

N° 1586 Raccolta

Verbale di seduta riservata della Commissione di valutazione delle offerte relative alla gara di procedura aperta, svolta tramite il Sistema Telematico Acquisti Regionale della Toscana - START, per l'affidamento del Servizio di Ristorazione con applicazione dei criteri ambientali minimi ai sensi dell'art. 34 D.Lgs. 50/16 per gli studenti universitari frequentanti la Scuola di Architettura di "Santa Verdiana" - CIG n. 814043751F.

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Oggi 2 (due) del mese di luglio dell'anno 2020 (duemilaventi), alle ore 12:20 (dodici e venti) si è riunita in seduta riservata la Commissione di valutazione delle offerte della gara di appalto in oggetto, nominata con Provvedimento del Direttore dell'Azienda n. 28/20 del 11 marzo 2020.

Sono infatti presenti la sig.ra Mafalda Viviano, dipendente dell'Azienda, assegnata al Servizio Ristorazione, in qualità di Presidente della Commissione, la sig.ra Sara Alessi e il sig. Alessandro Mori, dipendenti dell'Azienda assegnati al Servizio Ristorazione, in qualità di Commissari.

E' inoltre presente il dr. Claudio Papini, Ufficiale Rogante dell'Azienda, in qualità di segretario verbalizzante.

Il Presidente, accertato che la Commissione si è costituita in forma di organo perfetto, dichiara aperta la seduta e, in primo luogo, dà atto che in ragione della situazione di emergenza sanitaria da Covid-19 in atto e del protocollo sanitario adottato dall'Azienda, la presente seduta si svolge secondo la modalità prevista dall'articolo 77, comma 2 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., con i membri della Commissione collegati in modalità telematica e con sistemi tali da assicurare la riservatezza delle comunicazioni

Il Presidente passa quindi a dare lettura del *Disciplinare di gara* al fine di definire le modalità che la Commissione dovrà seguire nell'espletamento della propria attività di esame e valutazione delle offerte.

Dalla lettura di tale atto emerge che l'appalto viene aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., attribuendo 70 (settanta) punti all'offerta tecnica e 30 (trenta) punti all'offerta economica.

La valutazione degli elementi qualitativi (Offerta tecnica) sarà effettuata applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = peso punteggio attribuito dal Commissario al requisito (i);

Alfredo Ran
2020

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) espresso in decimi variabile tra 0,00 e 1,00 da parte del singolo Commissario

Σn = sommatoria delle valutazioni dei Commissari.

I singoli coefficienti $V(a)_i$ sono determinati attraverso la media dei coefficienti, espressi in decimi variabili tra 0,00 e 1,00, attribuiti dai singoli Commissari

I coefficienti, variabili tra zero ed uno, saranno determinati dalla Commissione giudicatrice, sulla base della documentazione contenuta nell'“Offerta tecnica”, in una o più sedute riservate, tenendo conto dei seguenti criteri di valutazione:

<u>Criteri di valutazione</u>	<u>Punti massimi</u>
1. STRUTTURA E ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	30
2. MENU'	30
3. MISURE PER CONTENERE L'IMPATTO AMBIENTALE	10

La valutazione di tali elementi sarà effettuata mediante l'attribuzione discrezionale da parte dei componenti della Commissione giudicatrice di un coefficiente di valutazione, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Criterio 1) Considerare migliore soluzione quella che possiede i requisiti organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati, sarà valutata ad insindacabile giudizio della commissione:

- l'organizzazione della struttura dedicata al servizio;
- il numero di unità/funzioni previste;
- la descrizione di una tipica giornata lavorativa;

Criterio 2) Considerare migliore soluzione, che sarà valutata ad insindacabile giudizio della commissione, la proposta alimentare che aderisce maggiormente al Capitolato e ai seguenti principi:

- applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare riferimento in riferimento alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani;
- attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari;
- minore impatto sulla salute e sull'ambiente;

Criterio 3) indicare le azioni messe in atto durante il presente Appalto che incidono sulla salute e sull'ambiente, ulteriori rispetto a quelle previste dai CAM.

Nell'attribuzione dei coefficienti di valutazione la Commissione avrà a disposizione la seguente scala di giudizio:

Giudizio **Valore del coefficiente**

Ottimo	Da 0,90 a 1
Buono	Da 0,80 a 0,89
Più che adeguato	Da 0,70 a 0,79
Adeguato	Da 0,60 a 0,69
Mediocre	Da 0,50 a 0,59
Scarso	Da 0,40 a 0,49
Molto scarso	Da 0,10 a 0,39
Inadeguato	0.

E' inoltre previsto un sistema di doppia riparametrazione, operativo tuttavia solo in presenza di più offerte.

E' prevista altresì una soglia di sbarramento in base alla quale non saranno ammesse alla fase di apertura dell'offerta economica le offerte che in sede di valutazione tecnica non raggiungono la soglia minima di 30 (trenta) punti.

Quanto all'offerta economica, la valutazione avverrà mediante attribuzione di un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente **Formula "BILINEARE"**:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X (A_i / A_{\text{soglia}})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$$

dove:

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

Ai = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A soglia = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti

X = 0,80

A max = valore del ribasso più conveniente

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo *aggregativo compensatore* espresso dalla seguente formula:

$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots C_{ni} \times P_n$

dove

Pi = punteggio concorrente i;

Cai = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

Cbi = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

.....

Cni = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

Pa = peso criterio di valutazione a;

Pb = peso criterio di valutazione b;

.....

Pn = peso criterio di valutazione n.

L'apertura delle offerte economiche e i successivi adempimenti saranno eseguiti dalla Commissione in apposita seduta pubblica di gara, convocata una volta esaurita la fase di valutazione tecnica e in cui procederà, secondo quanto prescritto dal *Disciplinare di gara*:

- a) a dare comunicazione dei punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico all'offerta ammessa e ad inserire detti punteggi nel sistema telematico;
- b) all'apertura della busta chiusa elettronicamente contenente l'offerta economica, alla verifica della sua regolarità e alla sua lettura;
- c) all'attribuzione, tramite il sistema telematico, del punteggio all'offerta economica ammessa;
- d) alla somma, tramite il sistema telematico, dei punteggi conseguiti dall'offerta ammessa in sede di valutazione tecnica ed economica e alla stesura della graduatoria provvisoria complessiva;
- e) alla trasmissione al RUP di tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

La Commissione dà poi atto che nell'espletamento della propria attività i punteggi con cui sarà espressa la valutazione tanto dell'offerta tecnica che dell'offerta economica saranno espressi con due cifre decimali e che, in conformità con il *Disciplinare di gara*, terrà conto delle seguenti ulteriori indicazioni:

- a) nella documentazione tecnica non dovranno essere contenute indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né dovrà essere allegata qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva;
- b) non saranno ammesse offerte parziali, condizionate, incomplete o plurime;
- c) sarà possibile aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente.

La Commissione dà atto infine che a seguito della seduta di gara pubblica tenutasi in data odierna, come da verbale n. 595 di repertorio e n. 1585 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione, dell'offerta tecnica del concorrente CIR FOOD S.C..

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente CIR FOOD S.C. e in primo luogo accerta che essa non contiene indicazioni dalle quali sia possibile dedurre, anche in forma indiretta, il contenuto dell'offerta economica, né reca quali allegati qualsivoglia altra documentazione aggiuntiva, dopodiché, dopo attento ed approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

1) Struttura e organizzazione del personale (punteggio max 30 punti)

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed esauritivi ed evidenzia una discreta soluzione organizzativa del servizio, in termini di adeguatezza delle risorse umane e



Alfredo Mar. (over)

strumentali, della struttura logistica e dei piani organizzativi previsti, nonché del processo produttivo previsto.

In generale la proposta assicura un livello più che adeguato di perseguimento degli obiettivi attesi dalla Stazione Appaltante con la gara in questione.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,75
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,75	

2) Menu (punteggio max 30 punti)

La proposta alimentare del concorrente garantisce l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, con la dovuta attenzione per la peculiarità dell'utenza che caratterizza le mense universitarie e il ricorso ad appropriate misure volte a garantire il minore impatto sulla salute e sull'ambiente.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto più che adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,72
B	Più che adeguato	0,75	
C	Più che adeguato	0,70	

3) Misure per contenere l'impatto ambientale (punteggio max 10 punti)

Le misure che il concorrente intende mettere in campo per contenere l'impatto ambientale risultano valide, con particolare apprezzamento per la previsione dell'impiego, nella preparazione dei pasti, di prodotti Bio, a lotta integrata, MSC, IGP, DOP, PAT, in percentuali superiori a quelle minime stabilite dai vigenti Criteri Ambientali Minimi del settore di riferimento.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

Ciò fatto la Commissione passa ad attribuire i punteggi conseguenti alle valutazioni rese, mediante il prodotto dei singoli coefficienti definitivi per il punteggio massimo previsto per ciascuno dei sub-elementi di giudizio.

[Handwritten signatures]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Al riguardo la Commissione dà atto che, ai sensi di quanto previsto dal *Disciplinare di gara*, non procederà con le operazioni di riparametrazione in quanto si è in presenza di una sola offerta ammessa e, di conseguenza, i coefficienti medi scaturiti dalla valutazione diventano i coefficienti definitivi.

L'esito di tale valutazione è il seguente:

1) Struttura e organizzazione del personale (punteggio max 30 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,75	22,50

2) Menu (punteggio max 30 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,72	21,60

3) Misure per contenere l'impatto ambientale (punteggio max 10 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,80	8,00

La Commissione procede quindi a sommare i punteggi conseguiti dall'offerta per ciascuno degli elementi di valutazione così da determinare l'esito complessivo della valutazione tecnica.

Il risultato di questa operazione è il seguente:

Offerta	Criterio 1)	Criterio 2)	Criterio 3)	TOTALE
CIR FOOD S.C.	22,50	21,60	8,00	52,10

La Commissione prende atto che l'offerta ammessa ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica un punteggio di 52,10 (cinquantadue virgola dieci) punti, superiore quindi alla soglia di sbarramento stabilita dal *Disciplinare di gara* (30 punti) e che, pertanto, la stessa è ammessa alla fase successiva di apertura dell'offerta economica.

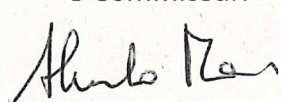
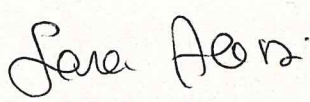
La Commissione allega un prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse.

Ciò fatto, alle ore 13:15 (tredici e quindici) il Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica e gli adempimenti conseguenti previsti dal *Disciplinare di gara* il giorno 8 luglio 2020, alle ore 13:15.

Il Presidente



I Commissari









Il Segretario verbalizzante

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'G. M.' or similar, written in a cursive style.

Offerta	1 Struttura e organizzazione del personale (punti 30)						2 Menu (punti 30)						3 Misure per contenere l'impatto ambientale (punti 10)						PUNTEGGIO TOTALE
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio	
CIR FOOD S.C.	0,80	0,70	0,75	0,75	0,75	22,50	0,70	0,75	0,70	0,72	0,72	21,60	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	8,00	52,10

Commissario A Mafalda Viviano
 Commissario B Sara Alessi
 Commissario C Alessandro Mori

[Handwritten signatures]