

N° 1862 Raccolta

VERBALE DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA GARA DI PROCEDURA APERTA AI SENSI ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 D. LGS. 50/2016 E LA GESTIONE DEL BAR/CAFFETTERIA PRESSO LA MENSA UBICATA NELLA SCUOLA DI INGEGNERIA - VIA S. MARTA, 3 E L'EDIFICIO DENOMINATO D14 ALL'INTERNO DEL POLO UNIVERSITARIO DI SCIENZE SOCIALI DI NOVOLI - FIRENZE. GARA N. 8664417 - CIG 93437767E0.

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

Oggi 18 (diciotto) del mese di novembre dell'anno 2022 (duemilaventidue), 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. 124/22 del 03/11/2022.

Sono infatti presenti la sig.ra Barbara Capitoni, Coordinatrice del Servizio Ristorazione dell'Azienda, in qualità di Presidente, il sig. Alessandro Mori e la sig.ra Valentina Zanieri, 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 del 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 dell'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:

1. Progetto Tecnico-organizzativo	PUNTI 25
2. Menu/offerta alimentare	PUNTI 25
3. Sostenibilità ambientale	PUNTI 15 DI CUI:
	• pasta alimentare 100% biologica MAX PUNTI 5
	• riso 100% biologico o a lotta integrata MAX PUNTI 2
	• olio extra vergine oliva 100% biologico MAX PUNTI 3
	• pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico MAX PUNTI 5
4. Presentazione elementi migliorativi	PUNTI 12 DI CUI:
	• Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per i due punti ristoro. Sarà valutata come migliore soluzione quella che assicura un ambiente maggiormente confortevole e i cui elementi grafici riescano ad identificare le mense come luogo di aggregazione del DSU Toscana e con messaggi tesi alla diffusione delle pratiche di sostenibilità ambientale e nutrizionale MAX PUNTI 5
	• 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 MAX PUNTI 2
	• Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti, corredata dalle schede tecniche delle attrezzature e dei macchinari o dei servizi, comprensive dei relativi componenti, che l'operatore aggiudicatario intende proporre quali elementi migliorativi alle prescrizioni di CSA, in una o in entrambe le strutture, nelle quali siano presenti tutte le informazioni necessarie per la valutazione dell'offerta tecnica. Il progetto dovrà essere completato da un elaborato grafico su scala 1:100. Sarà valutata come migliore la soluzione con maggiore impatto sul processo di produzione e somministrazione dei pasti MAX PUNTI 5
5. Produzione pasti senza glutine	PUNTI 3
TOTALE	80 PUNTI

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:

sarà considerata migliore soluzione quella che possiede i migliori requisiti organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati con l'appalto, da valutare in base a:

- la struttura organizzativa proposta;
- il centro di produzione dedicato;
- il numero di unità/funzioni previste;
- la qualifica delle risorse umane;
- l'esperienza lavorativa nel settore e relativa durata;
- il monte ore previsto;
- il diagramma di Gant di giornata tipo;
- i corsi di formazione del personale prefissati
- i tempi di sostituzione degli addetti assenti.

Criterio 2) Menù/offerta alimentare:

sarà considerata migliore soluzione quella che contenga un'illustrazione dei menù suddivisi per ciascuna delle due strutture interessate dal servizio ed elaborati 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) Sostenibilità ambientale

secondo il criterio di attribuzione del punteggio on/off, i punteggi previsti dal Disciplinare di gara per ciascuno dei sub criteri in cui è articolato il presente criterio saranno attribuiti alle offerte che prevedono l'impegno all'utilizzo dei seguenti prodotti:

- pasta alimentare 100% biologica
- riso 100% biologico o a lotta integrata
- olio extra vergine oliva 100% biologico
- pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico.

Criterio 4) Presentazione di elementi migliorativi

sarà considerata migliore soluzione quella che propone un miglioramento effettivo rispetto alle prescrizioni minime e obbligatorie di capitolato e/o di legge, con particolare riferimento a:

- imbiancatura e personalizzazioni grafiche per i due punti ristoro. Sarà valutata come migliore soluzione quella che prevede un ambiente maggiormente confortevole e i cui elementi grafici riescano ad identificare le mense come luogo di aggregazione del DSU Toscana e con messaggi tesi alla sostenibilità ambientale e nutrizionale;
- 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;

b) quota percentuale (%) unica sugli incassi mensili dei servizi di bar/caffetteria di entrambe le strutture che dovrà essere corrisposta dall'Operatore economico all'Azienda – punteggio massimo 2 punti.

Con riferimento ai suddetti punteggi la Commissione dà atto del chiarimento pubblicato dalla Stazione Appaltante sulla sistema START in data 10/10/2022, con cui si precisava la presenza al paragrafo 20.2 del Disciplinare di gara di un refuso in quanto il punteggio massimo sulla quota percentuale (%) unica sugli incassi mensili dei servizi di bar/caffetteria di entrambe le strutture è quello correttamente indicato al paragrafo 19 lettera b) ovvero punteggio massimo pari a 2 (non 5), con la conseguenza che anche il punteggio massimo relativo alla componente ribasso unico percentuale offerto sull'importo stimato è quello correttamente indicato al paragrafo 19 lettera b) ovvero punteggio massimo pari a 18 (non a 15 come riportato nel citato paragrafo 20.2)

La valutazione del ribasso percentuale offerto presentato dall'operatore economico è effettuata in automatico dal sistema START con la seguente modalità:

Formula non lineare (cfr. Linee guida ANAC n°2/2016 par. IV)

$$C_i = (R_i/R_{max})^n$$

Dove:

- C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo

R_i = valore del ribasso del concorrente i -esimo

R_{max} = valore del ribasso dell'offerta più conveniente

$n = 0,5$

La valutazione della quota percentuale (%) unica sugli incassi mensili offerta dall'operatore economico è effettuata manualmente dalla Commissione giudicatrice con la seguente modalità: "FORMULA LINEARE" per l'attribuzione del punteggio (2 punti) relativo a questa componente dell'offerta economica.

$$P_i = P_{max} * R_i / R_{max}$$

Dove:

- P_{max} = punteggio economico massimo
- R_i = ribasso percentuale offerto dal concorrente i -esimo
- R_{max} = ribasso massimo offerto dai concorrenti
- P_i = Punteggio assegnato al concorrente i -esimo.

La somma dei punteggi conseguiti per ciascuna delle due componenti sopra indicate determinerà il punteggio complessivo conseguito relativamente all'offerta economica.

La Commissione giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore*.

Il punteggio è dato 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 alle offerte ammesse e ad inserire detti punteggi nel sistema telematico;
- b) all'apertura delle buste chiuse elettronicamente contenenti le offerte economiche, alla verifica della loro regolarità e alla loro lettura;
- c) all'attribuzione dei punteggi alle offerte economiche ammesse;
- d) alla somma dei punteggi conseguiti dalle offerte ammesse 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. 703 di repertorio e n. 1861 di Raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase delle offerte tecniche dei concorrenti CIR FOOD SC e DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl.

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) Progetto tecnico organizzativo (max punti 25)

La proposta risulta formulata in termini chiari ed esaurienti ed evidenzia una appropriata 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, l'illustrazione della modalità di gestione delle assenze e delle situazioni di emergenza), delle procedure per la gestione della prestazione in tutte le fasi in cui si articola, inclusa l'indicazione del centro di produzione utilizzato per la preparazione dei pasti e del piano formativo che risulta adeguato sia per numero delle iniziative e delle ore dedicate che per i temi trattati per quanto concerne le materie che esulano dal perimetro della formazione obbligatoria.

Il progetto che emerge dalla lettura della proposta del concorrente, nel complesso, assicura un buon livello di gestione dell'appalto e, quindi, di perseguimento delle esigenze attese con la presente gara dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,85	0,83
B	Buono	0,80	
C	Buono	0,84	

2) Menu/offerta alimentare (max punti 25)

La proposta alimentare si caratterizza per una buona varietà e ampiezza di preparazioni che contraddistingue in modo particolare l'offerta destinata al punto di S. Marta, laddove quella per il bar Novoli appare più contenuta, garantendo comunque 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 presso l'utenza di pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto buona rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,82
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,80	

3) Sostenibilità ambientale (max punti 15)

3.1 Pasta alimentare 100% biologica (punti 5):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio pasta alimentare 100% biologica.

3.2 Riso 100% biologico (punti 2):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio riso 100% biologico o da lotta integrata.

3.3 Olio extra vergine di oliva 100% biologico (punti 3):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio olio extra vergine di oliva 100% biologico.

3.4 Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico (punti 5):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico.

4) Presentazione elementi migliorativi (max punti 12)

4.1 Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per i due punti ristoro (max punti 5):

Il concorrente propone la realizzazione in entrambi i punti ristoro interessati dall'appalto di interventi di tinteggiatura e decorazione sulle pareti e gli elementi di cartongesso con colorazioni e grafiche che appaiono idonei ad assicurare un rilevante miglioramento dell'accoglienza e del comfort degli ambienti in questione.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,84
B	Buono	0,88	
C	Buono	0,85	

4.2 Migliorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione del pasto da asporto (max punti 2):

La proposta appare più che adeguata, incentrandosi sull'utilizzo di una *app* dedicata che consente all'utente di prenotare il pasto all'interno delle fasce orarie concordate, scegliendo tra le pietanze previste dal menù giornaliero e potendo effettuare il ritiro e il pagamento alle casse del bar così da evitare il passaggio dalle casse delle linee self; adeguata risulta la gamma di prodotti proposta per il servizio di *take away*, tutti realizzati con materiali biodegradabili, riciclabili e ecocompatibili.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

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

C	Più che adeguato	0,75
----------	------------------	------

4.3 Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti (max punti 5):

Le proposte migliorative per i due punti ristoro sono espone in maniera chiara e in termini di coerenza tra quanto indicato nella Relazione tecnica e quanto descritto nei relativi allegati di corredo (lay out e schede tecniche delle attrezzature).

Nello specifico le miglurie – rimodulazione degli elementi del banco self del punto S.Marta e fornitura aggiuntiva di attrezzature per il Bar del Polo Novoli – appaiono idonee ad assicurare un più che adeguato miglioramento del livello qualitativo di erogazione del servizio all’utenza studentesca.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,75	0,73
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,73	

5) Produzione pasti senza glutine (max punti 3)

L’offerta prevede la produzione di piatti in legame fresco caldo, anche veicolato, privi di glutine e assimilabili al menù del giorno.

La Commissione passa ad esaminare l’offerta tecnica del concorrente DEL MONTE RISTORAZIONE COLLETTIVA Srl 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 (max punti 25)

La proposta risulta espressa con chiarezza ed esaustività e mette in evidenza una valida soluzione organizzativa del servizio, in termini di adeguatezza delle risorse umane dedicate, tanto sotto il profilo quantitativo (numero di unità) che sotto quello della qualificazione delle varie figure previste, del piano organizzativo elaborato (monte ore, gestione del lavoro e delle attività, illustrazione della modalità di gestione delle assenze e delle situazioni di emergenza), delle procedure per la gestione della prestazione in tutte le fasi in cui si articola, compresa l’indicazione del centro di produzione utilizzato per la preparazione dei pasti e del piano formativo che risulta del tutto adeguato in termini quantitativi (numero delle attività e ore previste) e qualitativi (argomenti trattati) per quanto concerne le materie che esulano dal perimetro della formazione obbligatoria.

Il progetto che emerge dalla lettura della proposta del concorrente, nel complesso, assicura un livello più che buono nella gestione dell’appalto e, quindi, nel perseguimento delle esigenze attese con la presente gara dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,89	0,87
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,88	

2) Menu/offerta alimentare (max punti 25)

La proposta alimentare si segnala per una ampia e interessante varietà di preparazioni per entrambe le sedi interessate dal servizio, sia quanto al servizio ristorazione che all'offerta per il servizio bar, 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 presso l'utenza di pratiche per ridurre gli sprechi alimentari.

Nel complesso l'offerta risulta su questo aspetto particolarmente buona rispetto alle esigenze attese dalla Stazione Appaltante.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,88	0,89
B	Ottimo	0,90	
C	Buono	0,89	

3) Sostenibilità ambientale (max punti 15)

3.1 Pasta alimentare 100% biologica (punti 5):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio pasta alimentare 100% biologica.

3.2 Riso 100% biologico o l.i. (punti 2):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio riso 100% biologico o da lotta integrata.

3.3 Olio extra vergine di oliva 100% biologico (punti 3):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio olio extra vergine di oliva 100% biologico.

3.4 Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico (punti 5):

L'offerta contiene l'impegno ad utilizzare nella preparazione dei pasti da erogare nell'esecuzione del servizio pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico.

4) Presentazione elementi migliorativi (max punti 12)

4.1 Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per i due punti ristoro (max punti 5):

Le misure proposte dal concorrente in entrambi i punti ristoro interessati dall'appalto -

intervento di imbiancatura e sanificazione e realizzazione di personalizzazioni grafiche distinte per i due punti di ristoro mediante l'installazione di pannelli decorativi - appaiono idonee ad assicurare un buon livello di implementazione dell'accoglienza e del comfort degli ambienti in parola.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Buono	0,80	0,82
B	Buono	0,85	
C	Buono	0,80	

4.2 Migliorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione del pasto da asporto (max punti 2):

La proposta appare più che adeguata, incentrandosi sull'utilizzo di una *app* dedicata che consente all'utente di prenotare il pasto, scegliendo tra le pietanze previste dal menù giornaliero l'orario del ritiro, anche in base alla funzionalità che fornisce in tempo reale la situazione delle presenze nei locali anche grazie alla prevista installazione di telecamere; adeguata risulta la gamma di prodotti proposta per il servizio di *take away*, tutti realizzati con materiali biodegradabili, riciclabili e ecocompatibili.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

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

4.3 Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti (max punti 5):

Le proposte migliorative enunciate in sede di Relazione tecnica non trovano la necessaria coerenza con le evidenze che si ricavano dalla lettura degli allegati alla stessa contenenti gli elaborati grafici dei lay out delle due strutture interessate dall'appalto.

In particolare, nel lay out relativo al punto S. Marta non è contemplata l'installazione del cuocipasta elettrico Cp11N da banco espressamente indicato nel prospetto riepilogativo dei macchinari e attrezzature riportato a pagina 20 della Relazione tecnica. Quanto invece al lay out del bar Novoli, dal suo esame emerge una soluzione organizzativa che costituisce una rilevante modifica di quello che è l'attuale assetto della struttura dedicata al servizio, laddove si abbia riguardo alla rappresentazione grafica della dislocazione del bancone bar e della zona di preparazione che, anche prescindendo da una valutazione in ordine alla sua fattibilità ed efficacia, non risulta minimamente coerente con il contenuto della Relazione tecnica in cui le proposte migliorative prospettate dal concorrente si configurano esclusivamente come integrazioni di macchinari ed attrezzature, senza alcuna modifica ai lay out di distribuzione

esistenti; la stessa documentazione prodotta dal concorrente ai fini del sub criterio 4.1 ("Render personalizzazioni grafiche Polo delle Scienze Sociali") conferma questa valutazione. A questa considerazione si aggiunga la mancanza nell'offerta di una qualsiasi indicazione in ordine alla necessità di effettuare lavori di natura edile e impiantistica che una tale nuova disposizione del lay out sicuramente comporta e alla relativa durata che può impattare sull'effettiva data di avvio del servizio, oltreché in merito ad una potenziale riduzione della capacità ricettiva in termini di posti a sedere che una siffatta soluzione appare idonea a produrre all'interno dei locali destinati all'utenza.

Nel complesso, per le motivazioni sopra esposte, l'offerta risulta sul punto molto scarsa e i Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Molto scarso	0,10	0,10
B	Molto scarso	0,10	
C	Molto scarso	0,10	

5) Produzione pasti senza glutine (max punti 3)

L'offerta prevede la produzione di piatti in legume fresco caldo, anche veicolato, privi di glutine e assimilabili al menù del giorno.

Ciò fatto la Commissione, terminata la valutazione delle offerte tecniche verifica se sussiste la necessità di attivare l'operazione di riparametrazione prevista dal Disciplinare di gara e accerta che tale necessità sussiste per i criteri 1 e 2 e per i tre subcriteri in cui si articola il criterio 4, mentre non sussiste per i quattro sub criteri in cui si articola il criterio 3 e per il criterio 5 rispetto ai quali entrambe le offerte hanno conseguito i punteggi massimi previsti dal medesimo Disciplinare.

L'esito di tale operazione di riparametrazione è il seguente:

1) Progetto tecnico organizzativo

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
CIR FOOD SC	0,83	0,95
DEL MONTE RISTORAZIONE	0,87	1,00

2) Menu/offerta alimentare

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
CIR FOOD SC	0,82	0,92
DEL MONTE RISTORAZIONE	0,89	1,00

4.1 Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per i due punti ristoro

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
CIR FOOD SC	0,84	1,00

DEL MONTE RISTORAZIONE	0,82	0,98
------------------------	------	------

4.2 Migliorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione del pasto da asporto

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
CIR FOOD SC	0,75	1,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	0,75	1,00

4.3 Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
CIR FOOD SC	0,73	1,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	0,10	0,70

Ciò fatto la Commissione passa ad attribuire i punteggi conseguenti alle valutazioni rese. L'esito di tale operazione è il seguente:

1) Progetto tecnico organizzativo		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,95	23,75
DEL MONTE RISTORAZIONE	1,00	25,00

2) Menu/offerta alimentare		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,92	23,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	1,00	25,00

3) Sostenibilità ambientale		
3.1) Pasta alimentare 100% biologica		
Offerta	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio
CIR FOOD SC	SI	5,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	SI	5,00
3.2) Riso 100% biologico o l.i.		
Offerta	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio
CIR FOOD SC	SI	2,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	SI	2,00
3.3) Olio extra vergine di oliva 100% biologico		
Offerta	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio

CIR FOOD SC	SI	3,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	SI	3,00
3.4 Pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico		
Offerta	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio
CIR FOOD SC	SI	5,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	SI	5,00

La Commissione procede a sommare i punteggi conseguiti per ciascun sub criterio per determinare il punteggio complessivo conseguito per il criterio in esame.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	Sub criterio 3.1)	Sub criterio 3.2)	Sub criterio 3.3)	Sub criterio 3.4	TOTALE
CIR FOOD SC	5,00	2,00	3,00	5,00	15,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	5,00	2,00	3,00	5,00	15,00

4) Presentazione elementi migliorativi		
4.1) Imbiancatura e personalizzazioni grafiche per i due punti ristoro		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	1,00	5,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	0,98	4,90
4.2) Migliorie organizzative di servizio rispetto alle prescrizioni del Capitolato relativamente all'organizzazione del pasto da asporto		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	1,00	2,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	1,00	2,00
4.3) Proposte migliorative relative alla sostituzione/integrazione di attrezzature, macchinari, lay-out di distribuzione esistenti		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	1,00	5,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	0,14	0,70

La Commissione procede a sommare i punteggi conseguiti per ciascun sub criterio per determinare il punteggio complessivo conseguito per il criterio in esame.

L'esito di tale operazione è il seguente:

Offerta	Sub criterio 4.1)	Sub criterio 4.2)	Sub criterio 4.3)	TOTALE
CIR FOOD SC	5,00	2,00	5,00	12,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	4,90	2,00	0,70	7,60

La Commissione prende atto che l'offerta dell'operatore economico CIR FOOD SC ha conseguito un punteggio complessivo pari al punteggio massimo di 12 punti previsto dal Disciplinare di gara e che, pertanto, non occorre procedere al riguardo all'operazione di riparametrazione prevista dal medesimo Disciplinare.

5) Produzione pasti senza glutine		
Offerta	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio
CIR FOOD SC	SI	3,00
DEL MONTE RISTORAZIONE	SI	3,00

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:

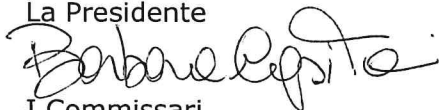
Offerta	Criterio 1)	Criterio 2)	Criterio 3)	Criterio 4)	Criterio 5)	TOTALE
CIR FOOD SC	23,75	23,00	15,00	12,00	3,00	76,75
DEL MONTE RISTORAZIONE	25,00	25,00	15,00	7,60	3,00	75,60

La Commissione prende atto che entrambe le offerte ammesse hanno conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica, un punteggio superiore alla soglia di sbarramento stabilita dal Disciplinare di gara (35 punti) e che, pertanto, le stesse sono ammesse alla fase successiva di apertura delle offerte economiche.

La Commissione allega un prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse (Allegato 1).

Ciò fatto, alle ore 13:30 (tredici e trenta) la Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche e gli adempimenti conseguenti previsti dal Disciplinare di gara il giorno 29 novembre 2022 alle ore 10:30.

La Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante

