

N° 1704 Raccolta

Verbale della prima seduta riservata della Commissione di valutazione delle offerte relative alla gara di procedura negoziata ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D.Lgs. 50/2016, da svolgersi in modalità telematica tramite il Sistema Telematico d'Acquisto della Regione Toscana (START), per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione per gli studenti universitari frequentanti la Scuola IMT Alti Studi di Lucca con applicazione dei Criteri Ambientali Minimi" – Gara n. 8130752 - CIG n. 8731154835.

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

Oggi 4 (quattro) del mese di ottobre dell'anno 2021 (duemilaventuno) in una sala della sede dell'Azienda regionale per il diritto allo studio universitario, in Firenze, Viale Gramsci n. 36, alle ore 11:20 (undici 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. 83/21 del 23 agosto 2021.

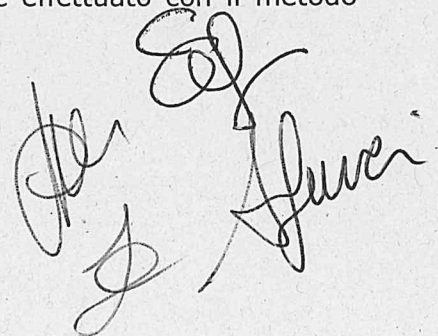
Sono infatti presenti l'Ing. Andrea Franci, dirigente dell'Azienda, in qualità di Presidente della Commissione, la Dr.ssa Elisa Salvadori e il Dr. Danilo Landolfi, entrambi dipendenti dell'Azienda, in qualità di Commissari.

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 lettura della *Lettera d'invito/Disciplinare di gara* al fine di definire le modalità che la Commissione dovrà seguire nell'espletamento dell'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 30 (trenta) punti all'offerta economica e 70 (settanta) punti all'offerta tecnica.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa dovrà essere effettuato con il metodo aggregativo-compensatore, applicando la 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.

La valutazione delle offerte tecniche 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.

La valutazione delle offerte tecniche sarà articolata nei seguenti parametri:

<u>Criteri di valutazione</u>	<u>Punteggio massimo</u>
1. Organizzazione tecnico-operativa	25
2. Menù/offerta alimentare	35
3. Organizzazione servizio da asporto	10
TOTALE	70

Quanto al **Parametro 1.** la Commissione prende atto dei criteri motivazionali fissati dalla *Lettera d'invito/disciplinare*, in base ai quali dovrà essere considerata migliore offerta quella che possiede i requisiti strutturali e organizzativi atti a soddisfare meglio gli obiettivi

prefissati con l'appalto dalla Stazione Appaltante, da valutarsi ad insindacabile giudizio della Commissione in relazione ai seguenti elementi:

- 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.

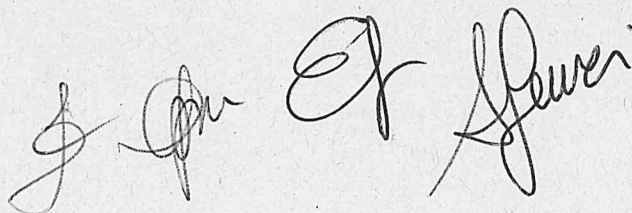
Quanto al **Parametro 2.** la Commissione prende atto dei criteri motivazionali fissati dalla *Lettera d'invito/disciplinare*, in base ai quali dovrà essere considerata migliore offerta quella che assicura il maggior livello di innovazione e novità in base ai seguenti principi:

- 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.

Quanto al **Parametro 3.** la Commissione prende atto dei criteri motivazionali fissati dalla *Lettera d'invito/disciplinare*, in base ai quali dovrà essere considerata migliore offerta 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 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.

Per ciascuno dei parametri di cui sopra ogni commissario, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale, assegnerà a ciascuna offerta un coefficiente variabile da zero ad uno, secondo la seguente scala di giudizio:

<u>Giudizio</u>	<u>Valore del coefficiente</u>
------------------------	---------------------------------------



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.

La Commissione prende poi atto che la *Lettera d'invito/disciplinare* prevede che al termine della valutazione delle offerte dovrà procedere ad una prima riparametrazione in forza della quale, se nessuno dei concorrenti ha conseguito rispetto ad uno o più parametri di valutazione il punteggio massimo previsto, si assegnerà al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il punteggio massimo previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

A tale operazione dovrà poi seguire una seconda riparametrazione in base alla quale, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo di 70 (settanta) punti, tale punteggio sarà assegnato al concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo maggiore e alle altre offerte il punteggio sarà rideterminato in modo proporzionale decrescente.

Ai fini della verifica dell'anomalia delle offerte la *Lettera d'invito/disciplinare* sancisce che saranno presi in considerazione punteggi ottenuti dai concorrenti all'esito delle relative riparametrazioni.

E' infine prevista una soglia di sbarramento, in forza della quale saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà all'apertura dell'Offerta economica, i concorrenti il cui punteggio attribuito dalla Commissione all'offerta tecnica a seguito delle riparametrazioni in relazione non raggiunga almeno 30 punti.

Quanto all'offerta economica, la Commissione prende atto che la valutazione consisterà nell'attribuzione di un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula:

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

Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

Ai = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

Asoglia = media aritmetica dei ribassi dei concorrenti

X = 0,80

Amax= massimo ribasso percentuale offerto

La Commissione dà poi atto delle ulteriori prescrizioni della *Lettera d'invito/disciplinare* a cui dovrà attenersi nell'espletamento della propria attività, ovvero:

- a) i punteggi con cui sarà resa la valutazione tanto dell'offerta tecnica che dell'offerta economica saranno espressi con due cifre decimali;
- b) la valutazione dell'offerta tecnica sarà resa in base al contenuto del progetto tecnico-organizzativo di cui al paragrafo 16.1), punto 2) della *Lettera d'invito/disciplinare* che prescrive che tale documento deve contenere tutti gli elementi descrittivi in relazione a organizzazione tecnico-operativa, menu e organizzazione del servizio di ristorazione da asporto, in funzione della valutazione secondo i parametri stabiliti dal paragrafo 18.1) della medesima *Lettera d'invito/disciplinare*;
- c) qualora il progetto tecnico-organizzativo di cui sopra superi il numero massimo di cartelle di testo stabilito dal paragrafo 16 della *Lettera d'invito/disciplinare* (venti facciate) non si procederà all'esame delle pagine che eccedono detto limite;
- d) le proposte contenute nel progetto tecnico-organizzativo devono essere fattibili e non condizionate al verificarsi di eventi esterni, devono essere concrete e non costituire suggerimenti per l'Amministrazione. Non possono essere presentate proposte alternative tra loro, la cui scelta venga rimessa alla Commissione. In tal caso la proposta non sarà valutata per quel singolo criterio di valutazione che non rispetti le prescrizioni sopra indicate e sarà attribuito il coefficiente pari a zero;
- e) 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.

La Commissione dispone infine che procederà da prima alla valutazione dell'elemento di cui al punto 1., per poi passare alla valutazione di quello di cui al punto 2. e concludere con quello di



cui al punto 3.

La Commissione inizia quindi l'esame delle offerte tecniche per la parte dedicata al **parametro 1.**, con l'offerta della **ELIOR RISTORAZIONE S.P.A.** e, dopo attento ed approfondito esame del paragrafo 2.1 del documento denominato "Offerta tecnica" prodotto dall'operatore economico (pagg. 1- 7), esprime la seguente valutazione:

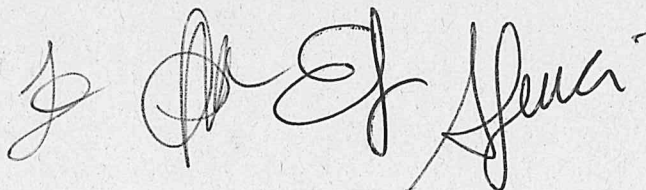
la proposta del concorrente espone in maniera estremamente chiara ed esauriente il modello organizzativo delineato per la gestione dell'appalto, che risulta nel complesso più che adeguato in termini di risorse di personale dedicate, sia dal punto di vista numerico che qualitativo ed esperienziale, di monte ore settimanale previsto, di descrizione della giornata lavorativa tipo e del piano di formazione previsto. Particolare apprezzamento meritano l'illustrazione della giornata lavorativa tipo attraverso tre diagrammi distinti per le giornate dal lunedì al venerdì, per il sabato e la domenica, il sistema previsto per la gestione delle assenze e il livello di dettaglio del piano di formazione che oltretutto risulta concentrato integralmente su materie ulteriori rispetto a quelle che costituiscono la cd. formazione obbligatoria.

La Commissione esprime pertanto la valutazione seguente:

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

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di **DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl** e, dopo attento ed approfondito esame del paragrafo 1 del documento prodotto denominato "Offerta tecnica 2021" presentato dall'operatore economico (pagg. 1- 10), esprime la seguente valutazione:

la proposta del concorrente illustra in modo dettagliato ed esauriente la struttura tecnico-organizzativa predisposta per l'esecuzione del servizio che risulta, nel complesso, più che adeguata in termini di risorse di personale dedicate tanto dal punto di vista quantitativo che qualitativo ed esperienziale, di monte ore settimanale previsto, di descrizione della giornata lavorativa tipo e del piano di formazione previsto, nel quale peraltro trovano spazio anche le



materie oggetto di formazione obbligatoria. Particolare menzione merita il sistema di gestione delle emergenze che appare idoneo a far fronte con efficacia a quegli imprevisti che possono mettere a rischio la regolare esecuzione della prestazione e, quindi, l'erogazione del servizio all'utenza studentesca.

La Commissione esprime pertanto la valutazione seguente:

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

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta di **CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI** e, dopo attento ed approfondito esame del paragrafo 1 del documento denominato "Offerta tecnica" prodotto dall'operatore economico (pagg. 1-12), esprime la seguente valutazione:

la proposta del concorrente illustra un modello organizzativo che prevede un livello di impiego di risorse umane più che adeguato in termini di unità di personale dedicate sia dal punto di vista numerico che qualitativo ed esperienziale, nonché di monte ore settimanale previsto; quanto invece al piano della formazione, la descrizione delle materie, che peraltro comprende anche quelle che rivestono carattere di obbligatorietà, non è accompagnata da una indicazione del tempo dedicato, così da non permettere una compiuta valutazione dell'adeguatezza di tale elemento, mentre la descrizione della giornata lavorativa tipo reca un unico diagramma volto a descrivere l'organizzazione oraria. Nel complesso l'offerta risulta adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

La Commissione esprime pertanto la valutazione seguente:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,60	0,60
B	Adeguito	0,60	
C	Adeguito	0,60	

La Commissione passa quindi all'esame delle offerte tecniche relativamente al **parametro 2.**



iniziando con quella di **ELIOR RISTORAZIONE SpA** e, dopo attento ed approfondito esame del paragrafo 2.2 del documento prodotto dall'operatore economico (pagg. 7- 19), esprime la seguente valutazione:

la proposta alimentare del concorrente è dettagliata ed espressa con chiarezza e appare ricca e con la presenza di alternative fisse, soluzione questa meritevole di apprezzamento in quanto misura pensata per venire incontro in modo efficace ad esigenze specifiche di solito espresse dall'utenza di un servizio quale quello oggetto di affidamento; la proposta nel complesso risulta idonea a garantire un ottimo livello di erogazione del servizio in termini di stagionalità degli alimenti e di impiego dei metodi di cottura più sani, di adeguata considerazione della peculiarità che contraddistingue una utenza quale quella degli studenti universitari, nonché di una chiara indicazione in ordine all'utilizzo di derrate DOP, IGP, BIO, ecc..

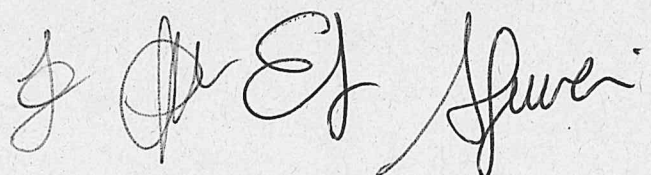
La Commissione esprime pertanto la valutazione seguente:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Ottimo	0,90	0,90
B	Buono	0,85	
C	Ottimo	0,95	

La Commissione passa quindi all'esame dell'offerta di **DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl** e, dopo attento ed approfondito esame del paragrafo 2 del documento prodotto dall'operatore economico (pagg. 10- 17), esprime la seguente valutazione:

la proposta del concorrente risulta accurata quanto a indicazione delle derrate impiegate, per le quali si prevede un ricorso considerevole a prodotti bio, Dop, Doc, IGP, ecc. e un incremento delle quantità di prodotti conformi ai CAM vigenti (DM 65/2020), associato ad un elenco dei principali fornitori; manca tuttavia una articolazione dei menu proposti, in quanto la sola indicazione che si riviene è un diagramma sulla composizione del pasto intero e del pasto ridotto a pagina 13 e la descrizione di "otto diversi percorsi a tema" alle pagine 14 e 15 che, tuttavia, non recano informazioni utili a definire la proposta alimentare effettiva in cui questi si concretizzano.

A tal riguardo la Commissione dà atto che il concorrente ha prodotto sul sistema START, in aggiunta ai due documenti (Autodichiarazione e Progetto tecnico-organizzativo) che, a norma



del paragrafo 16) della Lettera d'invito/disciplinare di gara, devono costituire l'Offerta tecnica, un terzo documento, denominato "Allegati", di 151 pagine e contenente una parte dedicata ai menu, una ai ricettari e una alle certificazioni, sebbene nel documento denominato "Offerta tecnica" presente sul sistema START non vi sia alcun riferimento, anche solo indiretto, alla presenza di allegati di sorta a cui rimandare per il dettaglio di previsioni già presenti nella relazione.

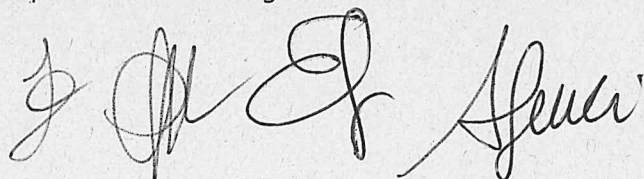
La Commissione sul punto ritiene che il tenore letterale con cui è formulato il già citato paragrafo 16) della *Lettera d'invito/disciplinare* a proposito della composizione dell'Offerta tecnica ("*l'Operatore economico dovrà presentare una relazione tecnica per l'effettuazione del servizio oggetto del presente appalto, costituita da non più di n. 20 facciate in formato A4 <.....> contenente una descrizione di immediata lettura riferita esclusivamente al presente appalto e non all'attività complessiva dell'impresa, che indichi in dettaglio tutti gli elementi descrittivi di seguito indicati e in funzione della valutazione secondo i parametri di cui al successivo paragrafo 18.1:*

2.1 ORGANIZZAZIONE TECNICO - OPERATIVA <.....>

2.2. MENU

Elenco e illustrazione dei menù. Per ogni menù dovranno essere indicate le derrate a produzione biologica, DOP, IGP, STG e acquacoltura biologica che l'impresa intende utilizzare, ai sensi del PANGGP di cui al CSA.

2.3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DA ASPORTO <.....>"), sia del tutto chiaro nel circoscrivere al solo documento costituente la relazione tecnica lo strumento a disposizione del singolo concorrente per presentare la propria proposta tecnico-organizzativa di esecuzione dell'appalto, da articolarsi in ciascuno dei tre elementi di giudizio assunti dagli atti di gara come rilevanti ai fini della valutazione e della conseguente attribuzione dei punteggi e contenuto entro il limite di venti facciate di formato A4. In tal senso depone l'ulteriore previsione del paragrafo in esame della *lex specialis* di gara, a mente della quale il contenuto di tale documento - e solo questo - dovrà consentire alla Commissione l'attribuzione dei punteggi come stabiliti dal paragrafo 18.1). Alla luce di queste considerazioni la Commissione rileva che per la gara in questione non è prevista la possibilità di integrare il contenuto della



Relazione tecnica con documentazione ulteriore rispetto a quella espressamente prevista dalla *Lettera d'invito/disciplinare* e che, anche qualora si ritenesse di accettare un documento ulteriore come quello presentato dal concorrente, considerandolo necessariamente quale parte integrante della Relazione, verrebbe in rilievo la prescrizione già richiamata in base alla quale, in caso di mancato rispetto del numero massimo di venti facciate, la Commissione non prenderà in considerazione le pagine eccedenti il suddetto limite.

Sulla scorta del contenuto del citato paragrafo 2 del documento "Offerta tecnica" del concorrente la Commissione valuta la proposta come complessivamente adeguata, in quanto dai dati in essa presenti si rileva che questa sia idonea ad assicurare il rispetto delle prescrizioni minime di capitolato fissate dalla Stazione Appaltante in riferimento alla proposta alimentare del servizio in esame.

La Commissione esprime pertanto la valutazione seguente:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguato	0,60	0,60
B	Adeguato	0,60	
C	Adeguato	0,60	

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta di **CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI** e, dopo attento ed approfondito esame del paragrafo 2 del documento prodotto dall'operatore economico (pagg. 12- 17), esprime la seguente valutazione:

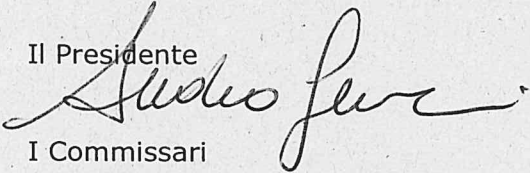
la proposta alimentare del concorrente è espressa mediante l'esposizione di tabelle settimanali per la stagione estiva e per quella invernale, con sporadiche indicazioni di utilizzo di prodotti IGP e DOP in aggiunta all'impegno al rispetto delle prescrizioni in materia di Criteri ambientali minimi. Nel complesso l'offerta risulta adeguata rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

La Commissione esprime pertanto la valutazione seguente:

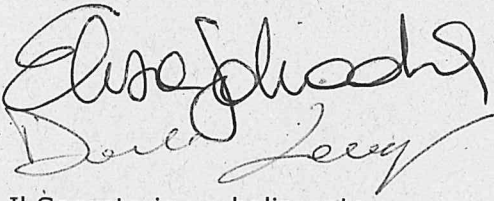
Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguato	0,65	0,62
B	Adeguato	0,60	
C	Adeguato	0,60	

Ciò fatto, alle ore 14:30 (quattordici e trenta), il Presidente dichiara la chiusura della seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi il giorno 11 ottobre 2021, alle ore 10:00, in modalità telematica ai sensi dell'art. 77. co. 2 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm., per completare l'esame delle offerte tecniche.

Il Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante

