

N° 1584 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 l'Accademia di Belle Arti di Carrara per la durata contrattuale di 24 - CIG n. 8142990FE9.

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

Oggi 2 (due) del mese di luglio dell'anno 2020 (duemilaventi), alle ore 10:20 (dieci 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. 61/20 del 16 giugno 2020. Sono infatti presenti l'Ing. Andrea Franci, dirigente dell'Azienda, in qualità di Presidente della Commissione, la sig.ra Mafalda Viviano, dipendente dell'Azienda, assegnata al Servizio Ristorazione e il sig. Alessandro Mori, dipendente dell'Azienda, assegnato al Servizio Ristorazione dell'Azienda, 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:

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

dove:

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

n = numero totale dei requisiti

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

Alessandro Mori
Mafalda Viviano
Claudio Papini

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:

Criteri di valutazione		<u>Punti massimi</u>
1. Progetto organizzativo del servizio		30:
	1.1 struttura organizzativa dedicata	15
	1.2 proposte migliorative relative ad attrezzature, macchinari.	10
	1.3 soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti	5
2. Realizzazione di ulteriori servizi atti a favorire l'aggregazione e la convivialità tra studenti		10:
	2.1 servizi e attività aggiuntive/migliorative	10
3. Offerta alimentare		30:
	3.1 offerta alimentare	30

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 strutturali e organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati; sarà valutata ad insindacabile giudizio della commissione:

- la struttura organizzativa proposta;
- l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata;
- la descrizione del Centro cottura
- il diagramma di Gantt di una giornata tipo;
- i corsi di formazione del personale prefissati;
- le migliorie proposte relativamente ad attrezzature e macchinari attualmente esistenti;
- le eventuali soluzioni proposte per il recupero del cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante “Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”.

Criterio 2) considerare migliore soluzione quella che propone ulteriori proposte che la Commissione, a suo insindacabile giudizio, valuterà migliorative del servizio rispetto a quanto prescritto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Criterio 3) Considerare migliore soluzione, che sarà valutata ad insindacabile giudizio della commissione, la proposta alimentare che propone il maggior livello di innovazione e novità in base 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.

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 dell'offerta tecnica non raggiungano 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:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = 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



Stefano Lave
Marta Ho
Marta

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

P_i = punteggio concorrente *i*;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....
C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;

P_a = peso criterio di valutazione *a*;

P_b = peso criterio di valutazione *b*;

.....
P_n = 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 ammesse;
- 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 devono 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

Stefano Pirelli
Marta Pirelli
Marta Pirelli

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. 594 di repertorio e n. 1583 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione, dell'offerta tecnica del concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. .

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente SERENISSIMA RISTORAZIONE S.p.A. 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) Progetto organizzativo del servizio (punteggio max 30 punti)

1.1 Struttura organizzativa dedicata (punteggio max 15 punti)

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed esaustivi ed evidenzia una buona soluzione organizzativa del servizio, in termini di adeguatezza delle risorse umane e strumentali, della struttura logistica e dei piani organizzativi previsti, nonché del processo produttivo previsto; degno di menzione è anche il programma di formazione previsto per il personale impiegato nell'espletamento del servizio.

In generale la proposta assicura un buon livello 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	0,80
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

1.2 Proposte migliorative relative ad attrezzature, macchinari (punteggio max 10 punti)

Le proposte migliorative del concorrente risultano assai valide, con particolare menzione di merito per quelle che concernono l'installazione di un purificatore di aria per ambiente e la tinteggiatura della sala refettorio che risultano idonee ad elevare il livello qualitativo di erogazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,83
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,80	

1.3) Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti (punteggio max 5 punti)

Stefano Lucini
Maurizio
Maurizio

La proposta risulta nel complesso adeguata prevedendo, accanto a soluzioni già assai diffuse nel settore della ristorazione collettiva, quali gli accordi con associazioni onlus per la distribuzione dei cibi avanzati ai bisognosi, altre modalità atte a concorrere al perseguimento dell'obiettivo del recupero del cibo non distribuito e di quello più generale della lotta allo spreco alimentare.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,67
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

2) Realizzazione di ulteriori servizi atti a favorire l'aggregazione e la convivialità tra studenti (punteggio max 10 punti)

2.1 Servizi e attività aggiuntive/migliorative (punteggio max 10 punti)

La proposta presentata dal concorrente prevede una buona gamma di servizi specifici destinati all'utenza studentesca del servizio ristorazione oggetto di affidamento, in parte qualificati come prestazioni aggiuntive rivolte direttamente allo studente, in quanto si concretano in benefici ulteriori di cui lo stesso può godere nella fruizione del servizio, in parte qualificati come interventi rivolti a valorizzare lo spazio mensa.

In generale la proposta si rivela più che adeguata in vista del perseguimento degli obiettivi attesi dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

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

3) Offerta alimentare (punteggio max 30 punti)

3.1 Offerta alimentare (punteggio max 30 punti)

La proposta alimentare del concorrente garantisce l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo per la stagionalità degli alimenti e i metodi di cottura più sani, con la dovuta attenzione per la peculiarità dell'utenza che caratterizza le mense universitarie.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto 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	Adeguito	0,60	0,68
B	Più che adeguato	0,70	

Audilio Loren. Humb. H. Merit

C	Adeguate	0,65	
----------	----------	------	--

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.

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

L'esito di tale valutazione è il seguente:

1) Progetto organizzativo del servizio

1.1 Struttura organizzativa dedicata (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	0,80	12,00

1.2 Proposte migliorative relative ad attrezzature, macchinari (punteggio max 10 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	0,83	8,30

1.3 Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti (punteggio max 5 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	0,67	3,35

Il riepilogo del punteggio conseguito rispetto all'elemento **1) Progetto organizzativo del servizio** è il seguente:

Offerta	Punteggio 1.1	Punteggio 1.2	Punteggio 1.3	Punteggio totale
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	12,00	8,30	3,35	23,65

2) Realizzazione di ulteriori servizi atti a favorire l'aggregazione e la convivialità tra studenti (punteggio max 10 punti) - 2.1 Servizi e attività aggiuntive/migliorative		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	0,75	7,50

3) Offerta alimentare (punteggio max 30 punti) - 3.1 Offerta alimentare		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	0,68	20,40

Mod. 1
 Spazio per la firma del Presidente

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:

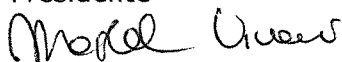
Offerta	Criterio 1)	Criterio 2)	Criterio 3)	TOTALE
SERENISSIMA RISTORAZIONE Spa	23,65	7,50	22,40	51,55

La Commissione prende atto che l'offerta ammessa ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica un punteggio di 51,55 (cinquantuno virgola cinquantacinque) 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.

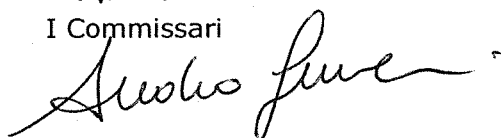
La Commissione allega prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse.

Ciò fatto, alle ore 11:30 (undici e trenta) 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 12:30.

Il Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante



