



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**

#### **IV VERBALE DI COMMISSIONE (seduta riservata)**

L'anno 2022, addì 22 del mese di novembre, alle ore 15:00, in Pisa, Via Pietro Nenni n. 24, sede della Provincia di Pisa, ha luogo la quarta seduta di gara per la procedura in oggetto. La seduta si tiene in forma riservata.

#### **PREMESSO E CONSIDERATO**

- che con provvedimento n. 512 del 04.11.2022 il Comune di Ponsacco ha provveduto alla nomina della Commissione di gara;
- che nella terza seduta riservata 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'esame delle offerte tecniche ammesse in base al criterio A1 "Organizzazione del servizio".

#### **QUANTO SOPRA PREMESSO E CONSIDERATO**

Alla seduta che si svolge in modalità di teleconferenza attraverso la piattaforma Cisco Webex Meetings 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.

La Commissione inizia con la valutazione del criterio A.2. "Organizzazione del personale" ed in particolare inizia l'esame del subcriterio "A.2.a Piano di gestione del personale":

1. Elixir Ristorazione SpA  
Struttura articolata dell'offerta, viene rispettata la clausola sociale con alcune integrazioni. Personale con qualifica e professionalità adeguate. Il numero delle unità nell'organizzazione del lavoro è funzionale all'erogazione del servizio. Potenziato il personale a Le Melorie e alla primaria Giusti dove è presente il doppio turno. Viene posta attenzione al rapporto con le insegnanti.
2. Chef & Go Srl  
Struttura articolata dell'offerta, viene rispettata la clausola sociale con alcune integrazioni. Personale con qualifica e professionalità adeguate. Il numero delle unità nell'organizzazione del lavoro è funzionale all'erogazione del servizio. Potenziato il personale in Val di Cava dove alla primaria è presente il doppio turno.

*[Handwritten signature]*

*Deri*

*Fr.*

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 aritmetica coefficienti	Coefficiente ri-parametrato V(a)i	Punteggio Wi	Wi*V(a)i
Elior Ristorazione SpA	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	9	9,00
CHEF & GO Srl	0,9	0,9	0,9	0,9	0,9	9	9,00

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.2. "Organizzazione del personale", sub-criterio "A.2.b Modalità di sostituzione del personale":

1. Elior Ristorazione SpA

Il canale di comunicazione risulta variegato con referenti disponibili 24 ore su 24 per una veloce gestione delle sostituzioni; la modalità di sostituzione è diversificata anche tramite l'utilizzo nell'immediato di lavoro straordinario del personale dello stesso appalto cosa che garantisce una continuità del servizio.

2. Chef & Go Srl

La modalità di sostituzione risulta diversificata con sostituzione immediata tramite personale dello stesso appalto.

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-MIS-SARI						
	BION-DI	DERI	CHIANE-SE	Media aritmetica coefficienti	Coefficiente ri-parametrato V(a)i	Punteggio Wi	Wi*V(a)i

Fl. Pder

Elior Ristorazione SpA	1	1	1	1	1	12	12,00
Chef & Go Srl	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	12	9,60

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.2. "Organizzazione del personale", sub-criterio A.2.c "Formazione del personale":

1. Elior Ristorazione SpA

L'operatore indica 25 iniziative di formazione aggiuntive.

2. Chef & Go Srl

L'operatore indica 20 iniziative di formazione aggiuntive.

Esprese le considerazioni di cui sopra, la Commissione procede con l'attribuzione dei punti con le modalità stabilite dal disciplinare di gara, e cioè attribuzione di 0,5 punti per ogni iniziativa di formazione aggiuntiva per un massimo di 4 punti.

Quanto sopra è riassunto nella tabella seguente:

	Elior Ristorazione SpA	Chef & Go Srl
Punteggio	4	4

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.3 "Gestione emergenze operative" e in particolare del subcriterio "A.3.a Modalità di gestione delle emergenze":

1. Elior Ristorazione SpA

Le soluzioni aziendali proposte al fine di garantire il minore impatto all'utenza risultano dettagliate con analisi della singola potenziale emergenza e del tipo di intervento che l'azienda intende attivare attraverso un piano di gestione delle emergenze. Alcune emergenze sono gestite in via preventiva in modo da evitare il manifestarsi dell'evento indesiderato. Per emergenze legate al trasporto la ditta mette a disposizione almeno un mezzo di riserva.

2. Chef & Go Srl

Il programma della gestione delle emergenze prende in esame le varie emergenze che possono verificarsi e individua le soluzioni con interventi programmati e dettagliati nel piano aziendale.

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:

Fl.  
 P. Di  
 L.

	COM- MISSA- RI						
	BION- DI	DERI	CHIANE- SE	Media aritme- tica coefficien- ti	Coefficiente ri- parametrato V(a)i	Punteggio Wi	Wi*V(a)i
Elior Ristorazione SpA	1	1	1	1	1	8	8,00
CHEF & GO Srl	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	8	6,40

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.3 "Gestione emergenze operative", sub-criterio A.3.b "Centri cottura alternativi":

1. Elior Ristorazione SpA

Il progetto mette a disposizione complessivamente due centri cottura di cui il primo con una capacità giornaliera di 2900 pasti e una distanza media da ogni singola scuola di 25 minuti. Per il secondo centro cottura messo a disposizione in situazione di emergenza non viene specificata la capacità di produzione pasti.

2. Chef & Go Srl

Il progetto mette a disposizione due centri cottura di cui il principale con una capacità giornaliera di circa 1600 pasti e con una distanza media da ogni singola scuola di 29 minuti. Per il secondo centro cottura messo a disposizione in emergenza non si specifica la capacità di produzione pasti giornaliera.

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 coefficien- ti	Coefficiente ri- parametrato V(a)i	Punteggio Wi	Wi*V(a)i
Elior Ristorazione SpA	0,9	0,9	0,9	0,9	1	7	7,00
CHEF & GO Srl	0,9	0,9	0,9	0,9	1	7	7,00

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.4 “Rilevazione dello spreco alimentare e strategie di intervento”:

1. Elior Ristorazione SpA

La proposta si articola in attività che spaziano dal monitoraggio degli scarti alle numerose azioni di prevenzione degli sprechi svolte direttamente dalla ditta con il coinvolgimento attivo dei bambini e dei genitori allo scopo di promuovere una mentalità antispreco. Sono previsti vari laboratori e progetti per il recupero degli sprechi non solo tramite enti nazionali ma anche con accordi da attivare con associazioni non lucrative locali.

2. Chef & Go Srl

Sono presenti una varietà di attività di monitoraggio degli scarti e di azioni per la riduzione dello spreco alimentare e per il recupero dei pasti non consumati attraverso accordi con canili/gattili, con organizzazioni non lucrative nazionali per l’utilizzo dei generi alimentari. Vengono proposti alcuni laboratori presso le scuole.

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 aritmetica 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	10	10,00
CHEF & GO Srl	0,7	0,7	0,7	0,7	0,78	10	7,80

La Commissione prosegue con la valutazione del criterio A.5 “Proposte di progetti di educazione alimentare”.

1. Elior Ristorazione SpA

La ditta mette a disposizione un portale web dedicato all’alimentazione. Vengono offerti 9 progetti complessivi rivolti agli alunni tutti svolti dalla dietista, per alcuni progetti sono coinvolti anche i genitori/rappresentanti della commissione mensa. Sono previsti anche due incontri all’anno con esperti per progetti rivolti ai genitori, commissione mensa e insegnanti.

2. Chef & Go Srl

Offerti 18 progetti complessivi di cui 8 finalizzati alla promozione di scelte sane e consumo consapevole, la maggior parte sono svolti dall’insegnante al quale viene fornito il materiale didattico. Un solo progetto ha come destinatari genitori e insegnanti.



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	CHIANESE	Media aritmetica 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	10	10,00
CHEF & GO Srl	0,6	0,6	0,6	0,6	0,67	10	6,70

Alle ore 18:29 la Commissione chiude i lavori e dichiara chiusa la sessione.

Viene allegato al presente verbale la tabella riassuntiva della valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti.

Letto, approvato e sottoscritto.

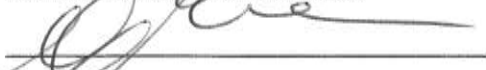
LA PRESIDENTE

Dott.ssa Alessandra Biondi



I COMMISSARI

Dott.ssa Filomena Chianese



Dott.ssa Patrizia Deri



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

Dott.ssa Fiammetta Colombo



Tabella riassuntiva della valutazione delle offerte tecniche

OFFERTA ELIOR			COMMISSARI						
Criteri	Sub criteri	Descrizione	Punteggio (W)	BIONDI	DERI	CHIANESE	Media aritmetica Coefficienti	Coefficiente riparametrato	W*V(a)j
A1	Organizzazione del servizio								
	A1.a	Modalità di approvvigionamento delle derrate	5	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	5,00
	A1.b	Piano delle pulizie straordinarie	5						5,00
A2	Organizzazione del personale								
	A.2.a	Piano di gestione del personale	9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	9,00
	A.2.b	Modalità di sostituzione del personale	12	1	1	1	1	1,00	12,00
	A.2.c	Formazione del personale	4						4,00
A.3	Gestione emergenze operative								
	A.3.a	Modalità di gestione delle emergenze	8	1	1	1	1	1,00	8,00
	A.3.b	Centri cottura alternativi	7	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	7,00
A.4		Rilevazione dello spreco alimentare e strategie di intervento	10	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	10,00
A.5		Proposte di progetti di educazione alimentare	10	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	10,00
Tot = 70									C(a) = 70,00

V(a)<sub>j</sub> – coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (j) variabile tra 0 e 1

$$C(a) = \sum [W_j * V(a)_j]$$

OFFERTA CHEF & GO			COMMISSARI						
Criteri	Sub criteri	Descrizione	Punteggio (W)	BIONDI	DERI	CHIANESE	Media aritmetica Coefficienti	Coefficiente riparametrato	W*V(a)j
A1	Organizzazione del servizio								
	A1.a	Modalità di approvvigionamento delle derrate	5	0,8	0,8	0,8	0,8	0,89	4,45
	A1.b	Piano delle pulizie straordinarie	5						5,00
A2	Organizzazione del personale								
	A.2.a	Piano di gestione del personale	9	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	9,00
	A.2.b	Modalità di sostituzione del personale	12	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	9,60
	A.2.c	Formazione del personale	4						4,00
A.3	Gestione emergenze operative								
	A.3.a	Modalità di gestione delle emergenze	8	0,8	0,8	0,8	0,8	0,80	6,40
	A.3.b	Centri cottura alternativi	7	0,9	0,9	0,9	0,9	1,00	7,00
A.4		Rilevazione dello spreco alimentare e strategie di intervento	10	0,7	0,7	0,7	0,7	0,78	7,80
A.5		Proposte di progetti di educazione alimentare	10	0,6	0,6	0,6	0,6	0,67	6,70
Tot = 70									C(a) = 59,95

