' di zucchero (inf.) 11 la spremuta (inf), e altri...4 per la inf., altri 10 per primaria, altri 9 per sec.</p>

Criteri / Subcriteri		SMA RISTORAZIONE SRL
		Giudizio Commissione
8	MISURE ATTE A CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER CONTENERE IMPATTO AMBIENTALE, TEMPI E MODALITA' ATTUAZIONE PER INTERO APPALTO E DESCRIZIONE MODALITA' PER VERIFICHE COMUNE	Prevede: -riduzione imballi primari, secondari e terziari (acquisto 4 gamma e imballi riciclabili, a rendere riutilizzabili) - prodotti a km 0 - collocazione di compostiere per raccolta frazione umida sostituzione dell'acqua in bottiglia con acqua di rete in caraffa - uso di carta biodegradabile - uso prodotti detergenti certificati Ecolabel - uso di un apparecchio di sanificazione "sanificatrice ionator exp" - manutenzione preventiva per bruciatori e guarnizioni -Sostituzione lampade a bassa efficienza e vecchie con lampade "Relamping led" -Dispositivi di rilevazione di prossimità per risparmio accensione luce -acquisto valvole termostatiche per termosifoni -filtri rompigitto su rubinetti acqua
9	MISURE RELATIVE ALLE PRATICHE DI RECUPERO DELLE ECCEDENZE E ALLA LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE	
	SOLUZIONI E INIZIATIVE PER PRATICHE RECUPERO ECCEDENZE E LOTTA DELLO SPRECO ALIMENTARE - TEMPI E MODALITA' PER INTERO APPALTO E MODALITA' PROCEDURALI PER VERIFICHE COMUNE	eccedenze: prevede raccolta eccedenze non consumate, controllo riconfezionamento e consegna alla associazione ente caritatevole. - cibo non consumato: convenzione col banco alimentare ONLUS "Danilo Fossato" Prevede corsi specifici di educazione ambientale.



PROVINCIA DI COMO

SAP

STAZIONE APPALTANTE PROVINCIALE

Via Borgo Vico, 148 – 22100 COMO
C.F. 80004650133 cod. AUSA 0000543078
Tel. 031 230356

e-mail: sapcomo@provincia.como.it

pec: sapcomo@pec.provincia.como.it

COMUNE DI ERBA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE STATALI DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIA DI 1° GRADO E CENTRO RICREATIVO ESTIVO COMUNALE PERIODO DAL 01/09/2020 - 31/08/2026. CIG 8149123509 – CUP F39E19001300004.

VERBALE di GARA n. 10

III^a Seduta Pubblica

L’anno **duemilaventi**, il giorno **24** del mese di **settembre** alle ore **11:15**, presso la sede di questa Stazione Appaltante, in Como via Borgo Vico n. 148, si è riunita la commissione di gara nominata con Determinazione n. **535/2020** della Provincia di Como e costituita dai sigg.:

- Dott. Matteo Accardi Presidente della Commissione di Gara
(Dirigente Responsabile Stazione Appaltante Provinciale di Como);
- Dott. Corrado Giannone Componente della Commissione di Gara
(Tecnologo alimentare);
- Barbara Proserpio Componente della Commissione di Gara
(Posizione Organizzativa – Responsabile dei Servizi Sociali del Comune di Erba);
- Erminia Arcidiacono Segretario della Commissione
(Servizio Gare della Provincia di Como).

Sono altresì presenti, giusta delega in atti, i sig.ri:

- ✓ Loredana Galimberti per CIRFOOD S.C.
- ✓ Chiara Parmendola per SMA RISTORAZIONE SRL

✓ Damiano Chiudaroli per ELIOR RISTORAZIONE SPA

Premesso che:

✓ entro il termine previsto dal Bando per la presentazione delle offerte, fissato alle ore **18:00** del giorno **15.6.2020** sono pervenute alla piattaforma SINTEL n. **5 n. 7** offerte, e più precisamente:

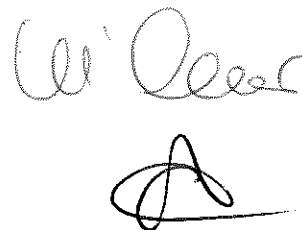
1. **SMA RISTORAZIONE SRL**, con sede in via Rotonda Dei Mille n. 1, 24122 BERGAMO - P.I. 09972590013 (protocollo SINTEL n. 1591714212847 del 09.6.2020);
2. **EURORISTORAZIONE SRL**, con sede in via Savona n. 144, 36040 TORRI DI QUARTESOLO (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL n. 1591868741001 dell'11.6.2020);
3. **DUSSMANN SERVICE SRL** con sede in via Papa Giovanni XXIII n. 4, 24042 CAPRIATE S.G. (BG) – P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL n. 1591872453869 dell'11.6.2020);
4. **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, con sede in via Venezia Giulia n. 5/A, 20157 MILANO– P.I. 08746440018 (protocollo SINTEL n. 1591873233693 dell'11.6.2020);
5. **SIRIO SRL** con sede in via Tenente Vincenzo Barone n. 15, 80040 CERCOLA (NA) – P.I. 01368401210 (protocollo SINTEL n. 1591885565336 dell'11.6.2020);
6. **E.P. S.P.A.** con sede in via Giuseppe Palumbo n. 26, 00195 ROMA – P.I. 05577471005 (protocollo SINTEL n. 1591971630668 del 12.6.2020);
7. **CIRFOOD S.C.** con sede in via Nobel n. 19, 42124 REGGIO EMILIA – P.I. 00464110352 (protocollo SINTEL n. 1591977285907 del 12.6.2020)

- ✓ Il giorno **16.6.2020**, si è tenuta la **I^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **1** a cui si rimanda.
- ✓ il giorno **30.6.2020** si è tenuta la **II^a seduta pubblica di gara**, giusta verbale n. **2** a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **21.07.2020** si è tenuta la **I^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **3**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **28.7.2020**, si è tenuta la **II^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **4**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **30.7.2020**, si è tenuta la **III^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **5**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **04.8.2020** si è tenuta **IV^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **6**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **06.8.2020** si è tenuta **V^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **7**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **17.9.2020** si è tenuta **VI^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **8**, a cui si rimanda;
- ✓ il giorno **24.9.2020**, si è tenuta **VII^a seduta riservata** della commissione di gara, giusta verbale n. **9** a cui si rinvia;

Tutto ciò premesso:



Pagina 2 di 5



il Presidente, dichiara aperta la

III^a Seduta pubblica di gara.

finalizzata alla comunicazione del punteggio tecnico conseguito dagli operatori economici ammessi e alla valutazione delle offerte economiche presentate.

Relativamente alle offerte tecniche, il Presidente, dopo aver dato lettura dei punteggi attribuiti, dà atto che tutti gli operatori economici, hanno conseguito un punteggio superiore al limite minimo stabilito al punto 15.4 "Elementi tecnico-qualitativi dell'offerta e valutazione" del Disciplinare di gara, di almeno 40 (quaranta) punti e pertanto, sono tutti ammessi alla successiva fase di gara.

Si procede all'inserimento nella piattaforma SINTEL dei punteggi ottenuti dai singoli operatori economici nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali di gara dal n. 3 al n. 9 con particolare riferimento alla *Tabella riepilogativa* allegata al citato verbale n. 9.

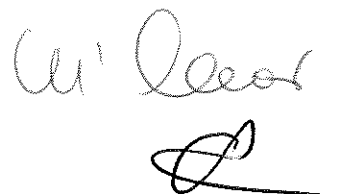
Di seguito si riporta il punteggio complessivo inserito nella Piattaforma SINTEL, nonché quello riparametrato dalla medesima piattaforma digitale, relativo all'**Offerta Tecnica**, ottenuto dagli operatori economici ammessi:

<i>Offerta Tecnica</i>		
<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica riparametrata</i>
CIRFOOD S.C	69,72	75
E.P. S.P.A	51,86	55,79
SIRIO SRL	55,70	59,92
ELIOR RISTORAZIONE SPA	56,90	61,21
DUSSMANN SERVICE SRL	57,96	62,35
EURORISTORAZIONE SRL	58,88	63,34
SMA RISTORAZIONE SRL	62,04	66,74

Si procede con la verifica della documentazione costituente l'Offerta Economica.

Il Presidente, rimanda ai criteri per la valutazione dell'Offerta Economica previsti nel disciplinare di gara (punti 13.1.3, 15, 15.2, 15.3, 15.5, 15.6), con particolare riferimento al punto 15.5 "Offerta economica" ove si stabilisce che i concorrenti devono indicare la propria offerta economica, espressa nel prezzo del servizio definito in ribasso rispetto alla base d'asta individuata (riferita al costo unitario del pasto), ossia: "i concorrenti devono indicare, in cifre ed in lettere, nella dichiarazione di offerta economica, il **PREZZO OFFERTO PER CIASCUN PASTO**".

Il punteggio massimo complessivo attribuibile all'Offerta economica è pari a punti 25 (venticinque) e sarà attribuito all'operatore economico che avrà presentato il miglior prezzo. Alle altre offerte si attribuiranno i punteggi mediante l'applicazione della formula di Sintel del MINOR PREZZO, come previsto dal punto 15.6 "Elementi economici dell'offerta e loro valutazione" del Disciplinare di gara.



Di seguito si riporta il punteggio complessivo relativo all'**Offerta Economica**, ottenuto dagli operatori economici ammessi, all'apertura delle offerte economiche:

Offerta Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Prezzo offerto €</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>
CIRFOOD S.C	€ 4,54	23,95
SMA RISTORAZIONE SRL	€ 4,35	25
EURORISTORAZIONE SRL	€ 4,50	24,17
DUSSMANN SERVICE SRL	€ 4,52	24,06
ELIOR RISTORAZIONE SPA	€ 4,48	24,27
SIRIO SRL	€ 40,40	24,72
E.P. S.P.A	€4,47	24,33

Il punteggio riparametrato complessivo delle offerte **Tecnica ed Economica** generato dalla graduatoria provvisoria di gara è di seguito riportato:

Offerte Tecnica ed Economica

<i>Operatore economico</i>	<i>Punteggio Offerta Tecnica</i>	<i>Punteggio Offerta Economica</i>	<i>Punteggio complessivo</i>
CIRFOOD S.C	75	23,95	98,95
SMA RISTORAZIONE SRL	66,74	25	91,74
EURORISTORAZIONE SRL	63,34	24,17	87,51
DUSSMANN SERVICE SRL	62,35	24,06	86,41
ELIOR RISTORAZIONE SPA	61,21	24,27	85,48
SIRIO SRL	59,92	24,72	84,64
E.P. S.P.A	55,79	24,33	80,12

Il Presidente di gara dà atto che l'offerta migliore risulta essere quella presentata da **CIR FOOD S.C**

– ed evidenza che, poiché il punteggio riportato in ciascuno degli elementi di valutazione (*offerta tecnica ed offerta economica*) dal suddetto operatore economico è superiore ai 4/5 del punteggio massimo attribuibile, l'offerta è da considerarsi anomala ai sensi dell'art. 97, comma 3, del Codice dei Contratti.

Il Presidente di gara dispone, pertanto, che all'operatore economico CIR FOOD S.C, risultato primo in graduatoria, venga inoltrata la richiesta per l'invio delle relazioni giustificative comprendenti spiegazioni sul prezzo e sui costi dell'offerta, allo scopo di accertarne congruità, sostenibilità e realizzabilità, stabilendo che tale documentazione dovrà pervenire, tramite la funzionalità "COMUNICAZIONI PROCEDURA" della Piattaforma SINTEL, entro e non oltre il giorno **12.10.2020** a pena di esclusione.

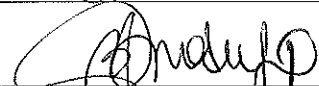
Il Presidente, alle ore **11:45** dichiara quindi conclusa la **III^a Seduta pubblica di gara** per la valutazione delle offerte economiche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara d'appalto in oggetto.

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


Dott. Matteo Accardi



Barbara Proserpio



Dott. Corrado Giannone



Erminia Arcidiacono