

N° 1914 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 PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI FREQUENTANTI LA SCUOLA DI ARCHITETTURA DI "SANTA VERDIANA" – DURATA 24 MESI GARA N. 8830271 - CIG 9525204EFD

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

Oggi 3 (tre) del mese di maggio dell'anno 2023 (duemilaventitre), 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. 52/23 del 21/04/2023.

Sono infatti presenti il Dr. Luigi Vella, Coordinatore del Servizio Ristorazione dell'Azienda, in qualità di Presidente, la Sig.ra Mafalda Viviano, Coordinatrice del Servizio Ristorazione di Firenze, in qualità di Commissario e il Sig. Maurizio Puzzonja, dipendente dell'Azienda presso il Servizio Ristorazione di Firenze, in qualità di Commissario.

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 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 30
2. Menu/offerta alimentare	PUNTI 30
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. Produzione pasti senza glutine	PUNTI 5
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) Produzione espressa di pasti privi di glutine:

Secondo il criterio di attribuzione del punteggio on-off, alle offerte che prevedono la produzione di piatti in legume fresco caldo, anche veicolato, privi di glutine e assimilabili al menù del giorno.

Nella valutazione dei criteri e relativi sub criteri di cui ai nr. 1 e 2 delle offerte tecniche la Commissione utilizzerà la scala di giudizio di seguito esposta:

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

La valutazione dei criteri 3 e 4 sarà effettuata secondo il criterio on/off, con attribuzione in automatico dei punteggi previsti alle offerte che prevedono la presenza dell'elemento rilevante ai fini della valutazione.

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 punteggio massimo di 20 (venti) punti, mediante utilizzo della seguente formula BILINEARE:

Ci (per Ai minore o uguale A soglia) = X(Ai/Asoglia)

Ci (per Ai maggiore A soglia) = X+(1,00 -X) ((Ai-Asoglia)/(Amax-A soglia))

Dove:

- Ci = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo
- A1= valore del ribasso del concorrente i-esimo

- Asoglia=media aritmetica dei ribassi sul prezzo dei concorrenti
- X=0,90
- Amax= ribasso più conveniente (massimo ribasso percentuale).

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 dalla Lettera d'invito/Disciplinare:

- 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, tramite il sistema telematico, dei punteggi alle offerte economiche ammesse;
- d) alla somma, tramite il sistema telematico, 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 la Lettera d'invito/Disciplinare, 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 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. 726 di repertorio e n. 1861 di Raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase 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) Progetto tecnico-organizzativo (max punti 30)

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 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 livello di gestione dell'appalto più che adeguato.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:

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

2) Menu/offerta alimentare (max punti 30)

La proposta alimentare si caratterizza per una discreta varietà e ampiezza di preparazioni che garantisce 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 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	Buono	0,80	0,75
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,75	

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) Produzione pasti senza glutine (max punti 5)

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 passa ad attribuire i punteggi conseguenti alle valutazioni rese, dando atto che, rispetto ai criteri di cui ai punti 1 e 2, dal momento che si è in presenza di una sola offerta ammessa, non si procede con la riparametrazione prevista dalla Lettera d'invito/disciplinare.

L'esito di tale operazione è il seguente:

1) <u>Progetto tecnico organizzativo</u>		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,75	22,50

2) <u>Menu/offerta alimentare</u>		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
CIR FOOD SC	0,75	22,50

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

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

4) <u>Produzione pasti senza glutine</u>		
Offerta	Presenza elemento (SI/NO)	Punteggio
CIR FOOD SC	SI	5,00

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:

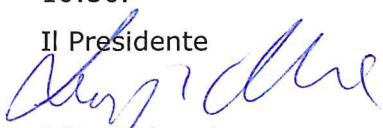
Offerta	Criterio 1)	Criterio 2)	Criterio 3)	Criterio 4)	TOTALE
CIR FOOD SC	22,50	22,50	15,00	5,00	65,00

La Commissione prende atto che l'offerta ammessa ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica, un punteggio superiore alla soglia di sbarramento stabilita dal Disciplinare di gara (35 punti) e che, pertanto, la stessa è ammessa alla fase successiva di apertura delle offerte economiche.

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

Ciò fatto, alle ore 11:30 (undici e trenta) 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 10 maggio 2023 alle ore 10:30.

Il Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante



Offerta	1 Progetto tecnico-organizzativo (30 punti)					2 Menù/Offerta alimentare (30 punti)					3 Sostenibilità ambientale (punti 15)						4. Produzione pasti privi di glutine (punti 5)		PUNTEGGIO TOTALE								
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Punteggio 1	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Punteggio 2	3.1 Pasta alimentare 100% biologica (5 punti)	3.2 Riso 100% biologico o da lotta integrata (2 punti)	3.3 Olio EVO 100% biologico (3 punti)	3.4 Pelati polpa passata 100% biologico (5 punti)	Punteggio 3.4	Punteggio 3	SI/NO	Punteggio 4									
CIR FOOD	0,75	0,80	0,70	0,75	22,50	0,80	0,70	0,75	0,75	22,50	SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO	Punteggio 3.2	SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI/NO	SI	SI	5,00	15,00	5,00	5,00	65,00
											Punteggio 3.1	Punteggio 3.2	Punteggio 3.3	Punteggio 3.4	Punteggio 3												

Commissario Luigi Vella
 Commissario B Maialda Viviano
 Commissario C Maurizio Puzzonio

Luigi Vella
Maialda Viviano
Maurizio Puzzonio

