

VERBALE N. 7 del 30/11/2020

VERBALE ESAME OFFERTE TECNICHE DELLA PROCEDURA APERTA (art. 60 D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) ESPLETATA SULLA PIATTAFORMA TELEMATICA DI E-PROCUREMENT SINTEL PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO I CENTRI DI DARSENA – BAR CAFFETTERIA BRIGNOLE – ASIAGO SITI IN GENOVA – PERIODO 01/01/2021 – 31/12/2025 E PER L’EFFETTUAZIONE DI LAVORI DI RISTRUTTURAZIONE E RISANAMENTO PRESSO I SUDDETTI CENTRI DI RISTORAZIONE.

CIG: 84513144F0

L’anno 2020 (duemilaventi) il giorno 30 (trenta) del mese di novembre alle ore 8:30 in modalità web conference mediante utilizzo della piattaforma ZOOM, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice nominata con decreto del Direttore Generale n. 477 del 26/11/2020 composta dal dott. Roberto Dasso – Direttore Generale e Presidente della Commissione e dai Commissari esterni dott. Roberto Aimi, responsabile dell’Ufficio Provveditorato dell’EdiSU di Pavia e arch. Maurizio Bolzon, libero professionista, per l’esame e la valutazione delle Offerte Tecniche presentate dagli operatori economici RTI costituendo ELIOR RISTORAZIONE SPA / CONSORZIO EDILE BTF e DUSSMANN SERVICE SRL ammessi alle fasi successive della gara con decreto n. 478 del 26/11/2020.

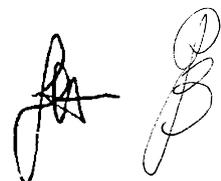
Le funzioni di segreteria della Commissione giudicatrice sono svolte dai seguenti dipendenti della Stazione Appaltante:

- arch. Cinzia Pintori Responsabile del Servizio Appalti, Contratti e Servizi Tecnici;
- sig.ra Giulia Bozzano assistente amministrativo del Servizio Appalti, Contratti e Servizi Tecnici.

Premesso che, a valle della seduta pubblica del 27/11/2010, la documentazione “Busta B_ Offerta Tecnica” dei concorrenti, scaricata dalla piattaforma Sintel è stata trasmessa a tutti i componenti della Commissione, per una prima lettura ed analisi, la Commissione procede preliminarmente alla lettura del bando di gara e del relativo disciplinare, che si intendono qui richiamati, con particolare riferimento agli articoli relativi all’esame dell’Offerta Tecnica e ai criteri di valutazione degli elementi qualitativi.

All’Offerta Tecnica è attribuito un punteggio massimo di 75 punti su 100 (i restanti punti 25 sono attribuiti all’elemento di valutazione di natura quantitativa relativo all’Offerta economica).

Il suddetto punteggio riferito all’ Offerta Tecnica è ripartito in elementi e sub -elementi come da tabella di sintesi, che di seguito si riporta (*):



AGENZIA LIGURE PER GLI STUDENTI E L’ORIENTAMENTO

Sede amministrativa: Via San Vincenzo 4 · I612I Genova · tel. 010 24911 · email: direzione@pec.aliseo.liguria.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 02575860990

Elementi	Descrizione elementi	Sub elementi	Descrizione sub – elementi	Punti Sub-elementi	Punteggio Totale
A	Investimenti in impianti, attrezzature e arredi presso i Centri di ristorazione	A1	Realizzazione presso il Centro di ristorazione Darsena di una cucina centralizzata per la veicolazione dei pasti presso i Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole	11	21
		A2	Investimenti in attrezzature e arredi presso il Centro di Ristorazione Bar Caffetteria Brignole per il miglioramento del servizio	6	
		A3	Investimenti in attrezzature e arredi presso il Centro di Ristorazione di Asiago per il miglioramento del servizio	4	
B	Modalità gestionale di organizzazione del servizio	B1	Piano del ciclo produttivo e descrizione delle varie fasi del processo di erogazione del servizio in relazione alle peculiarità del contesto in cui il soggetto concorrente dovrà operare	13	20
		B2	Organizzazione e gestione del personale:	3	
		B3	Piano di assorbimento del personale adibito al servizio ristorazione	4	
C	Offerta alimentare/menù proposti		il soggetto concorrente dovrà proporre soluzioni di menù che, nel rispetto della composizione dei pasti indicata agli artt. 6 e 9 del Capitolato speciale e di quanto previsto nell' Allegato 1 al Decreto del Ministero dell' Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, applichino principi di corretta nutrizione, con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti, alla varietà dei prodotti utilizzati, alla varietà e modularità dei menù, al contenuto calorico dei pasti e ai metodi di cottura più sani; siano utilizzate prioritariamente derrate alimentari provenienti da filiera corta o chilometro zero, prodotti biologici, sia posta attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari; sia prevista la somministrazione di prodotti esotici (es. ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche, con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO)	10	10
D	Lavori di ristrutturazione e risanamento	D1	Proposte migliorative per gli interventi di riqualificazione del Centro di Ristorazione Darsena	10	18
		D2	Proposte migliorative per gli interventi di riqualificazione del Bar Brignole	5	
		D3	Proposte migliorative per gli interventi di riqualificazione del Centro di Ristorazione di Asiago	3	
E	Ulteriori proposte migliorative del servizio di ristorazione		il soggetto concorrente dovrà formulare una proposta di ulteriori soluzioni migliorative del servizio di ristorazione offerte dal soggetto concorrente oltre a quelle già indicate al precedente elemento A) finalizzate, in particolare, a favorire la convivialità tra gli studenti (es. menù aggiuntivi per speciali occasioni/eventi o festività, proposte di servizi ed attività che permettano l' utilizzo dei locali oltre l' ordinario orario di apertura del servizio mensa, proposte di apertura dei Centri di Ristorazione in ulteriori giornate e orari oltre a quelli ordinari indicati all' art. 5 del Capitolato speciale nonché proposte di attività sportive e culturali volte ad incrementare le occasioni di aggregazione, socializzazione e condivisione tra gli studenti)	4	4
F	Certificato rating di legalità RT36 (almeno 2 o 3 stelle)	2 STELLE= 1	il soggetto concorrente dovrà indicare gli estremi del proprio certificato rilasciato dall' Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato attestante l' attribuzione del rating di legalità RT36	1	1
		3 STELLE= 2		2	2
TOTALE punteggio max Offerta Tecnica				75	75

(*) descrizione completa dei contenuti relativi agli elementi e sub elementi sono riportati al paragrafo 14. del Disciplinare della procedura di gara di cui trattasi.

AGENZIA LIGURE PER GLI STUDENTI E L'ORIENTAMENTO

Sede amministrativa: Via San Vincenzo 4 · 16121 Genova · tel. 010 24911 · email: direzione@pec.aliseo.liguria.it

Codice Fiscale e Partita Iva: 02575860990

Per gli elementi dell'Offerta Tecnica: elemento A) (da A.1 a A.3), elemento B (B.1 e B.2), elemento C), elemento D) (da D.1. a D.3) ed elemento E) il punteggio sarà attribuito secondo il seguente procedimento, ai sensi di quanto previsto dalle Linee Guida attuative del nuovo Codice dei Contratti in materia di offerta economicamente più vantaggiosa, redatte da ANAC (vedi Linee Guida n. 2 approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1005 del 21 settembre 2016 e aggiornate al D.Lgs. n. 56/2017 con delibera del Consiglio ANAC n. 424/2018).

Ciascun Commissario attribuirà discrezionalmente, per ciascuno dei sopra elencati elementi e sub elementi di valutazione, un coefficiente variabile tra "0" (zero) e "1" (uno) dove "0" corrisponde alla preferenza minima e "1" alla preferenza massima.

L'attribuzione dei coefficienti avverrà secondo la seguente tabella di graduazione:

- gravemente inadeguato equivalente al coefficiente 0,00
- inadeguato equivalente al coefficiente 0,20
- gravemente insufficiente equivalente al coefficiente 0,40
- insufficiente equivalente al coefficiente 0,50
- sufficiente equivalente al coefficiente 0,60
- discreto equivalente al coefficiente 0,70
- buono equivalente al coefficiente 0,80
- ottimo equivalente al coefficiente 0,90
- eccellente equivalente al coefficiente 1,00

Si provvederà poi a calcolare la media dei coefficienti, attribuiti a ciascun elemento e sub elemento da ciascun Commissario come al punto che precede, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare a ciascuno.

Infine la media dei coefficienti così determinata sarà moltiplicata per il peso previsto dal Disciplinare di gara, per ciascuno dei suddetti elementi e sub elementi di valutazione.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Per il sub elemento B.3) e per l'elemento F) la Commissione attribuirà il punteggio, stabilito nel Disciplinare di gara, come di seguito indicato:

- per il sub elemento B.3) il punteggio sarà attribuito qualora venga assorbita dal soggetto concorrente la totalità del personale del gestore uscente
- per l'elemento F) in ragione del possesso o meno del certificato di attribuzione del rating di legalità e del numero di stelle.

Il punteggio dell'Offerta Tecnica sarà dato dalla somma dei pesi/punteggi ottenuti per ogni singolo elemento e sub elemento secondo le modalità sopra descritte; saranno esclusi dalla procedura i concorrenti che abbiano riportato per l'Offerta Tecnica un punteggio inferiore a 40 punti.

Alla presente procedura non si applica la c.d. "riparametrazione" in quanto si ritiene preferibile che il punteggio dell'Offerta Tecnica corrisponda all'effettiva valutazione espressa dalla Commissione.

Per la valutazione delle Offerte Tecniche è stata predisposta una Tabella coefficienti valutativi per ciascun elemento e sub-elemento di valutazione e relativi punteggi da attribuire da parte di ciascun commissario.

La Commissione procede inizialmente all'esame e valutazione dell'Offerta Tecnica dell'operatore economico RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA / CONSORZIO EDILE BTF.

La Commissione procede successivamente all'esame e valutazione dell'Offerta Tecnica dell'operatore economico DUSSMANN SERVICE SRL.

A conclusione dei propri lavori la Commissione compila la Tabella di valutazione sopraindicata, allegata al presente verbale, riferita alla valutazione delle Offerte Tecniche dei suddetti operatori economici, in cui è indicato il coefficiente (risultante dalla media dei coefficienti attribuiti dai commissari) relativo ad ogni elemento e sub-elemento di valutazione moltiplicato per il punteggio massimo fissato per i suddetti elementi e sub-elementi di valutazione.

Dalla Tabella si evince che il punteggio complessivo assegnato alle Offerte Tecniche dei suddetti operatori economici risulta il seguente:

RTI ELIOR RISTORAZIONE SPA / CONSORZIO EDILE BTF	Punti 49,77
DUSSMANN SERVICE SRL	Punti 61,50

Alle ore 13:30 la Commissione dichiara conclusa la presente seduta riservata svolta in modalità web conference di cui si legge e si sottoscrive il relativo verbale.



La successiva seduta pubblica per l'apertura delle Offerte Economiche dei suddetti concorrenti viene fissata per il giorno 1 dicembre alle ore 14:30, in modalità web conference mediante utilizzo della piattaforma ZOOM, e sarà resa nota mediante la funzionalità "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma SINTEL.

Allegati: Tabella media coefficienti valutazione Commissione / Calcolo punteggio definitivo Offerta Tecnica dei concorrenti

LA COMMISSIONE:

IL PRESIDENTE

Dott. Roberto Dasso – Direttore Generale

I COMPONENTI

Dott. Roberto Aimi

Arch. Maurizio Bolzon

Segreteria della Commissione:

Arch. Cinzia Pintori (Responsabile Servizio Appalti, Contratti e Servizi Tecnici)

Sig.ra Giulia Bozzano (Servizio Appalti, Contratti e Servizi Tecnici)

Tabella media coefficienti valutazione Commissione/ Calcolo punteggio definitivo Offerta Tecnica dei concorrenti

Elementi	Descrizione elementi	Sub elementi	Descrizione sub – elementi	Punti Sub-elementi	Punteggio Totale	Coefficiente		Punteggio	
						Elior	Dussmann	Elior	Dussmann
A	Investimenti in impianti, attrezzature e arredi presso i Centri di ristorazione	A1	Realizzazione presso il Centro di ristorazione Darsena di una cucina centralizzata per la veicolazione dei pasti presso i Centri di ristorazione di Asiago e Bar Caffetteria Brignole	11	21	0,57	0,83	6,23	9,17
		A2	Investimenti in attrezzature e arredi presso il Centro di Ristorazione Bar Caffetteria Brignole per il miglioramento del servizio	6		0,70	0,83	4,20	5,00
		A3	Investimenti in attrezzature e arredi presso il Centro di Ristorazione di Asiago per il miglioramento del servizio	4		0,50	0,83	2,00	3,33
B	Modalità gestionale di organizzazione del servizio	B1	Piano del ciclo produttivo e descrizione delle varie fasi del processo di erogazione del servizio in relazione alle peculiarità del contesto in cui il soggetto concorrente dovrà operare	13	20	0,63	0,80	8,23	10,40
		B2	Organizzazione e gestione del personale:	3		0,70	1,00	2,10	3,00
		B3	Piano di assorbimento del personale adibito al servizio ristorazione	4		1,00	1,00	4,00	4,00
C	Offerta alimentare/menù proposti		il soggetto concorrente dovrà proporre soluzioni di menù che, nel rispetto della composizione dei pasti indicata agli artt. 6 e 9 del Capitolato speciale e di quanto previsto nell'Allegato 1 al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, applichino principi di corretta nutrizione, con particolare riferimento alla stagionalità degli alimenti, alla varietà dei prodotti utilizzati, alla varietà e modularità dei menù, al contenuto calorico dei pasti e ai metodi di cottura più sani; siano utilizzate prioritariamente derrate alimentari provenienti da filiera corta o chilometro zero, prodotti biologici, sia posta attenzione alle abitudini, ai gusti e agli stili alimentari diversi che coesistono in una mensa frequentata da studenti universitari; sia prevista la somministrazione di prodotti esotici (es. ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche, con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – WFTO)	10	10	0,80	0,80	8,00	8,00
D	Lavori di ristrutturazione e risanamento	D1	Proposte migliorative per gli interventi di riqualificazione del Centro di Ristorazione Darsena	10	18	0,70	0,70	7,00	7,00
		D2	Proposte migliorative per gli interventi di riqualificazione del Bar Brignole	5		0,70	0,70	3,50	3,50
		D3	Proposte migliorative per gli interventi di riqualificazione del Centro di Ristorazione di Asiago	3		0,70	0,70	2,10	2,10
E	Ulteriori proposte migliorative del servizio di ristorazione		il soggetto concorrente dovrà formulare una proposta di ulteriori soluzioni migliorative del servizio di ristorazione offerte dal soggetto concorrente oltre a quelle già indicate al precedente elemento A) finalizzate, in particolare, a favorire la convivialità tra gli studenti (es. menù aggiuntivi per speciali occasioni/eventi o festività, proposte di servizi ed attività che permettano l'utilizzo dei locali oltre l'ordinario orario di apertura del servizio mensa, proposte di apertura dei Centri di Ristorazione in ulteriori giornate e orari oltre a quelli ordinari indicati all'art. 5 del Capitolato speciale nonché proposte di attività sportive e culturali volte ad incrementare le occasioni di aggregazione, socializzazione e condivisione tra gli studenti)	4	4	0,60	1,00	2,40	4,00
F	Certificato rating di legalità RT36 (almeno 2 o 3 stelle)	2 STELLE= 1	Il soggetto concorrente dovrà indicare gli estremi del proprio certificato rilasciato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato attestante l'attribuzione del rating di legalità RT36	1	1				
		3 STELLE= 2		2	2	0,00	2,00	0,00	2,00
TOTALE punteggio max Offerta Tecnica				75	75	TOT. punteg. Defin. Off. Tecnica		49,77	61,50