



PROCEDURA NEGOZIATA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI AA.SS. 2021/2022 E 2022/2023. CIG:889505606D

VERBALE COMMISSIONE DI GARA N.2

Alle ore 12.10 del 10 dicembre 2021 presso la Sede Comunale in Piazza Dante Alighieri n.1 a Campo nell'Elba, si sono riuniti i componenti della Commissione di gara nominata con Determinazione dell'Area Amministrativa n.315 del 03.12.2021 per l'esame e la valutazione delle offerte presentate per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2021/2022 e 2022/2023, a seguito di procedura negoziata previa pubblicazione di avviso per manifestazione di interesse, ai sensi di quanto previsto all'art.112 del D. Lgs. 50/2016, tramite procedimento telematico sulla piattaforma regionale START.

Alle ore 12:15 il Presidente Dr. Antonella Rossi dichiara aperta la seduta, assistita dalla dr.ssa Agnese Mazzanti e dal dr. Stefano Tacchella, quest'ultimo anche in qualità di segretario verbalizzante, quali componenti effettivi.

La Commissione riprende i lavori di valutazione delle offerte tecniche, sospesi in data 03.12.2021 come da Verbale della Commissione di Gara n.1 redatto nella stessa data. Non è presente alcun rappresentante di soggetti interessati alle procedure di gara.

La Commissione, quindi, tramite il Sistema Telematico degli Acquisti della Regione Toscana START prosegue nell'apertura della Documentazione Amministrativa rilevando quanto segue:

Dichiarazione sostitutiva atto notorietà per possesso requisiti art.80 D.Lgs.50/2016:

confermando quanto già riportato nel precedente Verbale n.1 del 03.12.2021, la Commissione, dopo nuova lettura e valutazione delle dichiarazioni trasmesse dall'O.E., ritiene che per quanto concerne le fattispecie di cui all'art.80, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, non si sia in presenza di un'ipotesi di esclusione automatica dato che si tratta di contestazioni elevate nei confronti di società di cui l'O.E. detiene una partecipazione minoritaria e per le quali non si è ancora in presenza di un accertamento definitivo e di importo non elevato.

In relazione a quanto dichiarato dall'O.E. in merito al rispetto dell'art.80, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, la Commissione ritiene che il resoconto fornito dallo stesso O.E. in merito a controversie con altri soggetti pubblici, prefiguri comunque una fattispecie complessa che, tuttavia, non ha portato ad adempimenti sanzionatori da parte di Anac e che, pertanto, non sussistono motivi per ritenere l'O.E. come inaffidabile. La Commissione approva quindi la suddetta documentazione.

Copertura assicurativa rischi professionali:

La Commissione approva la documentazione.

Dichiarazione centro cottura:

la Commissione approva la documentazione.

Elenco commesse triennali:

la Commissione approva la documentazione.

Una volta conclusa ed approvata la documentazione amministrativa, la Commissione prosegue alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'O.E. Cirfood S.C.

Valutazione offerta tecnica:

La Commissione procede all'apertura e alla valutazione dell'offerta tecnica dell'O.E. Cirfood S.C., che ha prodotto elaborato tecnico di n.53 pagine. L'elaborato verte in massima parte sul progetto di ristorazione relativo alla refezione scolastica. La proposta progettuale si conclude con il progetto di refezione per i dipendenti comunali.

I componenti della Commissione, dopo lettura ed analisi della proposta progettuale relativa all'offerta tecnica procedono, singolarmente alla compilazione di autonome schede di valutazione. Al termine della compilazione

delle suddette schede il giudizio della Commissione è il seguente (Cfr. schede allegate):

Progetto	Pres.	Com. 1	Com. 2	Media	Punteggio
1.1 Valutazione complessiva progetto (0-16 P.ti)	0.9	0.9	0.6	0.8	12.8
1.2 Valutazione personale impiegato (0-10 P.ti)	0.8	0.8	0.6	0.7333	7.3333
1.3 Valutazione approvvigionamenti (0-6 P.ti)	0.9	0.8	0.7	0.8	4.8
1.4 Valutazione Piano emergenza (0-12 P.ti)	1	0.9	0.7	0.86667	10.4
2.1 Proposte migliorative servizio (0-10 P.ti)	0.6	0.7	0.5	0.6	6
2.2 Giornate a tema (0-4 P.ti)	0.9	0.7	0.5	0.7	2.8
2.3 Proposta presentazione alimenti (0-2 P.ti)	1	0.9	0.5	0.8	1.6
3 Progetto ristoro dipendenti comunali (0-10 P.ti)	0.6	0.7	0.5	0.6	6

Totale 51.7333

Terminata la fase di valutazione dell'Offerta Tecnica dell'O.E. Cirfood S.C., la Commissione procede ad inserire sulla piattaforma START i punteggi attribuiti alla medesima Offerta Tecnica e, in seduta pubblica, all'apertura delle buste relative all'Offerta Economica (max 30/100 punti).

Alla seduta non presenza alcun soggetto.

La Commissione prende atto, quindi, dei punteggi assegnati all'offerta economica secondo la formula indicata nei documenti di gara, come di seguito esplicitati:

<i>Concorrente</i>	<i>Cirfood S.C.</i>	<i>Base d'Asta</i>
<i>Importo offerto</i>	5,14	5,20
<i>Punteggio</i>	30,00	

Al termine delle operazioni la somma dei punteggi attribuiti all'O.E. concorrente dà le seguenti risultanze:

	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio totale
Cirfood S.C.	51,73333	30,00	81,73333

Il Presidente prende pertanto atto della graduatoria sopra stilata che vede il punteggio di **81,73 punti** attribuito all'O.E. Cirfood S.C. con sede in Reggio Emilia, Via Nobel n.19, per un importo complessivo offerto di **€ 5,14 a pasto**.

Alle ore 13.20 circa, completate tutte le operazioni, compresa l'aggiudicazione non efficace effettuata dal RUP sul portale START alle ore 13:26 circa, si stabilisce di chiudere la seduta.

Del che viene redatto il presente verbale che, letto e approvato, viene sottoscritto come appresso:

Il Presidente
Dr. Antonella Rossi

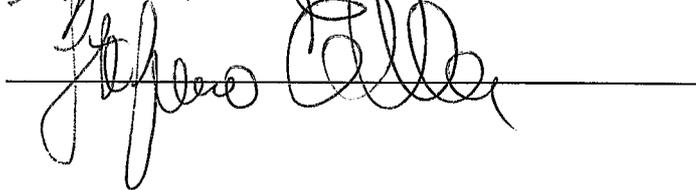


I componenti effettivi:

Dr.ssa Agnese Mazzanti



Dr. Stefano Tacchella



Offerta Economica

Il sottoscritto Simone Baldini, nella sua qualità di Procuratore, autorizzato a rappresentare legalmente CIR FOOD S.C., con sede legale in Reggio nell'emilia ,Via Nobel, 19;

In merito al lotto denominato "Servizio di refezione scolastica e ristoro dipendenti comunali AA.SS. 2021/2022 e 2022/2023" relativo alla gara "AFFIDAMENTO SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA" formula la seguente offerta economica:

Ribasso percentuale sull'importo a base di gara soggetto a ribasso: 1,15384 %.

Importo offerto al netto dell'IVA: Euro 5,14

Costi di Sicurezza al netto dell'IVA di: Euro 0,00

Ulteriori componenti non soggetti a ribasso al netto dell'IVA: Euro 0,00

Importo totale offerto al netto dell'IVA: Euro 5,14

Il sottoscritto dichiara inoltre:

- di aver giudicato i prezzi offerti nel loro complesso remunerativi;
- di aver preso esatta conoscenza della natura dell'appalto e di ogni circostanza particolare e generale che possa aver influito sulla determinazione dell'offerta;
- di mantenere valida l'offerta per 180 giorni a decorrere dalla data di scadenza per la presentazione della medesima o per il diverso termine previsto dal bando o, in assenza dello stesso, nella lettera d'invito a gara;
- di aver tenuto conto, nella formulazione dell'offerta, degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle disposizioni in materia di condizioni di lavoro.

lì 02/12/2021

	Presidente	Componente 1	Componente 2	Coefficiente medio	Punteggio
Sub criterio 1.1 – Valutazione complessiva del progetto (da 0 a 16):	0,9	0,9	0,6	0,8	12,8
Sub criterio 1.2 – Valutazione del personale impiegato (da 0 a 10):	0,8	0,8	0,6	0,7333333333	7,33333333
Sub criterio 1.3 – Valutazione approvvigionamenti (da 0 a 6)	0,9	0,8	0,7	0,8	4,8
Sub criterio 1.4 – Valutazione del “Piano di emergenza” (da 0 a 12):	1	0,9	0,7	0,8666666667	10,4
Sub criterio 2.1 – Proposte migliorative del servizio (da 0 a 10):	0,6	0,7	0,5	0,6	6
Sub criterio 2.2 – “Giornate a tema” (da 0 a 4):	0,9	0,7	0,5	0,7	2,8
Sub criterio 2.3 – Proposte sulla presentazione degli alimenti (da 0 a 2):	1	0,9	0,5	0,8	1,6
Criterio 3 – Progetto di ristoro dipendenti comunali (da 0 a 10):	0,6	0,7	0,5	0,6	6
				TOTALE	51,733333

2

COMPONENTE: TACCHELLA STEFANO

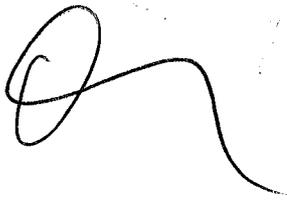
Sub criterio 1.1 – Valutazione complessiva del progetto (da 0 a 16):	12	0,6
Sub criterio 1.2 – Valutazione del personale impiegato (da 0 a 10):	7	0,6
Sub criterio 1.3 – Valutazione approvvigionamenti (da 0 a 6)	4	0,7
Sub criterio 1.4 – Valutazione del “Piano di emergenza” (da 0 a 12):	10	0,7
Sub criterio 2.1 – Proposte migliorative del servizio (da 0 a 10):	5	0,5
Sub criterio 2.2 – “Giornate a tema” (da 0 a 4):	2	0,5
Sub criterio 2.3 – Proposte sulla presentazione degli alimenti (da 0 a 2):	1	0,5
Critero 3 – Progetto di ristoro dipendenti comunali (da 0 a 10):	5	0,5

- non valutabile
 - estremamente insufficiente
 - gravemente insufficiente
 - scarso
 - insufficiente
 - sufficiente
 - più che sufficiente
 - discreto
 - buono
 - molto buono
 - ottimo
- coefficiente 0,0
 - coefficiente 0,1
 - coefficiente 0,2
 - coefficiente 0,3
 - coefficiente 0,4
 - coefficiente 0,5
 - coefficiente 0,6
 - coefficiente 0,7
 - coefficiente 0,8
 - coefficiente 0,9
 - coefficiente 1,0

PR

COMPONENTE: _____

Sub criterio 1.1 – Valutazione complessiva del progetto (da 0 a 16):	14	0,9
Sub criterio 1.2 – Valutazione del personale impiegato (da 0 a 10):	8	0,8
Sub criterio 1.3 – Valutazione approvvigionamenti (da 0 a 6)	5	0,9
Sub criterio 1.4 – Valutazione del “Piano di emergenza” (da 0 a 12):	12	1
Sub criterio 2.1 – Proposte migliorative del servizio (da 0 a 10):	6	0,6
Sub criterio 2.2 – “Giornate a tema” (da 0 a 4):	3	0,9
Sub criterio 2.3 – Proposte sulla presentazione degli alimenti (da 0 a 2):	2	1
Critero 3 – Progetto di ristoro dipendenti comunali (da 0 a 10):	6	0,6



- non valutabile – coefficiente 0,0
- estremamente insufficiente – coefficiente 0,1
- gravemente insufficiente – coefficiente 0,2
- scarso – coefficiente 0,3
- insufficiente – coefficiente 0,4
- sufficiente – coefficiente 0,5
- più che sufficiente – coefficiente 0,6
- discreto – coefficiente 0,7
- buono – coefficiente 0,8
- molto buono – coefficiente 0,9
- ottimo – coefficiente 1,0

1

COMPONENTE: AGNESE MAZZANTI

Sub criterio 1.1 – Valutazione complessiva del progetto (da 0 a 16):	0,9
Sub criterio 1.2 – Valutazione del personale impiegato (da 0 a 10):	0,8
Sub criterio 1.3 – Valutazione approvvigionamenti (da 0 a 6)	0,8
Sub criterio 1.4 – Valutazione del “Piano di emergenza” (da 0 a 12):	0,9
Sub criterio 2.1 – Proposte migliorative del servizio (da 0 a 10):	0,7
Sub criterio 2.2 – “Giornate a tema” (da 0 a 4):	0,7
Sub criterio 2.3 – Proposte sulla presentazione degli alimenti (da 0 a 2):	0,9
Critero 3 – Progetto di ristoro dipendenti comunali (da 0 a 10):	0,7

Agnese Mazzanti

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| non valutabile | – coefficiente 0,0 |
| estremamente insufficiente | – coefficiente 0,1 |
| gravemente insufficiente | – coefficiente 0,2 |
| scarso | – coefficiente 0,3 |
| insufficiente | – coefficiente 0,4 |
| sufficiente | – coefficiente 0,5 |
| più che sufficiente | – coefficiente 0,6 |
| discreto | – coefficiente 0,7 |
| buono | – coefficiente 0,8 |
| molto buono | – coefficiente 0,9 |
| ottimo | – coefficiente 1,0 |