

Comune di Fosdinovo

Provincia di Massa Carrara

Verbale di gara n. 1

Apertura dell'offerta tecnica e valutazione della stessa

Verbale della procedura aperta, svoltasi tramite gara con procedura telematica per l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Fosdinovo (capoluogo e frazione di Caniparola). Anni Scolastici 2024/25, 2025/26 rinnovabile per ulteriori due anni, per l'importo stimato a base d'asta di € 214.424,60, oltre I.V.A, con ammissione di offerte soltanto in ribasso in applicazione della determinazione del Responsabile del Procedimento n. 35 del 11/4/2024. CIG: B1AA64C1A5

Visto il bando di gara pubblicato ai sensi di legge.

Dato atto che con determina n. 3222 del 04/07/2024, ai sensi dell'articolo 14 del bando di gara, è stata nominata la Commissione giudicatrice nelle persone del dott. Bongiovanni Giuseppe, dott.ssa Dinunzio Moira e dott. Luigi Perrone, presidente di seggio.

Che con prot. n. 7256 del 09/07/2024 in arrivo dal Comune di Carrara è stato recepito il verbale n. 1 della CUC del Comune di Carrara, trasmesso ai sensi dell'articolo 17 del bando di gara, alla Commissione giudicatrice e con il quale sono stati ammessi alla fase di valutazione tecnica i seguenti operatori economici:

- CIR Food S.c.
- Dussmann Service Srl
- S.L.E.M. Srl

Dato atto che il giorno 09/07/2024, alle ore 09:30, la Commissione giudicatrice si insedia e i membri della stessa dichiarano, in ottemperanza alla disposizione contenuta nell'articolo 93, comma 5, del DLGS. 36/2023 che, ai sensi dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, non sussistono cause di incompatibilità e di astensione di cui ai commi 4, 5 e 6 del citato articolo 93. La Commissione prende atto che alla fase successiva (**apertura offerta tecnica**) sono ammesse le seguenti concorrenti che ha regolarmente presentato quanto richiesto dai documenti di gara:

- CIR Food S.c.
- Dussmann Service Srl
- S.L.E.M. Srl

Alle ore 09:45 la Commissione si riunisce in seduta riservata ed inizia le procedure di valutazione delle offerte tecniche dando atto che la stessa viene eseguita ai sensi dell'articolo 13 del bando di gara che

disciplina i criteri di valutazione dell'offerta tecnica (max 85 punti). In particolare il bando prevede:

Valutazione dei criteri

Si precisa che in relazione ad ognuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio, la Commissione giudicatrice procederà, in seduta riservata, alla valutazione dell'offerta tecnico-qualitativa. La Commissione giudicatrice potrà, a suo giudizio, rinviare i lavori a date successive oppure terminare i lavori in un'unica seduta, se il numero dei partecipanti lo rende possibile.

Svolgimento della fase relativa ai sottocriteri: in relazione alla suddetta offerta tecnica presentata, per la sola parte relativa ai criteri, ciascun membro della Commissione giudicatrice esprimerà un giudizio a cui corrisponderà uno dei seguenti coefficienti compresi tra 0 e 1, determinati in relazione ai singoli sottocriteri, con possibile ammissione di coefficienti intermedi. Detto coefficiente verrà poi moltiplicato per la ponderazione prevista per il sottocriterio:

GIUDIZIO MOTIVAZIONE COEFFICIENTE

Ottimo Descrizione molto ben strutturata che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito gli elementi richiesti 1,0

Distinto Descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti gli elementi richiesti 0,8


Buono Descrizione adeguata che sviluppa gli elementi richiesti senza particolari approfondimenti 0,6


Sufficiente Descrizione accettabile ma poco strutturata e poco sviluppata degli elementi richiesti 0,4


Scarso Descrizione mediocre e non sufficientemente sviluppata degli elementi richiesti 0,2

Insufficiente Descrizione carente, generica ed inadeguata degli elementi richiesti 0,0

La Commissione prende atto dell'errata corrige di pagina 22 del bando di gara relativa al punto 1.3 (certificazione di qualità) e a pagina 24, punto 1 (migliorie ai CAM).

La Commissione, inoltre, prende atto che lo standard britannico OHSAS 18001, non è più in vigore e quindi non è più certificabile da marzo 2021 e che a partire da ottobre 2021 è stato sostituito dalla norma ISO 45001; pertanto, per la tabella relativa al sottocriterio 1.3, il punteggio di 0,5 punti associato allo standard OHSAS 18001, è attribuito alla certificazione dello standard ISO 45001. 

La Commissione, ai sensi dell'articolo 13 verificherà per ogni concorrente che "L'Offerta tecnica dovrà essere resa attraverso una Relazione tecnica, per i punti n. 1, 2, 3 e 4 della precedente tabella, composta da un numero massimo di 40 facciate, in formato A4, carattere Times NewRoman, corpo 12, interlinea 1,15, margini 2, 2, 2 e 2. Sono esclusi dal computo delle facciate: eventuali copertine, indici e CV. Non saranno lette le eventuali facciate oltre le prime quaranta, in quanto non conformi a quanto specificamente prescritto come modalità di presentazione dell'Offerta tecnica. Tale Relazione dovrà contenere in maniera chiara ed evidente l'indicazione dei criteri e sub criteri su indicati. 




La Commissione provvede all'apertura delle offerte progettuali delle concorrenti che riportano i seguenti punteggi dei tre componenti (P Perrone, N Dinunzio, B Bongiovanni): 

1) CIR Food S.c.

Prioritariamente la Commissione ha verificato che l'offerta tecnica sia composta dal numero di facciate massime, così come richiesto il bando.

La Commissione procede ad assegnare i seguenti punteggi:

| n. | Criteri di valutazione | Punteggio max | n. | Sottocriteri | Punti max | P | D | B | MEDIA VOTO COMMIS | RIPARAMETRAZIONE/VOTO |
|----|--|---------------|------|--|-----------|-----|-----|-----|-------------------|-----------------------|
| 1 | Organizzazione del Servizio | 35 | 1.1 | Struttura di direzione e coordinamento aziendale prevista | 3 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,666667 | 2,00 |
| | | | 1.2 | Struttura operativa prevista | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,80 |
| | | | 1.3 | Certificazioni di Qualità | 4 | | | | | 3,50 |
| | | | 1.4 | Modalità operative di esecuzione | 5 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 4,00 |
| | | | 1.5 | Gestione Diete speciali | 4 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 3,20 |
| | | | 1.6 | Formazione del personale | 4 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 3,20 |
| | | | 1.7 | Carta dei servizi | 3 | 0,6 | 0,4 | 0,6 | 0,533333 | 1,60 |
| | | | 1.8 | Misure di customer satisfaction | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,80 |
| | | | 1.9 | Gestione emergenze | 3 | 0,8 | 0,6 | 0,6 | 0,666667 | 2,00 |
| | | | 1.10 | Modalità telematiche di comunicazione dei pasti erogati | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| 2 | Standard nutrizionali e garanzie di rispetto dei CAM | 25 | 2.1 | Progetto alimentare | 8 | 0,8 | 0,6 | 0,8 | 0,733333 | 5,87 |
| | | | 2.2 | Requisiti degli alimenti | 8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 4,80 |
| | | | 2.3 | Procedure di monitoraggio per il contenimento degli sprechi e per il recupero delle eccedenze alimentari | 4 | 0,8 | 0,8 | 0,6 | 0,733333 | 2,93 |
| | | | 2.4 | Requisiti dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti | 2 | 0,4 | 0,6 | 0,4 | 0,466667 | 0,93 |

Handwritten signatures and initials:




| | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|----|-----|--|----|-----|-----|-----|----------|-------|
| | | | 2.5 | Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| 3 | Migliorie ai CAM – criteri premianti | 15 | 3.1 | Offerta prodotti Km 0, Filiera corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, mercato equo e solidale | 10 | | | | | 10,00 |
| | | | 3.2 | Prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 4 | Forniture | 10 | 4.1 | Forniture da investimento | 5 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,533333 | 2,67 |
| | proposte | | 4.2 | Altre forniture | 5 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 2,00 |

La Commissione, in riferimento al sottocriterio 1.3, ha assegnato 3,5 punti così suddivisi:

| | |
|-----------------------|-----------|
| UNI 11584 | 1 punti |
| UNI EN ISO 9001 | 0,5 punti |
| UNI EN ISO 14001 | 0,5 punti |
| UNI EN ISO 22000 | 0,5 punti |
| OHSAS 18001/ISO 45001 | 0,5 punti |
| UNI ISO 37001 | 0,5 punti |

Sul sottocriterio 3.1 "Offerta prodotti Km 0, Filiera corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, mercato equo e solidale", l'OP ha dichiarato di offrire oltre il 20%, oltre l'obbligo dei CAM 2020, allegando i contratti preliminari con i fornitori e, pertanto ottiene 10 punti.

Sul sottocriterio 3.2 "Prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica", dell'offerta tecnica, la Commissione rileva l'assenza delle schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM"; pertanto la Commissione non assegna all'OP il relativo punteggio.

CIR Food S.c. – ha ottenuto il punteggio di 57,10 su 85,00 per l'offerta tecnica.

2) Dussmann Service Srl

Prioritariamente la Commissione ha verificato che l'offerta tecnica sia composta dal numero di facciate massime, così come richiesto dal bando.

La Commissione, verificato che l'operatore economico ha dichiarato di possedere lo **standard britannico OHSAS 18001**, non più in vigore e sostituito dalla norma ISO 45001, ai sensi dell'art. 101, comma 3, del D.Lgs 36/2023, chiederà all'OP di chiarire se lo stesso possieda la certificazione ISO 45001, dando tempo 7 giorni dall'invio della PEC all'OP, per fornire tale chiarimento, in assenza del quale la Commissione valuterà l'offerta tecnica dell'OP senza tale certificazione.

Nel frattempo la Commissione sospende la valutazione delle offerte tecniche rimandando ad altra seduta la valutazione di questo sottocriterio e delle offerte tecniche rimanenti.

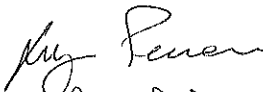

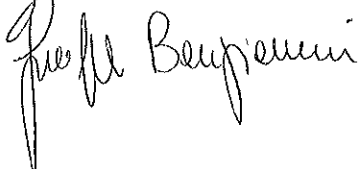
La Commissione convoca i componenti della stessa per il giorno 29/07/2024, ore 09:15, in seduta telematica, in virtù del Regolamento Consigliare approvato con delibera n. 18 del 30/05/2022.

La Commissione dà atto che la modalità di conservazione dei plichi è affidata al sistema di aggiudicazione elettronica START RTRT.

Letto, approvato e sottoscritto.

Fosdinovo, lì 09/07/2024

LA COMMISSIONE

Perrone Luigi 
Dinunzio Moira 
Boongiovanni Giuseppe 

Comune di Fosdinovo
Provincia di Massa Carrara

Verbale di gara n. 2

Apertura dell'offerta tecnica e valutazione della stessa

Verbale della procedura aperta, svoltasi tramite gara con procedura telematica per l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Fosdinovo (capoluogo e frazione di Caniparola). Anni Scolastici 2024/25, 2025/26 rinnovabile per ulteriori due anni, per l'importo stimato a base d'asta di € 214.424,60, oltre I.V.A, con ammissione di offerte soltanto in ribasso in applicazione della determinazione del Responsabile del Procedimento n. 35 del 11/4/2024. CIG: B1AA64C1A5

Visto il bando di gara pubblicato ai sensi di legge.

Visto il verbale n. 1 del 09/07/2024 della Commissione tecnica.

Vista la PEC inviata alla Dussmann Service Srl con protocollo n. 7337 del 10/07/2024.

Dato che con protocollo n. 7347 del 11/07/2024 la Dussmann Service Srl ha risposto alla richiesta di chiarimenti della Commissione confermando il possesso della certificazione ISO 45001 e che, pertanto, il sottocriterio 1.3 è rispettato dall'OP, la Commissione assegna 4 punti così suddivisi:

| | |
|-----------------------|-----------|
| UNI 11584 | 1 punti |
| UNI EN ISO 9001 | 0,5 punti |
| UNI EN ISO 14001 | 0,5 punti |
| UNI EN ISO 22000 | 0,5 punti |
| OHSAS 18001/ISO 45001 | 0,5 punti |
| UNI ISO 37001 | 0,5 punti |
| ALTRE CERTIFICAZIONI | 0,5 punti |

La Commissione riprende la valutazione dell'offerta tecnica della Dussmann Service Srl assegnando i seguenti punteggi:

| n. | Criteri di valutazione | Punteggio max | n. | Sottocriteri | Punti max | P | D | B | MEDIA VOTO COMMIS | RIPARAMETRAZIONE/VOTO |
|----|-----------------------------|---------------|-----|---|-----------|-----|-----|-----|-------------------|-----------------------|
| 1 | Organizzazione del Servizio | 35 | 1.1 | Struttura di direzione e coordinamento aziendale prevista | 3 | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,733333 | 2,20 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--|----|------|---|----|-----|-----|-----|----------|-------|
| | | | 1.2 | Struttura operativa prevista | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| | | | 1.3 | Certificazioni di Qualità | 4 | | | | | 4,00 |
| | | | 1.4 | Modalità operative di esecuzione | 5 | 0,8 | 1 | 1 | 0,933333 | 4,67 |
| | | | 1.5 | Gestione Diete speciali | 4 | 1 | 1 | 1 | 1 | 4,00 |
| | | | 1.6 | Formazione del personale | 4 | 0,8 | 0,8 | 1 | 0,866667 | 3,47 |
| | | | 1.7 | Carta dei servizi | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,80 |
| | | | 1.8 | Misure di customer satisfaction | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| | | | 1.9 | Gestione emergenze | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| | | | 1.10 | Modalità telematiche di comunicazione dei pasti erogati | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| 2 | Standard nutrizionali e garanzie di rispetto dei CAM | 25 | 2.1 | Progetto alimentare | 8 | 0,8 | 0,8 | 1 | 0,866667 | 6,93 |
| | | | 2.2 | Requisiti degli alimenti | 8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 4,80 |
| | | | 2.3 | Procedure di monitoraggio per il contenimento degli sprechi e per il recupero delle eccedenze alimentari | 4 | 0,8 | 1 | 1 | 0,933333 | 3,73 |
| | | | 2.4 | Requisiti dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti | 2 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 1,20 |
| | | | 2.5 | Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| 3 | Migliorie ai CAM – criteri premianti | 15 | 3.1 | Offerta prodotti Km 0, Filiera corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, mercato equo | 10 | | | | | 10,00 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--------------------|----|-----|--|---|-----|-----|---|----------|------|
| | | | | e solidale | | | | | | |
| | | | 3.2 | Prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica | 5 | 0,8 | 0,8 | 1 | 0,866667 | 4,33 |
| 4 | Forniture proposte | 10 | 4.1 | Forniture da investimento | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5,00 |
| | | | 4.2 | Altre forniture | 5 | 1 | 1 | 1 | 1 | 5,00 |

Sul sottocriterio 3.1 "Offerta prodotti Km 0, Filiera corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, mercato equo e solidale", l'OP ha dichiarato di offrire oltre il 20%, oltre l'obbligo dei CAM 2020, allegando i contratti preliminari con i fornitori e, pertanto ottiene 10 punti.

Dussmann Service Srl – ha ottenuto il punteggio di 73,13 su 85,00 per l'offerta tecnica

3) S.L.E.M. Srl

Prioritariamente la Commissione ha verificato che l'offerta tecnica sia composta dal numero di facciate massime, così come richiesto dal bando. La Commissione procede alla valutazione dell'offerta.

La Commissione, verificato che l'operatore economico ha dichiarato di possedere una **Carta dei servizi** (parametro 1.7) che non risulta allegata all'offerta tecnica, non assegna all'OP il relativo punteggio.

Inoltre, la Commissione, verificata l'**assenza dei contratti preliminari** con i produttori di prodotti a km0, a filiera corta e biologici previsti dal bando di gara per il sottocriterio 3.1 "migliorie ai CAM", relativi all'offerta tecnica, non assegna all'OP il relativo punteggio.

Infine, la Commissione rileva che l'OP non ha allegato **le schede tecniche contenenti le caratteristiche merceologiche per ciascun prodotto offerto e tutti gli altri requisiti previsti dai CAM** relativamente ai prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica, previsti dal bando di gara per il sottocriterio 3.2 e pertanto non assegna all'OP il relativo punteggio.

La Commissione, in riferimento al sottocriterio 1.3, da atto che l'OP dichiara di avere due "altre certificazioni" oltre a quelle elencate e, pertanto, accumula 0,5 punto per detta categoria di certificazioni; pertanto la Commissione assegna 2,5 punti così suddivisi:

| | |
|------------------|-----------|
| UNI 11584 | 0 punti |
| UNI EN ISO 9001 | 0,5 punti |
| UNI EN ISO 14001 | 0,5 punti |
| UNI EN ISO 22000 | 0,5 punti |

OHSAS 18001/ISO 45001 0,5 punti

UNI ISO 37001 0 punti

ALTRE CERTIFICAZIONI 0,5 punti

Su detto sottocriterio la Commissione ha valutato di assegnare al massimo 0,5 punti sulle "altre certificazioni" indipendentemente dal numero di certificazioni dichiarate.

La Commissione assegna i seguenti punteggi:

| n. | Criteri di valutazione | Punteggio max | n. | Sottocriteri | Punti max | P | D | B | MEDIA VOTO COMMIS | RIPARAMETRAZIONE/VOTO |
|----|--|---------------|------|--|-----------|-----|-----|-----|-------------------|-----------------------|
| 1 | Organizzazione del Servizio | 35 | 1.1 | Struttura di direzione e coordinamento aziendale prevista | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| | | | 1.2 | Struttura operativa prevista | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| | | | 1.3 | Certificazioni di Qualità | 4 | | | | | 2,50 |
| | | | 1.4 | Modalità operative di esecuzione | 5 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,533333 | 2,67 |
| | | | 1.5 | Gestione Diete speciali | 4 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,533333 | 2,13 |
| | | | 1.6 | Formazione del personale | 4 | 0,4 | 0,4 | 0,2 | 0,333333 | 1,33 |
| | | | 1.7 | Carta dei servizi | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| | | | 1.8 | Misure di customer satisfaction | 3 | 0,6 | 0,6 | 0,4 | 0,533333 | 1,60 |
| | | | 1.9 | Gestione emergenze | 3 | 0,4 | 0,2 | 0,2 | 0,266667 | 0,80 |
| | | | 1.10 | Modalità telematiche di comunicazione dei pasti erogati | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| 2 | Standard nutrizionali e garanzie di rispetto dei CAM | 25 | 2.1 | Progetto alimentare | 8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 4,80 |
| | | | 2.2 | Requisiti degli alimenti | 8 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 4,80 |
| | | | 2.3 | Procedure di monitoraggio per il contenimento degli sprechi e per il recupero delle eccedenze alimentari | 4 | 0,6 | 0,8 | 0,6 | 0,666667 | 2,67 |

| | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|----|-----|--|----|-----|-----|-----|-----|------|
| | | | 2.4 | Requisiti dei materiali e oggetti a contatto con gli alimenti | 2 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,4 | 0,80 |
| | | | 2.5 | Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure | 3 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 2,40 |
| 3 | Migliorie ai CAM – criteri premianti | 15 | 3.1 | Offerta prodotti Km 0, Filiera corta, Biologici, DOP, IGP, Lotta Integrata, Tipici o Tradizionali, mercato equo e solidale | 10 | | | | | 0,00 |
| | | | 3.2 | Prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi e da acquacoltura biologica | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,00 |
| 4 | Forniture | 10 | 4.1 | Forniture da investimento | 5 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 0,8 | 4,00 |
| | proposte | | 4.2 | Altre forniture | 5 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 3,00 |

S.L.E.M. Srl – ha ottenuto il punteggio di 40,70 su 85,00 per l'offerta tecnica

I risultati della valutazione dell'offerta tecnica è pertanto:

- CIR Food S.c. punti 57,10
- Dussmann Service Srl punti 73,13
- S.L.E.M. Srl punti 40,70


La Commissione alle ore 10.45 termina i lavori relativi alla valutazione dell'offerta tecnica e invia i risultati alla CUC di Carrara tramite il RUP.

Letto, approvato e sottoscritto.


Fosdinovo, lì 29/07/2024.

LA COMMISSIONE

Perrone Luigi



Dinunzio Moira



Bongiovanni Giuseppe

