

**N° 2006 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 DAL LUNEDI' AL VENERDI' CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) AI SENSI DELL'ART. 57 D.LGS. 36/2023, DESTINATO AGLI STUDENTI DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SIENA - SEDE DISTACCATA DI AREZZO. DURATA 24 MESI GARA N. 9387247 - CIG N. A02097C880.**

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

Oggi 6 (sei) del mese di febbraio 2024 (duemilaventiquattro) alle ore 10:40 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. 4/24 del 17/01/2024.

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 degli artt. 50, comma 4 e 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 36/2023, 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

$\Sigma n$  = 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:

<b>Criteri di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>1. Progetto Tecnico-organizzativo</b>	<b>30</b>
<b>2. Menù/offerta alimentare</b>	<b>25</b>
<b>3. Sostenibilità ambientale</b>	<b>20 così articolato:</b>
pasta alimentare 100% biologica	<b>8</b>
riso 100% biologico o a lotta integrata	<b>3</b>
olio extra vergine di oliva 100% biologico	<b>4</b>
pelati, polpa e passata di pomodoro 100% biologico	<b>5</b>
<b>4. Produzione di pasti privi di glutine</b>	<b>5</b>
<b>TOTALE</b>	<b>80</b>

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:

<b>Giudizio</b>	<b>Valore del coefficiente</b>
Ottimo	Da 0,90 a 1
Buono	Da 0,80 a 0,89
Più che adeguato	Da 0,70 a 0,79
Adeguito	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.

*Handwritten signature and initials:*  
 D. M. S.  
 S. M. S.

La Lettera d'invito/disciplinare di gara prevede che, 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, assegnando 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 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<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo
- A<sub>i</sub>** = 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<sub>i</sub>** = punteggio concorrente *i*;
- C<sub>ai</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
- C<sub>bi</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;
- .....
- C<sub>ni</sub>** = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
- P<sub>a</sub>** = peso criterio di valutazione *a*;
- P<sub>b</sub>** = peso criterio di valutazione *b*;
- .....
- P<sub>n</sub>** = 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, 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. 708. di repertorio e n. 2005 di raccolta, è stata disposta l'ammissione alla presente fase di valutazione dell'offerta del concorrente VIVENDA SPA.

Ciò fatto la Commissione, accertato che ai sensi della Lettera d'invito/disciplinare di gara è prevista la possibilità di aggiudicare la procedura anche in presenza di una sola offerta passa ad esaminare l'offerta tecnica del concorrente VIVENDA SPA e, avendo rilevato la previsione contenuta nella Lettera d'invito/disciplinare di gara che riconosce la facoltà per l'Azienda di procedere all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente, dispone di avviare l'esame della predetta offerta tecnica 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 e approfondito esame, esprime la seguente valutazione:

### **1) Progetto Tecnico-organizzativo – punti 30**

Il concorrente espone in maniera chiara ed esauriente il modello organizzativo proposto per la gestione dell'appalto, che rivela nel complesso una struttura organizzativa più che adeguata in termini di risorse di personale dedicate, sia dal punto di vista numerico che qualitativo ed esperienziale, di monte ore settimanale previsto, di descrizione della giornata lavorativa tipo,

*Handwritten signature and initials on the right margin.*

di piano di formazione previsto e di tempi di gestione delle sostituzioni del personale assente, idonea un livello prestazionale di esecuzione del servizio soddisfacente.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni della Lettera d'invito/disciplinare di gara:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio	Punteggio
A	Più che adeguato	0,70	0,70	21,00
B	Più che adeguato	0,70		
C	Più che adeguato	0,70		

## 2) Menù offerta alimentare servizio ristorazione – punti 25

La proposta alimentare del concorrente risulta formulata in termini tali da non assicurare un livello anche solo sufficiente di perseguimento degli obiettivi perseguiti dalla Stazione appaltante con il presente appalto e accertati con la valutazione del presente criterio, in particolar modo con riferimento ai principi dell'applicazione dei principi di corretta nutrizione con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti e ai metodi di cottura più sani e dell'attenzione alle abitudini, ai gusti ed agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari.

Nel complesso la proposta alimentare in questione risulta mediocre.

I Commissari formulano pertanto la seguente valutazione, con la conseguente attribuzione del punteggio determinato secondo le prescrizioni della Lettera d'invito/disciplinare di gara:

Commissario	Giudizio sintetico	Valutazione coefficiente	Coefficiente medio	Punteggio
A	Mediocre	0,50	0,55	13,75
B	Mediocre	0,55		
C	Mediocre	0,59		

## 3) Sostenibilità ambientale – punti 20

### 3.1) 100% di impiego di pasta alimentare biologica (on/off) – punti 8

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pasta alimentare biologica.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dalla Lettera d'invito/disciplinare di gara ("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"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto di 8 (otto) punti.

### 3.2) 100% di impiego di riso biologico o da lotta integrata (on/off) – punti 3

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di riso biologico o da lotta integrata.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dalla Lettera d'invito/disciplinare di gara ("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"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto di 3 (tre) punti.

### **3.3) 100% di impiego di olio e.v.o. biologico (on/off) – punti 4**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di olio e.v.o. biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dalla Lettera d'invito/disciplinare di gara ("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"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto di 4 (quattro) punti.

### **3.4) 100% di impiego di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico (on/off) – punti 5**

L'offerta prevede l'impiego nei termini quantitativi richiesti di pelati, polpa e passata di pomodoro biologico.

Di conseguenza la Commissione, avuto riguardo alla modalità di attribuzione del punteggio prevista dalla Lettera d'invito/disciplinare di gara ("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"), attribuisce all'offerta il punteggio previsto di 5 (cinque) punti.

La Commissione effettua quindi il riepilogo della valutazione del presente criterio, sommando i punteggi attribuiti a ciascun sub-criterio al fine di individuare il punteggio complessivo assegnato.

Il risultato di questa operazione è il seguente:

<b>Offerta</b>	<b>3.1</b>	<b>3.2</b>	<b>3.3</b>	<b>3.4</b>	<b>Totale</b>
<b>Vivenda SpA</b>	<b>8,00</b>	<b>3,00</b>	<b>4,00</b>	<b>5,00</b>	<b>20,00</b>

### **4) Produzione di pasti privi di glutine – punti 5**

Il concorrente dichiara di non essere in grado di "garantire la produzione di pasti privi di glutine assimilabili al menù del giorno".

La Commissione, preso atto della declinazione del presente criterio di valutazione contenuta nella Lettera d'invito/disciplinare che subordina l'attribuzione del punteggio previsto alla circostanza che la proposta alimentare offerta dal concorrente a proposito dei pasti privi di glutine sia assimilabile al menù del giorno, dispone di non attribuire il punteggio previsto in quanto l'offerta del concorrente non si configura come in possesso dei requisiti minimi prescritti dagli atti di gara ai fini dell'attribuzione in modalità ON/OFF del punteggio previsto.

La Commissione dà atto che, in ragione del numero di offerte ammesse (uno) non trova applicazione la riparametrazione dei punteggi conseguiti dall'offerta in sede di valutazione tecnica e procede pertanto a sommare i punteggi conseguiti dall'offerta per ciascuno dei criteri di valutazione così da determinare l'esito complessivo della valutazione tecnica.



Il risultato di questa operazione è il seguente:

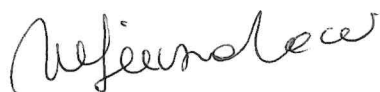
<b>Offerta</b>	<b>Criterio 1</b>	<b>Criterio 2</b>	<b>Criterio 3</b>	<b>Criterio 4</b>	<b>Totale</b>
<b>Vivenda SpA</b>	<b>21,00</b>	<b>13,75</b>	<b>20,00</b>	<b>0</b>	<b>54,75</b>

La Commissione prende atto che l'offerta in esame ha conseguito, nella valutazione dell'Offerta tecnica, un punteggio superiore alla soglia di sbarramento stabilita dalla Lettera d'invio/disciplinare di gara (35 punti) e che, pertanto, la stessa è ammessa alla fase successiva di apertura dell'offerta economica.


La Commissione dispone di allegare al presente Verbale prospetto riepilogativo delle valutazioni espresse sull'offerta in questione.

Ciò fatto, alle ore 12:00 (dodici) la Presidente dichiara chiusa la seduta, disponendo che la Commissione torni a riunirsi in seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica del concorrente ammesso e gli adempimenti conseguenti previsti dalla Lettera d'invito/disciplinare di gara, il giorno 13 febbraio 2023, alle ore 9:30.

La Presidente



I Commissari



Il Segretario verbalizzante





Offerta	1 Progetto tecnico-organizzativa (30 punti)						2 Menu/Offerita alimentare (25 punti)						3 Sostenibilità (punti 20)						4. Produzione pasti senza glutine (punti 5)		PUNTEGGIO TOTALE						
	Voto commissario A	Voto commissario B	Voto commissario C	Media	Punteggio 1	Punteggio riparametrato 1	Voto commissario A	Voto commissario B	Voto commissario C	Media	Punteggio 2	Punteggio riparametrato 2	Presenza elemento (S/NO)	Punteggio 3.1	Presenza elemento (S/NO)	Punteggio 3.2	Presenza elemento (S/NO)	Punteggio 3.3	Presenza elemento (S/NO)	3.4 Palati passata polpa 100% bio (punti 5)		Presenza elemento (S/NO)	Punteggio 3.3	Punteggio 3 (3.1+3.2+3.3+3.4)	Punteggio riparametrato 3	Presenza elemento (S/NO)	Punteggio 4
VIVENDA	0,70	0,70	0,70	0,70	21,00	21,00	0,50	0,55	0,59	0,55	13,75	13,75		8,00		3,00		4,00		5,00		20,00	20,00	20,00		0,00	54,75

Metodo valutazione criteri 1 e 2		Metodo valutazione subcritero 3	
Giudizio	Valore del coefficiente	Metodo valutazione subcritero 3	
Ottimo	Da 0,90 a 1	criterio ON/OFF in base al quale sarà attribuito o non attribuito il punteggio massimo richiesto	
Buono	Da 0,80 a 0,89	criterio ON/OFF in base al quale sarà attribuito o non attribuito il punteggio massimo richiesto sulla base della presenza o della non presenza nella singola offerta dell'elemento richiesto	
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		

Commissario A  
Commissario B  
Commissario C

Maria Letizia Toncelli  
Valentina Zanieri  
Alberto Piccini

*Alberto Piccini*

*Valentina Zanieri*

*Maria Letizia Toncelli*