



PROVINCIA DI PISA

START n. 015989/2022 - PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ALCUNE SCUOLE DEL COMUNE DI PONSACCO – AA.SS. 2022/2023, 2023/2024 E 2024/2025 - CIG 93238994DC

III VERBALE DI COMMISSIONE (seduta riservata)

L'anno 2022, addì 15 del mese di novembre, alle ore 15:40, in Pisa, Via Pietro Nenni n. 24, sede della Provincia di Pisa, ha luogo la seduta di gara per la procedura in oggetto. La seduta si tiene in forma riservata.

PREMESSO E CONSIDERATO

- che nella seconda seduta pubblica tenutasi il giorno 15 novembre 2022, come risulta dal relativo verbale che qui si richiama inteso a tutte le premesse inerenti il procedimento, si è proceduto con l'apertura delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici;

- che nella succitata seduta è stata disposta dalla Presidente di commissione l'ammissione delle offerte tecniche di

1. Chef & Go Srl con sede legale a Cascina (Pi), in via S. Antioco n. 70 (C.F. 02273910501 e P.I. 02273910501);
2. Elior Ristorazione SpA con sede legale in Milano (MI), 20157 VIA VENEZIA GIULIA 5/A (C.F. 08746440018 e P.I. 08746440018);

- che con provvedimento n. 512 del 04.11.2022 il Comune di Ponsacco ha provveduto alla nomina della Commissione di gara.

QUANTO SOPRA PREMESSO E CONSIDERATO

Alla seduta sono presenti tutti i componenti della Commissione giudicatrice composta dalla Dott.ssa Alessandra Biondi che ne assume la presidenza, dalla Dott.ssa Filomena Chianese e Dott.ssa Patrizia Deri. La Dott.ssa Fiammetta Colombo, funzionaria della Provincia di Pisa – Centrale di Committenza, svolge le funzioni di segretario verbalizzante.

Si dà atto che la Commissione ritiene esser presenti tutti i contenuti richiesti dal disciplinare di gara per la presentazione dell'offerta tecnica nelle relazioni tecnico progettuali.

La Commissione inizia con il criterio di valutazione A.1. "Organizzazione del servizio" ed in particolare inizia la valutazione del subcriterio "A.1.a Modalità di approvvigionamento delle derrate":

1. Elior Ristorazione SpA

La qualificazione dei fornitori è descritta secondo un processo aziendale codificato e articolato, in particolare nella descrizione delle tempistiche e del controllo /sostenibilità

delle forniture. Il numero dei fornitori, alcuni dei quali apprezzabili per le dimensioni, è diversificato per tipologia di merci.

2. Chef & Go Srl
Il progetto descrive sinteticamente il processo aziendale di qualificazione del fornitore. Il numero dei fornitori, alcuni dei quali qualificati come fornitori locali, risulta diversificato per tipologia di merci.

Esprese le considerazioni di cui sopra, la Commissione procede con l'attribuzione dei coefficienti con le modalità stabilite dal disciplinare di gara, e cioè attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, calcolo della media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio, e infine trasformazione in coefficiente definitivo riportando ad 1 il coefficiente medio più alto e proporzionando a tale coefficiente gli altri coefficienti medi.

Successivamente la Commissione moltiplica i coefficienti definitivi per il punteggio previsto per ciascun criterio discrezionale.

Quanto sopra è riassunto nella tabella seguente:

	COM- MISSA- RI						
	BION- DI	DERI	CHIANE- SE	Media aritme- tica coefficienti	Coefficiente ri- parametrato V(a)i	Punteggio Wi	Wi*V(a)i
Elior Ristorazione SpA	0,9	0,9	0,9	0,9	1	5	5,00
CHEF & GO Srl	0,8	0,8	0,8	0,8	0,89	5	4,45

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.1. "Organizzazione del servizio", sub-criterio A.1.b "Piano delle pulizie straordinarie"

1. Elior Ristorazione SpA

L'operatore indica 10 pulizie straordinarie aggiuntive a quelle obbligatorie.

2. Chef & Go Srl

L'operatore indica 6 pulizie straordinarie aggiuntive a quelle obbligatorie.

Esprese le considerazioni di cui sopra, la Commissione procede con l'attribuzione dei punteggi con le modalità stabilite dal disciplinare di gara, e cioè attribuzione di un punto per ogni pulizia straordinaria del centro cottura ed un ulteriore punto per ogni pulizia straordinaria dei refettori aggiuntive a quelle obbligatorie fino ad un massimo di 5 punti.

Quanto sopra è riassunto nella tabella seguente:

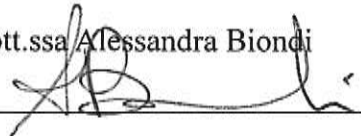
	Elior Ristorazione SpA	Chef & Go Srl
Punteggio	5	5

La Commissione sospende i lavori alle 18:08 e decide di proseguire in una successiva seduta stabilendo altresì che ciascun commissario proceda ad una lettura preliminare delle restanti parti delle offerte. La Presidente della commissione ricorda di rispettare l'obbligo di conservazione e consultazione secondo criteri di segretezza e riservatezza.

Letto, approvato e sottoscritto.

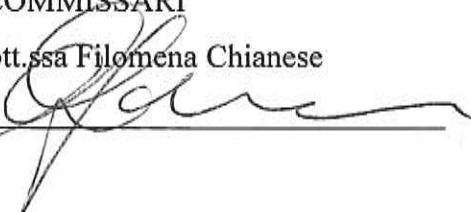
LA PRESIDENTE

Dott.ssa Alessandra Biondi

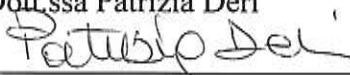


I COMMISSARI

Dott.ssa Filomena Chianese



Dott.ssa Patrizia Deri



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

Dott.ssa Fiammetta Colombo

