

N° 1844 Raccolta

VERBALE DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA GARA DI PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016 E ART. 1, COMMA, 2 LETT. B) DEL D.L. 76/2020 CONVERTITO NELLA LEGGE 120/2020 COME MODIFICATA DALLA LEGGE 108/2021 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L' AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 D.LGS. 50/2016 PER GLI STUDENTI FREQUENTANTI L'ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI CARRARA - GARA N. 8630692 - CIG N. 9304808A76.

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

Oggi 18 (diciotto) del mese di ottobre dell'anno 2022 (duemilaventidue), alle ore 12:35 (dodici e trentacinque) 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. 114 del 6/10/2022.

Sono infatti presenti la sig.ra Mafalda Viviano, Coordinatrice del Servizio Ristorazione dell'Azienda, in qualità di Presidente, il Sig. Danilo Landolfi e il sig. Maurizio Conti, 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.

La 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 da 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

Σ_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:

Criteri di valutazione	Punteggio massimo
1. STRUTTURA DEDICATA	20
2. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	20
3. MENU'	30
4. SISTEMA DI PRENOTAZIONE PASTI	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):

considerare migliore soluzione quella che possiede i migliori requisiti logistici atti a soddisfare gli obiettivi prefissati con l'appalto, da valutare in base alla collocazione fisica dell'eventuale centro cottura e la distanza tra esso e la sede di distribuzione di Via Cavour, 49.

Criterio 2):

considerare migliore soluzione quella che possiede i migliori requisiti organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati con l'appalto, da valutare con riferimento ai seguenti parametri ritenuti qualificanti della qualità complessiva della struttura organizzativa delle risorse dedicate all'appalto:

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

Criterio 3):

considerare migliore soluzione la proposta alimentare che aderisce maggiormente alle prescrizioni del Capitolato speciale di appalto 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;
- promozione di buone pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Criterio 4):

considerare migliore soluzione la proposta di un sistema di prenotazione dei pasti che meglio favorisce il perseguimento dei seguenti obiettivi:

- facilitazione dell'afflusso degli utenti
- diminuzione di sprechi alimentari ed esuberanti di pietanze,

da appurare mediante valutazione del software che il concorrente si propone di mettere a disposizione per la gestione delle prenotazioni dei pasti che tenga conto, in particolare, della facilità di utilizzo e della completezza delle informazioni/dati acquisibili con detto sistema.

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.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, in caso di più offerte, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, la Commissione procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente. 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"**:

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

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

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 = **0,90**

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

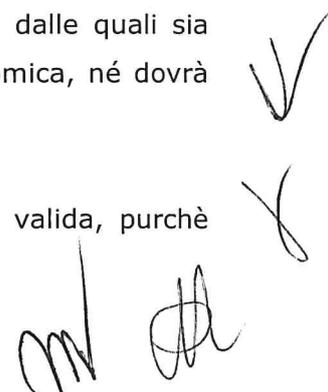
- P_i** = punteggio concorrente *i*;
C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;
.....
C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
P_a = peso criterio di valutazione *a*;
P_b = 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 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, purchè

Handwritten signatures and a checkmark. There are two distinct signatures at the bottom right, one appearing to be 'M' and another 'A'. Above them is a large checkmark.

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. 593 di repertorio e n. 1843 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione, dell'offerta tecnica del concorrente CIR FOOD SC.

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente CIR FOOD SC. 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 max punti 20

La proposta del concorrente risulta formulata in termini esaustivi ed evidenzia una struttura dedicata che risulta, in base alla collocazione fisica del centro cottura e la distanza tra esso e la sede di distribuzione dei pasti all'utenza, ampiamente adeguata rispetto al perseguimento degli obiettivi attesi dalla Stazione Appaltante con la gara in questione.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

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

2) Organizzazione del personale (max punti 20)

La proposta del concorrente mostra una soluzione organizzativa del personale, in termini di risorse umane e strumentali, della struttura logistica e dei piani organizzativi previsti, adeguata rispetto al 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	Adeguato	0,60	0,63
B	Più che adeguato	0,70	
C	Adeguato	0,60	

3) Menù (max punti 30)

La proposta alimentare del concorrente presenta una discreta varietà di pietanze e preparazioni, garantendo l'applicazione dei principi di corretta nutrizione, con particolare riguardo al rispetto della stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani, con la dovuta attenzione per la peculiarità dell'utenza che frequenta strutture quali quelle interessate

dall'appalto e il ricorso ad appropriate misure volte a contenere l'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 la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,75
B	Buono	0,80	
C	Adeguito	0,65	

4) Sistema prenotazione pasti (max punti 10)

La proposta del concorrente, basata in prevalenza sull'utilizzo di una app dedicata, sia in versione web che mobile, assicura un livello ampiamente adeguato di perseguimento degli obiettivi che la Stazione Appaltante si propone di perseguire con l'appalto.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,68
B	Adeguito	0,60	
C	Più che adeguato	0,75	

Ciò fatto la Commissione passa ad attribuire i punteggi conseguenti alle valutazioni rese e al riguardo 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 operazione è il seguente:

1) <u>Struttura dedicata</u>		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,63	13,40

2) <u>Organizzazione del personale</u>		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,67	12,60

3) <u>Menù</u>		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,75	22,50

4) Sistema prenotazione pasti		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,68	6,80

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)	TOTALE
CIR FOOD SC	13,40	12,60	22,50	6,80	55,30

La Commissione prende atto che l'offerta ammessa ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica, un punteggio di 55,30 punti, superiore quindi alla soglia di sbarramento stabilita dalla *Lettera d'invito/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 (Allegato 1).

Ciò fatto, alle ore 13:40 (tredici e quaranta) la 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 2022 alle ore 12:00 (dodici).

La Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante



13,4	CIR FOOD SCARL	1. Struttura dedicata (punti 20)						2 Organizzazione del personale (punti 20)						3. Menu (punti 30)						4. Sistema di prenotazione pasti (punti 10)						PUNTEGGIO TOTALE	55,30
		Voto commissario A	0,60	0,70	0,67	0,67	13,40	Voto commissario A	0,60	0,70	0,63	0,63	12,60	Voto commissario A	0,80	0,80	0,65	0,75	0,75	22,50	Voto commissario A	0,70	0,60	0,75	0,68	6,80	
		Voto commissario B	0,70	0,67	0,67	0,67	13,40	Voto commissario B	0,70	0,70	0,63	0,63	12,60	Voto commissario B	0,80	0,80	0,65	0,75	0,75	22,50	Voto commissario B	0,60	0,60	0,75	0,68	6,80	
		Voto commissario C	0,70	0,67	0,67	0,67	13,40	Voto commissario C	0,60	0,70	0,63	0,63	12,60	Voto commissario C	0,80	0,80	0,65	0,75	0,75	22,50	Voto commissario C	0,70	0,70	0,75	0,68	6,80	
		Media	0,67	0,67	0,67	0,67	13,40	Media	0,63	0,63	0,63	0,63	12,60	Media	0,80	0,80	0,65	0,75	0,75	22,50	Media	0,70	0,70	0,75	0,68	6,80	
		Coefficiente definitivo	0,67	0,67	0,67	0,67	13,40	Coefficiente definitivo	0,63	0,63	0,63	0,63	12,60	Coefficiente definitivo	0,80	0,80	0,65	0,75	0,75	22,50	Coefficiente definitivo	0,60	0,60	0,75	0,68	6,80	
		Punteggio	13,40	13,40	13,40	13,40	13,40	Punteggio	12,60	12,60	12,60	12,60	12,60	Punteggio	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	22,50	Punteggio	6,80	6,80	6,80	6,80	6,80	

Commissario A Mafalda Viviano
 Commissario B Danilo Landolfi
 Commissario C Maurizio Conti

Mafalda Viviano
Daniilo Landolfi
Maurizio Conti

[Signature]

