

N° 1822 Raccolta

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 PER GLI STUDENTI UNIVERSITARI DEL POLO SCIENTIFICO DI SESTO FIORENTINO E DESTINATARI DI POSTO ALLOGGIO PRESSO LA RESIDENZA MATTEI, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI DELL'ART. 34 DEL D.LGS. 50/2016 - PERIODO DODICI MESI, CON POSSIBILITA' DI RIPETIZIONE PER ULTERIORI DODICI MESI - GARA N. 8573159 - CIG 9239764E73.

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

Oggi 16 (sedici) del mese di settembre 2022 (duemilaventidue) alle ore 10:00 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. 99 del 10/08/22.

Sono infatti presenti la sig.ra Mafalda Viviano, Coordinatrice del Servizio Ristorazione dell'Azienda della sede di Firenze, in qualità di Presidente, il Sig. Claudio Cresci e la sig.ra Elisa Salvadori, 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.

Il Presidente, accertato che la Commissione si è costituita in forma di organo perfetto, dichiara aperta la seduta e dispone che si riprenda l'esame delle offerte tecniche ammesse dal punto in cui era stata sospesa la seduta del 9 settembre 2022.

La Commissione inizia quindi l'esame dell'offerta di VIVENDA SpA 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

La proposta del concorrente risulta formulata in termini chiari ed evidenzia una soluzione organizzativa del servizio adeguata, in termini di 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, compresa 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 in termini quantitativi e qualitativi per quanto concerne le materie che esulano dal perimetro della formazione obbligatoria, oltreché per gli accorgimenti proposti per assicurare all'utenza una veloce fruizione del servizio.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione:



Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Adeguito	0,65	0,65
B	Più che adeguato	0,70	
C	Adeguito	0,60	

2) Menù/offerta alimentare

La proposta alimentare del concorrente si caratterizza per una significativa varietà e ampiezza di menu e preparazioni che assicurano 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 caratterizza le mense universitarie e il ricorso ad appropriate misure volte ad assicurare il minore impatto sull'ambiente, oltre alla promozione 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	Più che adeguato	0,70	0,83
B	Ottimo	0,90	
C	Ottimo	0,90	

3) Caratteristiche pasto da asporto e layout dedicato:

La proposta, nel prevedere l'allestimento di una specifica area dedicata nell'area bar, in modo da mantenere la separazione nell'accesso rispetto all'area self service, con l'utilizzo di materiale monouso idoneo in termini di sostenibilità ambientale e di packaging e la messa a disposizione degli utenti di un indirizzo di posta elettronica e di un numero WhatsUp dedicati, quali strumenti per la prenotazione del pasto, appare 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	Adeguito	0,65	0,70
B	Adeguito	0,65	
C	Buono	0,80	

4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi:

Le proposte migliorative del concorrente interessano le varie zone della struttura, compresa l'area destinata a spogliatoio del personale e risultano, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo, idonee ad assicurare una dotazione più che adeguata di attrezzature, macchinari e arredi funzionali all'espletamento dell'attività di erogazione del servizio ristorazione.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,75	0,72
B	Più che adeguato	0,70	
C	Più che adeguato	0,70	

5) Proposte migliorative relative al lay out di distribuzione:

La proposta del concorrente prevede interventi, quali la sostituzione dei tavoli e delle sedie dei locali refettorio, la fornitura di un gazebo per incrementare il numero di posti a sedere dell'area esterna, così da ridurre i tempi di attesa da parte degli utenti e altre forniture di attrezzature e arredi, che appaiono in grado di ottimizzare l'utilizzo degli spazi disponibili e, quindi, di incrementare il livello di erogazione del servizio rispetto agli standard fissati dagli atti di gara. Nel complesso l'offerta garantisce una organizzazione più che adeguata degli spazi destinati alla consumazione del pasto.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

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

6) Proposte migliorative relative all'attivazione di corner bar:

La proposta relativa all'allestimento di un corner bar risulta più che adeguata sia in termini di lay out e dotazione di attrezzature e macchinari che in termini di organizzazione del servizio.

I Commissari formulano pertanto i seguenti coefficienti di valutazione:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio
A	Più che adeguato	0,70	0,72
B	Più che adeguato	0,75	
C	Più che adeguato	0,70	

Ciò fatto la Commissione procede a verificare se sussiste la necessità di attivare l'operazione di riparametrazione prevista dal Disciplinare di gara e accerta che tale necessità sussiste per tutti i parametri previsti rispetto ai quali nessuna offerta ha conseguito un coefficiente medio di valutazione pari ad 1,00.

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

Parametro 1) Progetto Tecnico-organizzativo

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,78	1,00
HOSTER FOOD Srl	0,65	0,83
VIVENDA SpA	0,65	0,83

Parametro 2) Menù/offerta alimentare

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,42	0,51
HOSTER FOOD Srl	0,65	0,78
VIVENDA SpA	0,83	1,00

Parametro 3) Caratteristiche pasto da asporto e layout dedicato

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,67	0,96
HOSTER FOOD Srl	0,70	1,00
VIVENDA SpA	0,70	1,00

Parametro 4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,70	0,97
HOSTER FOOD Srl	0,65	0,90
VIVENDA SpA	0,72	1,00

Parametro 5) Proposte migliorative relative al lay out di distribuzione

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,68	0,97
HOSTER FOOD Srl	0,62	0,89
VIVENDA SpA	0,70	1,00

Parametro 6) Proposte migliorative relative all'attivazione di corner bar

Offerta	Coefficiente medio	Coefficiente definitivo
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,82	1,00
HOSTER FOOD Srl	0,67	0,82
VIVENDA SpA	0,72	0,88

Ciò fatto la Commissione passa ad attribuire i punteggi conseguenti alle valutazioni rese, mediante il prodotto dei singoli coefficienti definitivi per il punteggio massimo previsto per ciascuno dei criteri previsti.

L'esito di tale operazione è il seguente:

1) Progetto Tecnico-organizzativo (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	1,00	15,00
HOSTER FOOD Srl	0,83	12,45
VIVENDA SpA	0,83	12,45

2) Menù/offerta alimentare (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,51	7,65
HOSTER FOOD Srl	0,78	11,70
VIVENDA SpA	1,00	15,00

3) Caratteristiche pasto da asporto e layout dedicato (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,96	14,40
HOSTER FOOD Srl	1,00	15,00
VIVENDA SpA	1,00	15,00

4) Proposte migliorative relative a attrezzature, macchinari, arredi (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,97	14,55
HOSTER FOOD Srl	0,90	13,50
VIVENDA SpA	1,00	15,00

5) Proposte migliorative relative al lay out di distribuzione (punteggio max 15 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	0,97	14,55
HOSTER FOOD Srl	0,89	13,35
VIVENDA SpA	1,00	15,00

6) Proposte migliorative relative all'attivazione di corner bar (punteggio max 5 punti)		
Offerta	Coefficiente definitivo	Punteggio
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	1,00	5,00
HOSTER FOOD Srl	0,82	4,10
VIVENDA SpA	0,88	4,40

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	Criterio 6	TOTALE
DEL MONTE RISTORAZIONE Srl	15,00	7,65	14,40	14,55	14,55	5,00	71,15

HOSTER FOOD Srl	12,45	11,70	15,00	13,50	13,35	4,10	70,10
VIVENDA SpA	12,45	15,00	15,00	15,00	15,00	4,40	76,85

La Commissione prende atto che entrambe le offerte tecniche hanno conseguito 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 dell'offerta economica.

La Commissione allega un prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse.

Ciò fatto, alle ore 12:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Il Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante



Offerta	1 Struttura organizzativa (15 punti)					2 Menù (15 punti)					3 Caratteristiche pasto da asporto (punti 15)					4 Proposte migliorative attrezzature, macchinari, arredi (punti 15)					5 Proposte migliorative lay out distribuzione (punti 15)					6 Proposte migliorative attivazione corner bar (punti 5)					PUNTEGGIO TOTALE					
	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 1	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 2.1	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 3	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 5	Voto commissario A	Voto Commissario B	Voto Commissario C	Media	Coefficiente definitivo	Punteggio 6						
DEL MONTE	0,75	0,90	0,70	0,78	1,00	15,00	0,45	0,40	0,40	0,42	0,51	7,65	0,65	0,65	0,70	0,67	0,96	14,40	0,70	0,70	0,70	0,70	0,97	14,55	0,70	0,70	0,65	0,68	0,97	14,55	0,80	0,90	0,75	0,82	1,00	5,00
HOSTER FOOD	0,60	0,70	0,65	0,65	0,83	12,45	0,60	0,70	0,65	0,65	0,78	11,70	0,65	0,65	0,80	0,70	1,00	15,00	0,65	0,60	0,70	0,65	0,90	13,35	0,65	0,70	0,65	0,62	0,89	13,35	0,65	0,70	0,65	0,67	0,82	4,10
VIVENDA	0,65	0,70	0,60	0,65	0,83	12,45	0,70	0,90	0,90	0,83	1,00	15,00	0,75	0,70	0,70	0,72	1,00	15,00	0,75	0,70	0,70	0,70	1,00	15,00	0,70	0,70	0,70	0,70	1,00	15,00	0,70	0,75	0,70	0,72	0,88	4,40

Commissario Mafalda Viviano
 Commissario B Elisa Salvadori
 Commissario C Claudio Cresci

Mafalda Viviano
Elisa Salvadori
Claudio Cresci

