

N° 1964Raccolta

VERBALE DI SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE RELATIVE ALLA GARA DI PROCEDURA APERTA AI SENSI ART. 60 DEL D.LGS. N.50/2016 SVOLTA CON MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DAL LUNEDI' AL VENERDI' CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) AI SENSI DELL'ART. 34 D.LGS. 50/2016, DESTINATO AGLI STUDENTI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA - SEDE DISTACCATA DI AREZZO. DURATA 30 MESI - GARA N. 9066207 - CIG N. 979223257A.

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

Oggi 7 (sette) del mese di settembre 2023 (duemilaventitre) alle ore 10:30 si è riunita in seduta riservata la Commissione di valutazione delle offerte della gara di appalto in oggetto, nominata con Provvedimento del Direttore f.f. dell'Azienda n. 100 del 25/07/2023.

Sono infatti presenti la dott.ssa Maria Letizia Toncelli, Coordinatrice del Servizio Ristorazione della sede di Pisa, in qualità di Presidente, la Sig.ra Valentina Zanieri, dipendente del Servizio Ristorazione della sede di Firenze, in qualità di commissario e il Sig. Alberto Piccini, dipendente del Servizio Ristorazione della sede di Siena, in qualità di commissario.

E' presente inoltre 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, in primo luogo, dà lettura della Lettera d'invito/Disciplinare di gara al fine di definire le modalità che questa 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:

$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$ <p>dove:</p>

$C(a)$ = 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:

Criteri di valutazione	Punteggio massimo
1. Progetto Tecnico-organizzativo	30
2. Menù/offerta alimentare	25
3. Sostenibilità ambientale	20 così articolato:
pasta alimentare 100% biologica	8
riso 100% biologico o a lotta integrata	3
olio extra vergine di oliva 100% biologico	4
pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico	5
4. Produzione di pasti privi di glutine	5
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 migliori requisiti organizzativi atti a soddisfare gli obiettivi prefissati con l'appalto, da valutare in base ai seguenti elementi:

- 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:

considerare migliore soluzione la proposta alimentare che, sia per il servizio ristorazione che per il corner bar, aderisce maggiormente 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 ed 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, per ciascuno dei quattro sub-criteri in cui è articolato il presente criterio sarà attribuito il relativo punteggio previsto per l'offerta che preveda l'impegno all'utilizzo dei seguenti prodotti:

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

Criterio 4) Produzione di pasti privi di glutine:

Secondo il criterio di attribuzione del punteggio on-off sarà assegnato il punteggio previsto all'offerta che propone una produzione di piatti in legume fresco caldo, anche veicolato, privi di glutine e assimilabili al menù del giorno.

Nella valutazione delle offerte tecniche relativamente ai criteri di cui ai punti 1) e 2) 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.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se in ciascuno dei criteri di valutazione nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. 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. Con riferimento alla suddetta attività di riparametrazione si dispone che l'arrotondamento alla seconda cifra decimale sia applicato solo per il punteggio finale conseguente alla somma dei punteggi conseguiti per ciascuno dei criteri di valutazione previsti, al fine di ridurre al minimo l'effetto distorsivo che l'arrotondamento può produrre nell'attribuzione dei punteggi stessi.

Ai fini della verifica di anomalia la stazione appaltante fa riferimento ai punteggi ottenuti dai concorrenti prima della riparametrazione.

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 a seguito delle riparametrazioni di cui sopra 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} x P_a + C_{bi} x P_b + C_{ni} x 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 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, del punteggio 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 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 ulteriore a quella espressamente indicata dalla Lettera d'invito/Disciplinare di gara;
- 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. 748 di repertorio e n. 1963 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti DUSMANN SERVICE SRL E VIVENDA SPA.

Ciò fatto la Commissione passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente DUSMANN SERVICE SRL e, a proposito di quanto indicato a pagina 3 del documento "Progetto tecnico organizzativo", rileva che il concorrente ha designato, quale struttura destinata alla somministrazione dei pasti agli studenti, l'Ospedale San Donato ubicato in Arezzo, Via Pietro Nenni n. 20, struttura di cui ha la disponibilità per l'intera durata dell'appalto oggetto di affidamento in ragione di un contratto attuativo con l'Azienda USL Toscana Sud Est per il servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale per le aziende e gli enti del servizio sanitario regionale - Lotto 1 - per i presidi ospedalieri e le strutture territoriali afferenti all'Azienda USL Toscana Sud Est (ex USL 7 di Siena, ex USL 8 di Arezzo, ex USL 9 di Grosseto), della durata di 72 mesi dal 01/07/2022 al 30/06/2028.

La predetta indicazione risulta del tutto rispettosa della prescrizione contenuta nell'articolo 1 del Capitolato Speciale di Appalto e riproposta anche in sede di Lettera d'invito/Disciplinare di gara quale requisito di capacità tecnica ai fini della partecipazione alla presente procedura, in forza della quale il servizio oggetto di affidamento deve svolgersi in locali in disponibilità dell'Impresa appaltatrice posti ad una distanza pedonale a piedi massima di 1,5 (un kilometro e mezzo) km sia dalla sede dell'Università degli Studi di Siena – Polo di Arezzo - Campus Universitario "Il Pionta", che dalla Residenza Universitaria "Laschi" – via Laschi, 24 Arezzo con proprie modalità organizzative della prestazione e con almeno 30 (trenta) posti a sedere dedicati.

Di conseguenza, in ordine al presente contenuto dell'offerta, nessun rilievo può essere avanzato dalla Commissione, al pari peraltro di quanto già avvenuto nella precedente fase del procedimento di gara che si è conclusa con l'ammissione dell'offerta in parola alla fase di esame e valutazione delle offerte tecniche, giusta Determinazione Dirigenziale n. 510 del 04/08/2023.

Tuttavia, a seguito di una verifica più approfondita, la Commissione accerta che presso la sede indicata dall'operatore economico è già attivo un servizio della medesima tipologia di quello oggetto della presente gara (servizio ristorazione destinato all'utenza universitaria) in forza di una convenzione tra la Stazione Appaltante e l'Azienda USL Toscana Sud Est e di uno specifico atto di affidamento adottato dalla medesima Stazione Appaltante con Determinazione Dirigenziale Area Ristorazione n. 303/22 del 23/05/2022 recante "AFFIDAMENTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA MENSA OSPEDALIERA SAN DONATO DI AREZZO MEDIANTE ACCORDO CON AUSL TOSCANA SUD EST. PERIODO DI RIFERIMENTO 09/05/2022 – 03/05/2025" e che prevede la corresponsione alla citata Azienda USL di un prezzo a pasto di € 5.94 cadauno, oltre IVA di legge.

Muovendo dalle premesse sopra illustrate, la Commissione pone in evidenza il fatto che, qualora la procedura di gara in questione dovesse concludersi con l'aggiudicazione a favore di DUSMANN SERVICE Srl, verrebbe a determinarsi una situazione in forza della quale, nella stessa struttura (Ospedale San Donato di Arezzo), la Stazione Appaltante risulterebbe titolare di due rapporti contrattuali aventi ad oggetto la medesima tipologia di servizio (servizio ristorazione per studenti universitari), con due contraenti diversi (Azienda USL Toscana Sud Est in un caso, DUSMANN SERVICE nell'altro) e con due prezzi diversi (€ 5,94/pasto più IVA nel primo caso, un prezzo sicuramente più basso nel secondo se è vero che l'importo a base d'asta della gara in corso di svolgimento è fissato in € 5,70/pasto più IVA), con uno scenario che appare di difficile sostenibilità da un punto di vista giuridico, oltreché idoneo a generare complicazioni a livello gestionale ove si pensi alla circostanza che l'utenza afferente al servizio di cui all'oggetto si concentrerebbe nel medesimo punto di somministrazione utilizzato per il servizio in convenzione con l'Azienda USL Toscana Sud Est, creando potenziali interferenze sui flussi e complessità di gestione degli accessi e di rendicontazione anche contabile in merito ai

pasti erogati nella stessa sede e nell'ambito di un servizio comunque gestito in modalità unitaria, ma che risulterebbe imputabile, quale controparte della Stazione Appaltante, a due soggetti del tutto distinti e separati.

La Commissione, dopo ampia discussione, rilevando la criticità della questione sollevata, ritiene opportuno, prima di proseguire nell'esame delle offerte, investire della stessa il Responsabile unico del procedimento affinché operi le verifiche del caso e adotti le determinazioni del caso rimesse alle sue attribuzioni in merito al prosieguo del procedimento di gara.

Ciò fatto, alle ore 11:45 (undici e quarantacinque) il Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta riservata per prendere atto delle determinazioni assunte dal Responsabile unico del procedimento.

La Presidente

I Commissari

Il Segretario verbalizzante

