

N° 1624 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 il Polo Universitario di Pistoia - CIG n. 83424653E7.

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

Oggi 13 (tredici) del mese di ottobre dell'anno 2020 (duemilaventini), alle ore 15:10 (quindici e dieci) 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. 119/20 del 1 ottobre 2020.

Sono infatti presenti il dr. Andrea Franci, dirigente dell'Azienda, in qualità di Presidente della Commissione, il dr. Luigi Vella e la dr.ssa Elisa Salvadori, entrambi 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 lettura della *Lettera d'invito/Disciplinare di gara* al fine di definire le modalità che questa 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);

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 DEDICATA AL SERVIZIO	30
2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	20
3. MENU'	20

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 logistici atti a soddisfare gli obiettivi prefissati; sarà valutata:

- La struttura organizzativa messa a disposizione per l'esecuzione del servizio e la distanza tra essa e la sede didattica del Polo Universitario di Pistoia, Via S. Pertini, n. 358.

Criterio 2) 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;
- la qualità ed efficacia delle misure e dei dispositivi necessari ad assicurare il rispetto delle prescrizioni sanitarie in vigore nel periodo di svolgimento dell'appalto;
- il numero di unità/funzioni previste;
- la descrizione di una tipica giornata lavorativa

Criterio 3) 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.

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:

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

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*;

.....

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 dalla *Lettera d'invito/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 la *Lettera d'invito/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. 628 di repertorio e n. 1623 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione, dell'offerta tecnica del concorrente LA ZEBRA DI NAVARI LUCA & C. S.n.c..

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente LA ZEBRA DI NAVARI LUCA & C. S.n.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 dedicata al servizio (punteggio max 30 punti)**

La proposta del concorrente risulta formulata in termini estremamente sintetici, sufficienti a

dare evidenza soltanto del rispetto del requisito della distanza dalla sede di studio indicata negli atti di gara e dalla disponibilità di un numero di posti a sedere coerente con le prescrizioni tecniche di esecuzione del servizio sancite dagli atti di gara

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Mediocre	0,50	0,53
B	Mediocre	0,50	
C	Adeguate	0,60	

2) Organizzazione del servizio (punteggio max 20 punti)

La proposta del concorrente risulta espressa intermini particolarmente sintetici, dai quali si può ricavare una indicazione di una organizzazione del servizio sufficiente rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

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	Mediocre	0,50	0,57
B	Adeguate	0,60	
C	Adeguate	0,60	

3) Menù (punteggio max 20 punti)

Il punto non risulta trattato in modo organico dal concorrente che si limita a compiere pochi e in ogni caso generici richiami alla propria offerta alimentare.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Scarso	0,40	0,40
B	Scarso	0,40	
C	Scarso	0,40	

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 dalla *Lettera d'invito/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 dedicata al servizio (punteggio max 30 punti)

Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
LA ZEBRA DI NAVARI LUCA & C.	0,53	15,90

2) Organizzazione del servizio (punteggio max 20 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
LA ZEBRA DI NAVARI LUCA & C.	0,57	11,40

3) Menu (punteggio max 20 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
LA ZEBRA DI NAVARI LUCA & C.	0,40	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
LA ZEBRA DI NAVARI LUCA & C.	15,90	11,40	8,00	35,30

La Commissione prende atto che l'offerta ammessa ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica un punteggio di 35,30 (trentacinque virgola trenta) 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 16:00 (sedici) 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 dalla *Lettera d'invito/Disciplinare di gara* il giorno 20 ottobre 2020, alle ore 10:00.

Il Presidente

I Commissari

Audio Pover *Ally* *Uhe* *Elmo Jodod*

Il Segretario verbalizzante

PM

Offerta	1. Struttura dedicata al servizio (punti 30)						2. Organizzazione del servizio (punti 20)						3. Menu (punti 20)						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	
LA ZEBRA DI NAVARI I LUCA	0,50	0,50	0,60	0,53	0,53	15,90	0,50	0,60	0,60	0,57	0,57	11,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	8,00	35,30

Commissario A ANDREA FRANCHI
 Commissario B LUIGI VELLA
 Commissario C ELISA SALVADORI

Andrea Franchi
Luigi Vella
Elisa Salvadori
Offerta