

N° 1688 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 presso il Complesso S. Apollonia, Via Santa Reparata n. 12 Firenze. durata 24 mesi con facoltà di proroga semestrale - CIG N. 87812737B7.

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

Oggi 10 (dieci) del mese di settembre 2021 (duemilaventuno), alle ore 10:50 (dieci e cinquanta) 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. 80/21 del 3 agosto 2021.

Sono infatti presenti il dott. Luigi Vella, funzionario dell'Azienda, , in qualità di Presidente della Commissione, la sig.ra Valentina Zanieri e la sig.ra Sandra Milani, dipendenti dell'Azienda, in qualità di Commissari.

E' inoltre presente il dott. 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 procede, quale primo adempimento, 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 80 (ottanta) punti all'offerta tecnica e 20 (venti) 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
 \sum_n = 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. Progetto Tecnico-organizzativo	25
2. Menù/offerta alimentare	25
3. Organizzazione servizio da asporto	15
4. Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti	5
5. Eventuali proposte migliorative	10
TOTALE	80

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) Progetto Tecnico-organizzativo

Considerare migliore soluzione quella che possiede i requisiti strutturali e organizzativi atti a soddisfare al massimo gli obiettivi prefissati attraverso la valutazione dei seguenti dati indicati dal concorrente:

- la struttura organizzativa proposta;
- il numero di unità/funzioni previste;
- la qualifica delle risorse umane;
- l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata;
- il monte ore previsto;
- i corsi di formazione del personale prefissati;
- la descrizione della giornata lavorativa tipo, in termine di fasce orarie di intervento e attività da svolgere, il personale dedicato, i tempi di sostituzione degli addetti assenti.

Criterio 2) Menù/offerta alimentare

Considerare migliore soluzione la proposta alimentare che garantisce il maggior livello di innovazione e novità in base ai seguenti principi:

- applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare 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;

- indicazione delle disposizioni di cui all'All. 1 lettera d) del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020;
- promozione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Criterio 3) Organizzazione servizio da asporto

Considerare migliore soluzione quella che propone più significative migliorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione del pasto da asporto, con lo scopo di far defluire l'utenza e evitare assembramenti in mensa. La proposta sarà valutata anche in merito alla descrizione del packaging e del materiale monouso che verrà utilizzato.

Criterio 4) Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti

Considerare migliore soluzione il progetto più distinto relativamente al recupero del cibo non somministrato e destinato 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" e alle disposizioni dell'Allegato 1 del D.M. n. 65 del 10 marzo 2020. Il progetto dovrà essere descritto nel dettaglio in termini organizzativi e logistici (non saranno valutate collaborazioni o ipotetici impegni prospettati).

Criterio 5) Eventuali proposte migliorative

Considerare migliore soluzione quella che propone più significative migliorie tecniche; saranno valutate in particolare le proposte migliorative relative ad attrezzature, macchinari, lay out di distribuzione esistenti, corredate dalle schede tecniche delle attrezzature e dei macchinari o dei servizi comprensive dei relativi componenti, che l'Impresa concorrente intende proporre quali elementi migliorativi alle prescrizione di CSA e nelle quali siano presenti tutte le informazioni necessarie per la valutazione di tale elemento.

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

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
 $X = 0,90$
 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*;
.....
 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 dare comunicazione dei punteggi attribuiti sotto il profilo tecnico all'offerta ammessa e ad inserire detti punteggi nel sistema telematico;
- all'apertura della busta chiusa elettronicamente contenente l'offerta economica, alla verifica della sua regolarità e alla sua lettura;
- 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. 637 di repertorio e n. 1687 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) Progetto Tecnico-organizzativo (punteggio max 25 punti)

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed esaurienti ed evidenzia una buona soluzione organizzativa del servizio, in termini di adeguatezza delle risorse umane, tanto sotto il profilo quantitativo (numero di unità) che sotto quello della qualificazione delle varie figure previste, del piano organizzativo delineato (monte ore, gestione del lavoro e delle attività) e del piano formativo, mettendo in risalto un progetto che, nel complesso, garantisce una efficace gestione dell'appalto e, quindi, il perseguimento delle esigenze attese con la presente gara dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,78
B	Buono	0,80	
C	Più che adeguato	0,75	

2) Menu/Offerta alimentare (punteggio max 25 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 ad assicurare il minore impatto sull'ambiente, oltre alla promozione di pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

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	0,70	
C	Più che adeguato	0,75	

3) Organizzazione servizio da asporto (punteggio max 15 punti)

La proposta del concorrente appare particolarmente efficace, con la possibilità di prenotazione del pasto attraverso l'utilizzo di una *app* dedicata e la previsione di sei fasce orarie riservate all'utenza per l'asporto; risulta inoltre meritevole di attenzione l'utilizzo di materiali (monouso e packaging) a ridotto impatto ambientale, che appare del tutto coerente con la natura dell'appalto.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,85
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,85	

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

Le soluzioni proposte dal concorrente per il recupero dei pasti non distribuiti prevedono accordi sia a livello nazionale (Last Minute Market e Fondazione Banco Alimentare) che locale (Caritas di Firenze). Nel complesso la proposta risulta più che adeguata.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

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

5) Eventuali proposte migliorative (punteggio max 10 punti)

L'offerta contiene una serie di proposte migliorative rivolte all'utenza della mensa e destinate ad incrementare il livello qualitativo del servizio offerto, a cui si aggiunge la proposta di rebranding dei locali aperti all'utenza che risulta particolarmente apprezzabile.

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.

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 che, di conseguenza, i coefficienti medi scaturiti dalla valutazione diventano i coefficienti definitivi.

L'esito di tale operazione è il seguente:

1) Progetto Tecnico-organizzativo (punteggio max 25 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,78	19,50

2) Menu/Offerta alimentare (punteggio max 25 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,72	18,00

3) Organizzazione servizio da asporto (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,85	12,75

4) Soluzioni proposte per il recupero dei cibi non distribuiti (punteggio max 5 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD S.C.	0,75	3,50

5) Eventuali proposte migliorative (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)	Criterio 4)	Criterio 5)	TOTALE
CIR FOOD S.C.	19,50	18,00	12,75	3,50	8,00	61,75

La Commissione prende atto che l'offerta ammessa ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica un punteggio di 61,75 (sessantuno virgola settantacinque) punti, superiore quindi alla soglia di sbarramento stabilita dal *Disciplinare di gara* (35 punti) e che, pertanto, la stessa è ammessa alla fase successiva di apertura dell'offerta economica.

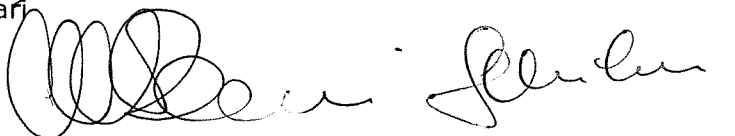
La Commissione allega un prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse.

Ciò fatto, alle ore 12:00 (dodici) 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 17 settembre, alle ore 10:30, presso la sede legale dell'Azienda.

Il Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante

