



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
FIRENZE

Repertorio n. 1207/2021 Prot n. 259137 del 05/10/2021

DETERMINA DEL DIRIGENTE

G005_2020 - Procedura di gara aperta ex artt. 60 e 164 d.lgs. 50/2016 e art. 3 co. 1 lett. vv) finalizzata all'affidamento in concessione della gestione del servizio bar presso le seguenti strutture dell'Università degli Studi di Firenze della durata di anni 6 (sei), aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 D.lgs. 50/2016 e s.m.i: LOTTO 1 CENTRO DIDATTICO POLIFUNZIONALE VIALE MORGAGNI 44 CIG 8377470AEF - LOTTO 2 COMPLESSO DIDATTICO S. VERDIANA, PIAZZA Ghiberti 27 CIG 8377524780 - Decreto di aggiudicazione

IL DIRIGENTE

VISTO il d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50 "Codice dei Contratti";

VISTO lo Statuto dell'Università degli Studi di Firenze;

VISTO il Regolamento di Amministrazione, Finanza e Contabilità dell'Università degli Studi di Firenze;

RICHIAMATO il Decreto del Direttore Generale n. 67/2021 prot. 15666 del 15/01/2021 contenente delega alla sottoscrizione degli atti della Centrale Acquisti;

RICHIAMATA la propria determina Rep. n. 1149/2020 Prot. n. 154694 del 07/10/2020 di indizione della procedura aperta in oggetto mediante utilizzo del sistema telematico START, ai sensi e per gli effetti degli artt. 60 e 164 d.lgs. 50/2016, ai fini dell'affidamento dei due Lotti in epigrafe, relativi ai due locali oggetto di concessione, nonché sul profilo della Stazione Appaltante www.unifi.it sezione Bandi di Gara;

RICHIAMATA la propria determina Rep. n. 757/2021 Prot. n. 157319 del 03/06/2021, di ammissione/esclusione degli operatori economici concorrenti alla fase di apertura delle offerte tecniche ed economiche, e contestuale nomina della Commissione Giudicatrice ai sensi dell'art. 77 del D.lgs. n. 50/2016;

DATO ATTO che per il Lotto n.2, nessun operatore economico ha presentato offerta: Lotto Deserto;

DATO ATTO che i concorrenti ammessi alla fase di apertura e valutazione delle offerte tecniche ed economiche, per il Lotto 1, sono stati i seguenti:

1. CODESA Srl, P.IVA 03354440160 con sede: via Monte Sabotino 2, 24121 Bergamo;



2. MAPI Srl, P.IVA 10674640015 con sede: via dell'Arcivescovado 18, 10121Torino;
3. CAPITAL Srl, P.IVA 07684841211 con sede: viale Comandante Umberto Maddalena 196, 80144 Napoli;
4. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI Srl, P.IVA 10978691003 con sede: via Pietro Fumaroli 22, 00155 Roma;

APPROVATO il contenuto dei verbali di gara n. 2 del 9/06/2021, n. 3 del 23/06/2021, n. 4 del 01/07/2021 e n. 5 del 08/07/2021 (All. n. 1), di cui si evidenzia l'esito di punteggio e graduatoria indicato nella tabella seguente:

Denominazione	punteggio tecnico	punteggio economico	Punteggio complessivo
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	80	19,23	99,23
CAPITAL SRL	69,06	18,33	87,39
CODESA SRL	55,79	11,66	67,45
MAPI SRL	50,54	14,52	65,06

DATO ATTO che:

- con nota Prot. 234093 del 14/09/2021 è stata inoltrata all'impresa ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. richiesta di giustificativi di offerta ai fini della valutazione della congruità dell'offerta, ai sensi dell'art. 97, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016;
- l'impresa ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. ha prodotto giustificativi registrati al Prot. 250355 del 28/09/2021;
- il Responsabile Unico del Procedimento, ha espresso valutazione di congruità dell'offerta riconducibile all'operatore ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. con nota Prot. 252848 del 29/09/2021 (All. n. 2);

DATO ATTO che le verifiche sui requisiti generali e speciali di cui agli artt. 80 e 83 del D.lgs. 50/2016 hanno avuto esito positivo ad eccezione della documentazione antimafia;

ATTESO, pertanto, che l'efficacia del presente atto è subordinata al positivo esito delle verifiche sulle quali la Stazione Appaltante è in attesa di esito;



DATO ATTO che:

- si procederà alla pubblicazione dell'avviso di esito di gara, entro i 30 giorni successivi la stipula della concessione:

- sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea;
- sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana;
- su n. 2 quotidiani a tiratura nazionale e n. 2 quotidiani a tiratura locale;
- per il secondo Quotidiano "a tiratura nazionale" sul quale è prescritta la pubblicazione sarà eseguita direttamente dalla Stazione Appaltante sulla Gazzetta Aste e Appalti Pubblici con la quale è in essere una specifica Convenzione, mentre per la pubblicazione sulla GURI e i restanti quotidiani, l'affidataria, individuata in sede di indizione, è la società Lexmedia S.r.l., P. IVA 09147251004 – Via F. Zambonini, 26 - 00158 - Roma, (CIG Z632DDD301);

- i costi per la Pubblicità, per un importo di € 1.180,88 oltre IVA e imposta di bollo di €16,00; (esclusa IVA al 22%), sono finanziati nell'ambito del capitolo CO.04.01.02.01.08.04 UA.A.50000.AFFGEN Bilancio 2021;

- il Contributo a carico della Stazione Appaltante in favore dell'ANAC, in relazione all'importo a base di gara, è pari ad € 600,00 spesa finanziata nell'ambito del capitolo CO.04.01.05.01.01.01.06;

ciò premesso,

DETERMINA

a) di approvare la seguente graduatoria di merito delle offerte:

Denominazione	punteggio tecnico	punteggio economico	Punteggio complessivo
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	80	19,23	99,23
CAPITAL SRL	69,06	18,33	87,39
CODESA Srl	55,79	11,66	67,45
MAPI SRL	50,54	14,52	65,06



- b) di disporre l'aggiudicazione della concessione della gestione del servizio bar presso la seguente struttura dell'Università degli Studi di Firenze della durata di anni 6 (sei): LOTTO 1 CENTRO DIDATTICO POLIFUNZIONALE VIALE MORGAGNI 44 CIG 8377470AEF in favore dell'operatore economico ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l. RISTORAZIONE E SERVIZI S.r.l., P.IVA 10978691003 con sede in via Pietro Fumaroli 22, 00155 Roma, alle condizioni contrattuali previste nella documentazione posta a gara, integrate dal contenuto dell'offerta tecnica ed economica presentata dall'impresa;
- c) di dare atto che il ribasso percentuale sul listino prezzi posto a base di gara è pari al 27,70%, mentre il rialzo sul canone concessorio sull'importo di base di € 19.709,50 è pari ad € 36.000,00 annui;
- d) di imputare le spese di pubblicità per un importo di € 1.180,88 oltre IVA e imposta di bollo di €16,00; (esclusa IVA al 22%) sul capitolo CO.04.01.02.01.08.04 UA.A.50000.AFFGEN Bilancio 2021, COAN ANTICIPATA 80205/21;
- e) di imputare il contributo a carico della Stazione Appaltante in favore dell'ANAC, in relazione all'importo a base di gara, pari ad € 600,00, sul capitolo CO.04.01.05.01.01.01.06;
- f) di condizionare espressamente, pena risoluzione *ipso iure*, la presente aggiudicazione all'esito positivo delle verifiche di legge citate in premessa e in corso di istruttoria;
- g) di disporre:
- la comunicazione del presente provvedimento in favore degli operatori economici concorrenti ai sensi dell'art. 76 d.lgs. 50/2016;
 - l'esecuzione, divenuta efficace l'aggiudicazione, degli adempimenti necessari ai fini della stipula del contratto;
 - la pubblicazione del provvedimento sull'Albo Ufficiale di Ateneo (<https://www.unifi.it/albo-ufficiale.html>), sul profilo web della Stazione Appaltante, sezione Bandi di gara ai sensi di legge.

Visto
Il Responsabile dell' Unità di Processo
"Servizi di Ragioneria e Contabilità"
Dott. Francesco Oriolo

f.to IL DIRIGENTE
Dott. Massimo Benedetti



Allegati:

All. n. 1 - Verbali n. 2, 3, 4, 5

All. n. 2 - Relazione congruità RUP



VERBALE DI GARA n. 2
(*esame delle offerte tecniche*)

G005-2020 PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 164 e ss. DEL D. LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LE SEGUENTI STRUTTURE DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI FIRENZE, PER UN PERIODO DI SEI ANNI CON AGGIUDICAZIONE IN BASE AL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA, AI SENSI DELL’ART. 95 DEL D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II.

LOTTO 1- CENTRO DIDATTICO POLIFUNZIONALE VIALE MORGAGNI 44 CIG 8377470AEF

Il giorno 9/06/2021 alle ore 9:05 si è riunita in seduta telematica, tramite Google Meet, la commissione tecnica di cui al decreto Repertorio n. 757/2021 Prot n. 157319 del 03/06/2021 così composta: Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno); Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno); Dott.ssa Mafalda Viviano (commissario – membro esterno); segretario verbalizzante: Dott.ssa Sara Del Santo e Dott.ssa Francesca Bellezzi.

E’ presente e assiste alla seduta telematica pubblica un rappresentante di un concorrente identificato per mezzo di documento d’identità trasmesso via email:

- Dott. Michele Bombonato, delegato a presenziare e rappresentare Codesa S.r.l. alle operazioni di gara;

Col suddetto decreto sono stati inoltre ammessi, in esito positivo di soccorso istruttorio, alla fase di valutazione tecnica ed economica delle offerte i concorrenti:

1. CODESA Srl, P.IVA 03354440160 con sede: via Monte Sabotino 2, 24121 Bergamo;
2. MAPI Srl, P.IVA 10674640015 con sede: via dell'Arcivescovado 18, 10121Torino;



3. CAPITAL Srl, P.IVA 07684841211 con sede: viale Comandante Umberto Maddalena 196, 80144 Napoli;
4. ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI Srl, P.IVA 10978691003 con sede: via Pietro Fumaroli 22, 00155 Roma;

La Commissione Giudicatrice presa visione dell'elenco dei concorrenti, conferma con la sottoscrizione del presente verbale di non avere relazioni di parentela o affinità fino al quarto grado incluso con i candidati e che non sussistono cause di astensione di cui all' art. 51 c.p.c. e l'inesistenza di cause di incompatibilità di cui alla L. 190/2012.

Preliminarmente la commissione esamina le offerte tecniche caricate sul sistema telematico START dai concorrenti e ne valida la presentazione e la sottoscrizione ai sensi di quanto disposto dai documenti di gara: in esito a tale verifica le offerte risultano ammesse alla successiva fase di valutazione tecnica che si svolge in seduta riservata.

La seduta pubblica si conclude alle ore 9:15.

Alle ore 9:30 il presidente dopo aver programmato i lavori della commissione, dichiara chiusa la seduta, aggiornando alla data del 23 giugno ore 9:00 in seduta telematica, riservata, per il prosieguo dei lavori.

Tutta la documentazione di gara è conservata in formato digitale sul sistema telematico.

Di quanto sopra avvenuto è redatto verbale composto da fogli 1 facciate 2 che, letto e confermato, viene sottoscritto dai componenti la commissione giudicatrice.

L.C.S.

Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno)

Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno)

Dott. Mafalda Viviano (commissario – membro esterno)

Dott.ssa Sara Del Santo (segretario verbalizzante)

Dott.ssa Francesca Bellezzi (segretario verbalizzante)

Verbale n. 3
(esame offerte tecniche)

G005-2020 PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 164 e ss. DEL D. LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LE SEGUENTI STRUTTURE DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI FIRENZE, PER UN PERIODO DI SEI ANNI CON AGGIUDICAZIONE IN BASE AL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA, AI SENSI DELL’ART. 95 DEL D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II.

LOTTO 1- CENTRO DIDATTICO POLIFUNZIONALE VIALE MORGAGNI 44 CIG 8377470AEF

Il giorno 23/06/2021 alle ore 9:00 si è riunita in seduta telematica, tramite Google Meet, la commissione tecnica di cui al decreto Repertorio n. 757/2021 Prot n. 157319 del 03/06/2021 così composta: Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno); Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno); Dott.ssa Mafalda Viviano (commissario – membro esterno); segretario verbalizzante supplente: Dott.ssa Francesca Bellezzi.

Il Presidente della commissione legge il disciplinare di gara al fine di identificare tutti i parametri e punteggi che la commissione attribuirà. L’offerta tecnica è stata valutata dalla commissione giudicatrice secondo i seguenti criteri e subcriteri con i corrispondenti punteggi massimi attribuibili.

Elenco dei parametri da disciplinare di gara:

Requisito	Descrizione requisito	Punti
Relazioni elaborate per i seguenti punti:		80 Suddivisi in:
A) Relazione Progetto locali in concessione	<i>sub – parametri:</i>	Tot. 10

Si veda la sezione II Art. 7 del Capitolato tecnico	A1) Progetto di arredo e allestimento locali: <ul style="list-style-type: none"> il progetto dovrà essere completato da un elaborato grafico su scala almeno da 1:100 	5
	A2) Piano di manutenzione dei locali arredi e attrezzature	5
criteri motivazionali req. A verranno valutati: - estetica e funzionalità globale dell’allestimento proposto, la razionale utilizzazione dei locali e degli arredi concessi, il comfort e la fruibilità per l’accoglienza degli utenti; - mantenimento e miglioramento del grado di efficienza delle apparecchiature e degli arredi nonché degli ambienti ove si svolge il servizio di bar.		
B) Relazione Organizzazione e Modalità operative del servizio	<i>sub – parametri:</i>	Tot. 15
	B1) procedure e modalità operative per la preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande;	5
	B2) modalità operative per pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature nonché dettaglio delle metodologie operative utilizzate per garantire l’applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l’applicazione del manuale HACCP	5
	B3) modalità operative per la manutenzione di macchine e attrezzature e la gestione di guasti ed emergenze, nonché del servizio agli utenti, e per la limitazione delle code alla cassa e al banco, con particolare riferimento alle fasce orarie di maggior affluenza e agli eventi che possono comportare un forte incremento dell’utenza, quali, a titolo di esempio, convegni, seminari, sedute di laurea.	5

<p>criteri motivazionali req. B</p> <p>verranno valutate le modalità organizzative ed operative del servizio e delle attività connesse, sulla base di quanto previsto dal Capitolato tecnico e dai relativi Allegati, in relazione a: preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande; l'applicazione e la rigorosa osservanza delle norme igienicosanitarie e l'applicazione del manuale HACCP; pulizia, sanificazione e disinfestazione delle superfici dei locali, degli accessori, degli arredi e delle attrezzature; manutenzione di macchine e attrezzature e la gestione di guasti ed emergenze</p>		
C) Relazione Personale	<i>sub – parametri:</i>	Tot. 10
	C1) Organigramma e funzionigramma del personale	5
	C2) formazione e aggiornamento del personale	5
<p>criteri motivazionali req. C</p> <p>verranno valutati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le qualifiche e rispettive mansioni compatibilmente e nel rispetto del Capitolato Tecnico e del paragrafo “Requisiti di idoneità professionale” del presente disciplinare oltre al sistema turnazione e di sostituzioni - la programmazione annua di formazione/aggiornamento del personale articolato in tipologia di corso, profilo professionale destinato alla formazione, monte ore per ciascun corso per operatore 		
D) Relazione Progetto merceologico: offerta qualitativa di cibi e bevande ed altre linee in conformità a quanto richiesto dal Capitolato tecnico alla Sezione III e a quanto previsto dalla normativa vigente	<i>sub – parametri:</i>	25
	D1) Varietà e modularità dei prodotti	10
	D2) chilometro zero e filiera corta	10
	D3) ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari	5

criteri motivazionali req. D

Nelle seguenti linee alimentari:

- linea caffetteria;
- linea bevande (escluse quelle alcoliche);
- linea alimenti salati (preparazione panini, insalate ecc...);
- linea alimenti dolci (somministrazione di prodotti da forno e dolci in genere, gelati forniti da ditta esterna autorizzata/notificata);
- linea verdura e frutta fresca e yogurt (e derivati - spremute, frullati, macedonie ecc...);
- linea piccola ristorazione primi piatti e piatti freddi;

verranno valutati:

D1) varietà, appetibilità, modularità in funzione di prevenire sprechi alimentari

D2) chilometro zero e filiera corta

D3):

a) impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di determinate specie ortofrutticole o di determinate tipologie di alimenti, anche trasformati, con:

- prodotti biologici (escluse le uova, poiché devono essere biologiche ai sensi della relativa clausola contrattuale)

- prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, così come convertito dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto

b) Impegno a soddisfare la quota parte di prodotti alimentari che possono non essere biologici con prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla legge n. 141/2015 o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità di cui all'art. 6 del citato decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91 in proporzione alla quantità, varietà e rappresentatività del prodotto

E) Relazione Servizio di catering/vettovagliamento	<i>sub – parametri:</i> E1) qualità e organizzazione del servizio catering/vettovagliamento, a richiesta dell'Amministrazione	10
--	--	----

criteri motivazionali req. E

Verranno valutate le modalità esecutive che a parere del concorrente caratterizzano la qualità delle prestazioni del servizio di catering/vettovagliamento come si evincono dalla descrizione

<p>delle modalità operative e organizzative per lo svolgimento dello stesso servizio e dalla descrizione qualitativa dei menù dallo stesso proposti con riferimento alle tipologie definite nel Capitolato tecnico.</p> <p>La proposta del concorrente dovrà essere valutata tanto più adeguata quanto maggiore è la qualità del servizio proposto, la professionalità organizzativa, la qualità e varietà dei menù e l'adeguatezza e completezza dell'offerta.</p>		
	<i>sub – parametri:</i>	10
F) Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	F1) - Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)	5
	F2) Adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario (trasporto delle materie prime dai fornitori al centro di cottura) e/o secondario (trasporto dei pasti dal centro di cottura al sito di consumo dei pasti)	5

La commissione, nella valutazione delle offerte tecniche presentate dai concorrenti, tiene conto del contenuto dell'Offerta Tecnica, presentata secondo le modalità e con i contenuti di all'art. 18 del disciplinare di gara.

Coefficienti di valutazione:

La valutazione dell'offerta tecnica viene effettuata come sintesi delle valutazioni effettuate per ciascuno dei requisiti esposti nella suddetta tabella. Tale valutazione viene effettuata dalla Commissione con impiego del metodo aggregativo compensatore che utilizza la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n (W_i * V_{ai})$$

Dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti

W_i = punteggio assegnato al requisito i -esimo

V_{ai} = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V_{ai} sono così determinati:

la Commissione giudicatrice procede conformemente a quanto indicato dalle Linee Guida n. 2 di attuazione del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" effettuando la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (compresi tra 0 e 1); pertanto ciascun membro della Commissione esprime il proprio giudizio per ognuno dei requisiti sopraindicati. Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il punteggio $C(a)$ sarà attribuito mediante l'applicazione della formula alla sommatoria dei sub punteggi.

Per tutti gli elementi il calcolo per l'attribuzione dei punteggi sarà effettuato con arrotondamento al secondo decimale.

Le valutazioni dei parametri qualitativi sono effettuate sulla base della relazione tecnica e dell'eventuale materiale allegato.

La commissione procede quindi a effettuare la lettura delle offerte tecniche pervenute e alla valutazione delle stesse.

La commissione tiene inoltre conto dei criteri generali di aderenza, rispondenza, completezza e chiarezza evidenziati nel Disciplinare di gara, tenendo in considerazione, nella relazione tecnica, il fatto che sia stata redatta seguendo lo schema proposto nel disciplinare di gara per una più chiara ed esaustiva e comparabile illustrazione del progetto proposto e procede alla valutazione comparativa secondo quanto previsto dagli atti di gara attribuendo i punteggi come da prospetto riepilogativo.

Si procede all'attribuzione del punteggio finale dell'offerta tecnica come evidenziato nella tabella allegata al presente verbale, contenente i giudizi motivazionali espressi collegialmente dalla commissione per ciascun parametro.

Alle ore 12 e 15 il presidente dichiara chiusa la seduta, aggiornando i lavori della commissione alla data del 1° luglio alle ore 10:00 in seduta telematica per la lettura finale dei punteggi tecnici e la relativa riparametrazione degli stessi.

Tutta la documentazione di gara è conservata in formato digitale sul sistema telematico.

Di quanto sopra avvenuto è redatto verbale composto da fogli 4 facciate 7 che, letto e confermato, viene sottoscritto dai componenti la commissione giudicatrice.

L.C.S.

Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno)

Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno)

Dott. Mafalda Viviano (commissario – membro esterno)

Dott.ssa Francesca Bellezzi (segretario verbalizzante)

DITTE PARTECIPANTI

	CODESA	MAPI	CAPITAL	ITACA	
CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	A)1	Discreta l'integrazione delle attrezzature proposte. Si evidenzia l'impianto di aria condizionata e l'allestimento di veranda correlata di relativo impianto luce/prese/riscaldamento. <i>Valutazione discreta Pt. 0,6</i>	Sintetica descrizione delle migliori di progetto proposte. <i>Valutazione più che sufficiente Pt. 0,5</i>	Buona descrizione del restyling proposto con integrazione rendering del progetto <i>Valutazione buona Pt. 0,7</i>	Molto ben descritta e curata la parte relativa al progetto di arredo e allestimento dei locali. Ampi gli interventi. <i>Valutazione ottima Pt. 0,9</i>
	A)2	Dettagliato il piano di manutenzione ordinario relativo alle attrezzature. Già individuate le ditte che effettueranno gli interventi sugli impianti. <i>Valutazione discreta Pt. 0,6</i>	Descrizione generica delle manutenzioni di base <i>Valutazione più che sufficiente Pt. 0,5</i>	Apprezzata la descrizione del piano di manutenzione e la proposta di un registro in formato elettronico consultabile anche dall'Ente UNIFI. <i>Valutazione buona Pt. 0,7</i>	Accurato il piano di manutenzione dei locali e delle attrezzature. Si evidenzia la tracciabilità di tutti gli interventi effettuati tramite apposito software con ciascuna attrezzatura identificata da specifico QR-CODE consultabile anche per l'ente UNIFI. <i>Valutazione ottima pt. 0,9</i>
	B)1	Propongono legame fresco-caldo con buona descrizione delle macrofasi del processo descritte in allegato. Individuate le ditte di fornitura dei prodotti bar e delle pietanze da somministrare. <i>Valutazione buona Pt. 0,7</i>	Si evidenzia la differenziazione dell'offerta in base alle fasce orarie, ma anche il riferimento a realtà non pertinenti all'oggetto di gara. <i>Valutazione sufficiente pt. 0,4</i>	Buona la descrizione delle procedure e le modalità operative adottate durante la fase di preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande. Si evidenzia la zona dedicata alle preparazioni di diete speciali. <i>Valutazione molto buona pt 0,8</i>	Molto esaustiva la descrizione delle procedure e le modalità operative adottate durante la fase di preparazione, conservazione e somministrazione degli alimenti e delle bevande. <i>Valutazione ottima pt 0,9</i>
	B)2	Le operazioni di pulizia e sanificazione riportano quanto previsto nel manuale HACCP. Propongono prodotti ECOLAB e corsi di formazione specifici per l'ulizzo dei prodotti. Molto ben dettagliata la descrizione del servizio di derattizzazione in allegato. <i>Valutazione molto buona pt 0,8</i>	Generica descrizione delle operazioni di preparazione, conservazione e somministrazione dei prodotti. <i>Valutazione più che sufficiente pt. 0,5</i>	Le operazioni di pulizia e sanificazione descritte sono complete e riportano quanto previsto nel manuale HACCP. Propongono prodotti ECOLAB. <i>Valutazione buona pt. 0,7</i>	Ben dettagliate le modalità operative adottate per le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali. Valutato anche il software proposto per una gestione più efficiente e un controllo più accurato delle stesse. Introduzione di macchinari speciali per le pulizie di fondo. <i>Valutazione ottima pt. 0,9</i>
	B)3	Generica descrizione delle modalità operative per la manutenzione di macchine e attrezzature. Si evidenzia l'introduzione di una cassa fiscale CEI SYSTEM che permette l'accesso alla totalità dei report di vendite sia on-site che on-line. <i>Valutazione buona pt 0,7</i>	Non si registra alcun riferimento a guasti ed emergenze relativamente a macchine e attrezzature, sommaria la restante parte. <i>Valutazione limitatamente sufficiente pt 0,3</i>	Appropriata la descrizione relativa alle manutenzioni di macchine e attrezzature e alla gestione dei guasti e delle emergenze. <i>Valutazione buono pt 0,7</i>	Ben descritta la parte relativa alle procedure di pronto intervento per la gestione di guasti ed emergenze. <i>Valutazione molto buono pt 0,8</i>
	C)1	L'organigramma e il funzionigramma è ben descritto e riporta tutte le prescrizioni previste nel Capitolato. Rappresentato il diagramma di Gantt. <i>Valutazione discreta pt. 0,6</i>	Viene sinteticamente descritto tutto quanto richiesto in capitolato. <i>Valutazione più che sufficiente pt. 0,5</i>	Puntuale e dettagliata la parte relativa all'impiego e alla turnazione del personale. <i>Valutazione molto buona pt 0,8</i>	Esaustiva e completa la descrizione della giornata tipo lavorativa. <i>Valutazione ottima pt. 0,9</i>
	C)2	Formazione di base. Si evidenzia apposito corso specifico e distinto per figura professionale di 16 ore annue. <i>Valutazione buona pt 0,7</i>	Formazione di base da cui però non si evincono le ore dedicate. Viene proposta anche una formazione tecnico/pratica sulla gestione dell'Appalto. <i>Valutazione sufficiente (pt. 0,3, 0,4 e 0,4)</i>	Formazione di base, oltre a una formazione tecnica e di start up relativa all'Appalto. Ben dettagliate le ore dedicate alla formazione per ciascuna figura professionale. <i>Valutazione decisamente molto buona (pt 0,9, 0,8 e 0,8)</i>	Formazione base integrata con moduli di formazione relativi alla salvaguardia ambientale, alla gastronomia, nutrizione e dietetica, ai diritti e doveri dei lavoratori, alla comunicazione. <i>Valutazione molto buona pt 0,8</i>
	D)1	Buona varietà di prodotti per la caffetteria mentre meno varia risulta la parte di piccola ristorazione; nel complesso <i>offerta discreta pt 0,6</i>	A fronte di un'offerta base di caffetteria risulta ben presentata la parte di piccola ristorazione con un giudizio complessivo <i>più che sufficiente ; pt 0,5</i>	Ben descritta e dettagliata l'offerta dei prodotti con attenzione alla varietà e al gusto; <i>valutazione complessiva buona pt 0,7</i>	L'offerta risulta riccamente articolata e composta in modo tale da poter incontrare i gusti di tutti gli utenti; la <i>valutazione è ottima</i> , il punteggio attribuito di pt 0,9
	D)2	Innovativa e efficace la proposta di utilizzare una start-up per l'approvvigionamento di prodotti dal territorio fiorentino; esposizione molto sintetica. <i>Valutazione molto buona pt 0,8</i>	Buona la dichiarazione di utilizzo di prodotti nonostante qualche refuso in relazione; <i>valutazione discreta . Pt 0,6</i>	La ditta offre 44 referenze a filiera corta per le quali indica l'azienda produttrice; offerta dettagliata e coerente con le richieste della stazione appaltante. <i>Valutazione molto buona pt 0,8</i>	Ottima varietà di prodotti offerti con identificazione delle aziende produttrici; offerta completa ed efficace in funzione delle richieste. <i>Giudizio ottimo pt 0,9</i>

D)3	Ci si limita a richiamare l'All. 8- lettera del Banco alimentare, senza indicare ulteriori caratteristiche sociali o ambientali dei prodotti offerti; <i>valutazione insufficiente. pt 0,2</i>	Riporta in tabella prodotti da utilizzare e espone modalità di gestione certificate per sicurezza e rintracciabilità; <i>valutazione più che sufficiente pt. 0,5</i>	Riporta dichiarazione sostitutiva con impegno a soddisfare il fabbisogno di alcune categorie senza specificare referenze; <i>valutazione più che sufficiente pt. 0,5</i>	Presenta ulteriori prodotti in riferimento ai Cam con un' offerta buona, anche per l'attenzione nel rifornirsi da aziende che hanno recuperato e messo a coltivazione terreni sottratti alla mafia <i>valutazione ampiamente discreta (pt 0,8, 0,6 e 0,6)</i>
E)1	Descrizione molto sintetica delle modalità che rimandano ad accordi con i committenti l'evento; <i>offerta sufficiente . Punti 0,4</i>	Buona descrizione dell'offerta e della varietà dei menù per le diverse tipologie di eventi; <i>valutazione decisamente discreta. (Pt. 0,6, 0,6 e 0,7)</i>	Buona descrizione dell'offerta e buona la varietà dei menù proposti, l'offerta sinteticamente descritta è coerente con le richieste del committente; <i>valutazione nel complesso buona. Pt 0,7</i>	L'offerta risulta coerente con le richieste ed efficace nella proposta organizzativa che risulta completa anche per aver illustrato le risorse impiegate e la formazione del personale che erogherà i servizi di catering; <i>valutazione molto buona. (Pt 0,9, 0,8 e 0,8)</i>
F)1	Molto positiva la proposta di utilizzare mezzi totalmente elettrici tramite servizio di e-van sharing; <i>valutazione molto buona (pt 0,9, 0,8 e 0,8)</i>	Dichiara di utilizzare mezzi in ottemperanza a quanto richiesto senza specificare o dettagliarne le specifiche; si valuta <i>più che sufficiente</i> quanto offerto. Pt. 0,5	Dichiara di utilizzare mezzi in ottemperanza a quanto richiesto senza specificare o dettagliarne le specifiche; si valuta <i>più che sufficiente</i> quanto offerto. Pt. 0,5	Dichiara di utilizzare mezzi in ottemperanza a quanto richiesto senza specificare o dettagliarne le specifiche; si valuta <i>più che sufficiente</i> quanto offerto. Pt.0,5
F)2	Non è presente in offerta tecnica alcuna descrizione su questo punto: <i>offerta non valutabile , pt. 0,0</i>	L'Azienda dichiara di ottemperare a quanto richiesto; la commissione valuta l'offerta <i>più che sufficiente</i> . Pt 0,5	L'Azienda dichiara di ottemperare a quanto richiesto; la commissione valuta l'offerta <i>più che sufficiente</i> . Pt 0,5	L'Azienda dichiara di ottemperare a quanto richiesto; la commissione valuta l'offerta <i>più che sufficiente</i> . Pt 0,5



Verbale n. 4
(esame offerte tecniche)

G005- 2020 PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 164 e ss. DEL D. LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LE SEGUENTI STRUTTURE DELL’UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI FIRENZE, PER UN PERIODO DI SEI ANNI CON AGGIUDICAZIONE IN BASE AL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA, AI SENSI DELL’ART. 95 DEL D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II.

LOTTO 1- CENTRO DIDATTICO POLIFUNZIONALE VIALE MORGAGNI 44 CIG 8377470AEF

Il giorno 01/07/2021 alle ore 10:00 si è riunita in seduta telematica, tramite Google Meet, la commissione tecnica di cui al decreto Repertorio n. 757/2021 Prot n. 157319 del 03/06/2021 così composta: Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno); Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno); Dott.ssa Mafalda Viviano (commissario – membro esterno); segretario verbalizzante: Dott.ssa Sara Del Santo.

La commissione procede a effettuare la lettura dei punteggi finali delle offerte tecniche, scaturiti dai coefficienti attribuiti a ciascun parametro, operando la normalizzazione degli stessi.

Di seguito la tabella che riassume la graduatoria:

	Punteggi off. tecnica	NORMALIZZAZIONE	ARROTONDAMENTO
CODESA Srl	52,55	55,79296616	55,79
MAPI SRL	47,6	50,53749171	50,54
CAPITAL SRL	65,05	69,06436629	69,06
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	75,35	80	80



Alle ore 11:00 il presidente dichiara chiusa la seduta, aggiornando i lavori della commissione alla data dell'8 luglio alle ore 10:30, in seduta telematica pubblica, per la lettura dei punteggi tecnici e l'apertura dell'offerta economica e successiva proposta di aggiudicazione.

Tutta la documentazione di gara è conservata in formato digitale sul sistema telematico.

Di quanto sopra avvenuto è redatto verbale composto da fogli 1 facciate 2 che, letto e confermato, viene sottoscritto dai componenti la commissione giudicatrice.

L.C.S.

Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno)

Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno)

Dott. Mafalda Viviano (commissario – membro esterno)

Dott.ssa Sara Del Santo (segretario verbalizzante)



VERBALE DI GARA N. 5
(apertura offerte economiche)

G005-2020 PROCEDURA APERTA AI SENSI DEGLI ARTT. 164 e ss. DEL D. LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO BAR PRESSO LE SEGUENTI STRUTTURE DELL’ UNIVERSITA’ DEGLI STUDI DI FIRENZE, PER UN PERIODO DI SEI ANNI CON AGGIUDICAZIONE IN BASE AL CRITERIO DELL’OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU’ VANTAGGIOSA, AI SENSI DELL’ART. 95 DEL D.LGS. 50/2016 E SS.MM.II.

LOTTO 1- CENTRO DIDATTICO POLIFUNZIONALE VIALE MORGAGNI 44 CIG 8377470AEF

Il giorno 08/07/2021 alle ore 10:30 è riunita in seduta pubblica telematica, tramite Google Meet, la commissione tecnica di cui al decreto Repertorio n. 757/2021 Prot n. 157319 del 03/06/2021 così composta: Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno); Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno); Dott.ssa Mafalda Viviano (commissario – membro esterno); segretario verbalizzante: Dott.ssa Sara Del Santo.

Sono presenti e assistono alla seduta telematica tre rappresentanti dei concorrenti identificati con documento di identità trasmesso a mezzo email:

- Sig. Alessio Liburdi, delegato a presenziare e rappresentare Capital S.r.l. alle operazioni di gara;
- Sig. Luigi De Bianchi delegato a presenziare e rappresentare Itaca S.r.l. alle operazioni di gara;
- Sig. Michele Bombonato delegato a presenziare e rappresentare Codesa S.r.l. alle operazioni di gara.

La seduta telematica viene registrata, tramite il sistema Gmeet, ad uso interno istruttorio in forma integrale.

RICHIAMATO

il precedente verbale di seduta di attribuzione del punteggio tecnico dell’1/07/2020 come di seguito riepilogato:



	PUNTEGGIO TECNICO
CODESA SRL	55,79
MAPI SRL	50,54
CAPITAL SRL	69,06
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	80

TUTTO CIO' PREMESSO

Alle ore 10.44 il segretario apre la seduta pubblica e procede alla lettura dei punteggi attribuiti alle Offerte tecniche come sopra riportato.

Si procede all'accesso al sistema telematico START e all'inserimento manuale sul sistema dei punteggi tecnici di cui al Verbale dell'1/07/2021.

Si procede poi all'apertura delle buste elettroniche contenenti le Offerte economiche, come dettagliato all'art. 18, Tabella n. 4 del Disciplinare di gara e così composte:

- Importo annuale offerto quale canone di concessione, offerta al rialzo sull'importo di base di € 25.077,1 – punteggio max 10 punti
- Ribasso unico offerto sui prezzi del listino posto a base di gara – punteggio max 10 punti
- Piano Economico Finanziario come specificato all'art. 11 del Disciplinare di gara;

Si verifica la completezza e la presenza della firma digitale su tutta la documentazione presentata, dando poi lettura delle Offerte economiche.

La Commissione prende atto delle Offerte economiche dei concorrenti sottoriportate:

Denominazione	rialzo offerto	ribasso offerto
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	€ 36.000,00	27,70%
CAPITAL SRL	€ 30.000,00	30,00%
CODESA Srl	€ 30.000,00	10,00%
MAPI SRL	€ 29.500,00	19,00%



L'attribuzione del punteggio economico relativo al canone al rialzo è effettuata automaticamente dal sistema telematico con la formula riportata all'art. 18 paragrafo "Valutazione dell'offerta economica".

Denominazione	Punteggio economico automatico
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	10,00
CAPITAL SRL	8,33
CODESA Srl	8,33
MAPI SRL	8,19

L'attribuzione del punteggio economico relativo al ribasso unico sui prezzi del listino posto a base di gara viene effettuato manualmente dalla Stazione Appaltante, di cui si riporta la tabella di calcolo:

	ribasso offerto	ribasso massimo	coefficiente di valutazione V	punti previsti off. economica n. 2	punteggio finale off. economica n. 2	arrotondamento
CODESA Srl	1970,95	5912,85	0,333333333	10	3,333333333	3,33
MAPI SRL	3744,8	5912,85	0,633332488	10	6,333324877	6,33
CAPITAL SRL	5912,85	5912,85	1	10	10	10
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	5459,53	5912,85	0,92333308	10	9,233330796	9,23

Il segretario verbalizzante ne dà lettura e ne trascrive i risultati sul sistema telematico START.

Viene così visualizzata a sistema la somma delle due offerte che compongono il punteggio economico:



Denominazione	punteggio economico
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	19,23
CAPITAL SRL	18,33
CODESA Srl	11,66
MAPI SRL	14,52

L'offerta economicamente più vantaggiosa scaturisce dalla somma del punteggio attribuito alle Offerte tecniche a quello attribuito alle Offerte economiche, come da prospetto sottostante.

Denominazione	punteggio tecnico	punteggio economico	Punteggio complessivo
ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL	80	19,23	99,23
CAPITAL SRL	69,06	18,33	87,39
CODESA Srl	55,79	11,66	67,45
MAPI SRL	50,54	14,52	65,06

Si rileva che sia l'offerta del concorrente primo in graduatoria, Itaca Ristorazione e Servizi S.r.l., sia l'offerta del concorrente secondo in graduatoria, Capital S.r.l., risultano anomale, in quanto ai sensi dell'art. 97 c. 3 del D.lgs 50/2016 entrambe presentano sia i punti relativi all'offerta economica sia la somma dei punti relativi agli elementi qualitativi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal Disciplinare di gara.

Per tale motivo la commissione trasmette gli atti al RUP per l'effettuazione della verifica di congruità di cui all'art. 97 d.lgs. 50/2016.

Escono dal meet i rappresentanti dei concorrenti: la seduta pubblica termina alle ore 11.20.



La Commissione di gara prosegue i lavori, in seduta riservata, per la verifica e l'esame del Piano Economico Finanziario, nonché per la rilettura delle Offerte economiche.

Ad una attenta analisi della documentazione presentata dai concorrenti, la Commissione di gara riscontra quanto sotto riportato:

Itaca Ristorazione e Servizi S.r.l.:

- non sono stati indicati i costi della sicurezza afferenti l'impresa ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del Codice e come richiesto all'art. 20 del Disciplinare di gara;
- non sono stati indicati i costi della manodopera, che risultano però chiaramente desumibili dal Piano Economico Finanziario alla voce "Personale".

Capital S.r.l.:

- sono stati correttamente indicati i costi della sicurezza afferenti l'impresa ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del Codice e come richiesto all'art. 20 del Disciplinare di gara;
 - sono stati correttamente indicati i costi della manodopera
- Entrambi i costi sono stati esplicitati nell'Offerta economica, nel documento ribasso percentuale sul listino prezzi a base di gara, e riportati poi, rispettivamente, alla voce Oneri di sicurezza (campo aggiunto dall'impresa) e alla voce "Personale" del Piano Economico Finanziario.

Codesa S.r.l.:

- non sono stati indicati i costi della sicurezza afferenti l'impresa ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del Codice e come richiesto all'art. 20 del Disciplinare di gara;
- non sono stati indicati i costi della manodopera, che risultano però chiaramente desumibili dal Piano Economico Finanziario alla voce "Personale".

Mapi S.r.l.:

- sono stati indicati i costi della sicurezza afferenti l'impresa ai sensi del comma 10 dell'art. 95 del Codice e come richiesto all'art. 20 del Disciplinare di gara;
 - sono stati correttamente indicati i costi della manodopera;
- Entrambi i costi sono stati esplicitati nell'Offerta economica, nel documento ribasso percentuale sul listino prezzi a base di gara. Il costo della manodopera è poi esplicitato anche alla voce "Personale" del Piano Economico Finanziario.



L'offerta della ditta Itaca Ristorazione e Servizi S.r.l, prima in graduatoria, dovrà essere oggetto di verifica della congruità da parte del RUP per superamento della soglia di anomalia calcolata ai sensi dell'art. 97 d.lgs. 50/2016: visto quanto sopra, si rimette al RUP, in sede di verifica dell'anomalia dell'offerta, l'accertamento che i costi interni per la sicurezza siano stati considerati nella formulazione dell'offerta e che siano, al pari dei costi della manodopera, congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

Si dispone quindi la trasmissione del presente verbale al R.U.P. per le valutazioni del caso e l'esperimento delle verifiche previste.

La seduta termina alle ore 12.00.

Tutta la documentazione relativa alla gara è conservata in forma elettronica, anche ai fini di eventuali accessi agli atti ai sensi art. 22 L. 241/90, sul sistema telematico.

Di quanto sopra avvenuto è redatto verbale composto da fogli 3 facciate 6 che, letto e confermato, viene sottoscritto dai componenti la commissione giudicatrice.

L.C.S.

Dott.ssa Annalisa Magherini (presidente – membro interno)

Dott. Luigi Vella (commissario – membro esterno)

Dott. Mafalda Viviano (commissario – membro esterno)

Dott.ssa Sara Del Santo (segretario verbalizzante)



Il dirigente

UNITA' DI PROCESSO CENTRALE ACQUISTI
RESPONSABILE

REFERENTE DELLA PROCEDURA DI GARA

LORO SEDI

OGGETTO: Riferimento: nostro protocollo 228946 del di 8/9/2021; protocollo centrale acquisti nr 250355 del 28/9/2021.

Si premette che l'art. 164, comma 2, del d lgs 18/4/2016 nr 50 prevede che alle procedure di aggiudicazione di contratti di concessione di servizi si applicano, per quanto compatibili, le disposizioni contenute nella parte I e nella parte II, del presente codice, relativamente ai principi generali, alle esclusioni, alle modalità e alle procedure di affidamento, alle modalità di pubblicazione e redazione dei bandi e degli avvisi, ai requisiti generali e speciali e ai motivi di esclusione, ai criteri di aggiudicazione, alle modalità di comunicazione ai candidati e agli offerenti, ai requisiti di qualificazione degli operatori economici, ai termini di ricezione delle domande di partecipazione alla concessione e delle offerte, alle modalità di esecuzione.

Il d.Lgs. 50/2016 precisa che possano prendersi in considerazione, tra l'altro, le giustificazioni che riguardino l'economia del procedimento di svolgimento della prestazione, le condizioni favorevoli di cui dispone l'offerente per svolgere i servizi, nonché il metodo e le soluzioni adottate.

La verifica di congruità deve comunque considerare analiticamente tutti gli elementi giustificativi forniti dal concorrente, né può essere limitata alle voci di prezzo più significative che concorrono a formare l'offerta: non devono, infatti, essere giustificati i singoli prezzi, ma si deve tenere conto della loro incidenza sull'offerta complessiva.

Il giudizio sul carattere anomalo o meno delle offerte non deve mirare a ricercare inesattezze in ogni singolo elemento, bensì a valutare se l'offerta nel suo complesso sia seria ed attendibile e trovi rispondenza nella realtà di mercato ed in quella aziendale; può pertanto ritenersi anomala un'offerta solo quando il giudizio negativo sul piano dell'attendibilità riguardi voci che, per la loro rilevanza ed incidenza complessiva, rendano l'intera operazione economica non plausibile e, pertanto, non suscettibile di accettazione da parte della stazione appaltante.



Il dirigente

La motivazione dell'anomalia deve essere particolarmente diffusa ed analitica solo nel caso in cui l'amministrazione esprima un giudizio negativo che fa venire meno l'aggiudicazione; quando invece l'amministrazione considera correttamente e soddisfacentemente formulato l'insieme delle giustificazioni, non occorre un'articolata motivazione, ripetitiva delle medesime giustificazioni ritenute accettabili. In sostanza, per il giudizio favorevole non sussiste il dovere di motivazione analitica e puntuale, essendo invece sufficiente una motivazione stringata e una motivazione espressa alle giustificazioni offerte dall'impresa.

Si ricorda, tra l'altro, che la commissione giudicatrice nei verbali allo scrivente trasmessi con mail della sig.ra del Santo Sara in data 7/9/2021, aveva ben messo in evidenza l'affidabilità della società offerente in questione (verbale nr. 3 del 23/6/2021).

Le spiegazioni di cui all'art. 97 del D.Lgs. 50/2016 possono, in particolare, riferirsi:

- a. all'economia del processo di fabbricazione dei prodotti, dei servizi prestati o del metodo di costruzione;
- b. alle soluzioni tecniche prescelte o le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per fornire i prodotti, per prestare i servizi o per eseguire i lavori;
- c. all'originalità dei lavori, delle forniture o dei servizi proposti dall'offerente.

Infine, che:

- a. non sono ammesse giustificazioni in relazioni a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge;
- b. non sono, altresì, ammesse giustificazioni in relazione agli oneri di sicurezza di cui al piano di sicurezza e coordinamento previsto dall'art. 100 del D.lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e s.m.i.

Tutto sopra quanto premesso si procede all'analisi della documentazione trasmessa dalla società offerente e dopo una lettura di quanto trasmesso agli atti del prot. 250355 del 28/9/2021, si ritiene l'offerta in esame congrua per i seguenti motivi:

- Le giustificazioni presentate possono ritenersi esaustive per ogni singola voce indicata. Dalle stesse si rileva la congruità dei prezzi della manodopera, dei materiali e delle altre voci determinanti i singoli prezzi, tenuto conto dell'esperienza messa in evidenza e delle attrezzature di cui dispone o disporrà l'Impresa.
- Considerato quanto sopra espresso non si ritiene necessario acquisire ulteriori spiegazioni o precisazioni per la giustificazione dell'offerta in esame.

Si rimanda quanto al costo del personale impiegato alla tabella esposta al confronto di quella ministeriale rispetto al ccnl di settore.



Il dirigente

Ne risulta che i costi esposti appaiono coerenti ai livelli previsti nelle tabelle ministeriali per quanto concerne il costo relativo agli elementi retributivi ed agli oneri previdenziali ed assistenziali ed aziendali.

Inoltre, in merito all'analisi condotta è opportuno richiamare la giurisprudenza prevalente per la quale il giudizio di verifica della congruità di un'offerta anomala ha natura globale e sintetica sulla serietà o meno dell'offerta nel suo insieme e costituisce espressione di un potere tecnico-discrezionale della pubblica amministrazione di per sé insindacabile in sede di legittimità, salva l'ipotesi in cui le valutazioni siano manifestamente illogiche o fondate su insufficiente motivazione o affette da errori di fatto (Consiglio di Stato, sez. V, 8 settembre 2010, n. 6495; Consiglio di Stato, sez. V, 11 marzo 2010, n. 1414; Consiglio di Stato, sez. IV, 20 maggio 2008, n. 2348). In particolare si richiama la sentenza TAR TOSCANA Sez. I del 30 marzo 2016 n. 539 per la quale "Con riferimento specifico al costo del lavoro, in relazione al quale, è stato ripetutamente affermato che un'offerta non può ritenersi anomala, ed essere esclusa da una gara, per il solo fatto che il costo del lavoro sia stato calcolato secondo valori inferiori a quelli risultanti dalle tabelle ministeriali o dai contratti collettivi, occorrendo, perché possa dubitarsi della sua congruità, che la discordanza sia considerevole e palesemente ingiustificata (Cons. Stato sez. III, 9 dicembre 2015 n. 5597; id. sez. III, 13 ottobre 2015 n. 4699; T.A.R. Piemonte, sez. I, 4 febbraio 2015 n. 197); ciò in quanto i valori del costo del lavoro risultanti dalle tabelle ministeriali non costituiscono un limite inderogabile, ma semplicemente un parametro di valutazione della congruità dell'offerta, con la conseguenza che l'eventuale scostamento da tali parametri delle relative voci di costo non legittima di per sé un giudizio di anomalia, purché lo scostamento non sia eccessivo e vengano salvaguardate le retribuzioni dei lavoratori, così come stabilito in sede di contrattazione collettiva; inoltre non possono non essere considerati, in sede di valutazione delle offerte, aspetti particolari che riguardano le diverse imprese e tendo conto anche delle possibili economie che le diverse singole imprese possono conseguire (Cons. Stato, sez. III, 3 luglio 2015 n. 3329; TAR Piemonte, sez. I, 19 gennaio 2015, n. 23; T.A.R. Liguria, sez. II, 24 aprile 2015 n. 399).

Altresì, in proposito si veda il parere ANAC n° 27 dell'8/3/2012: "... E con specifico riguardo alla formulazione dell'offerta economica, l'indicazione dei costi c.d. specifici (o aziendali), unitamente alle altre voci di prezzo di detta offerta, consente alla stazione appaltante di effettuare una puntuale valutazione della congruità dell'offerta ai fini dell'eventuale giudizio di anomalia della stessa. Peraltro, anche l'art. 26, comma 6, del d.lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 (recante norme in materia di tutela della salute e di sicurezza nei luoghi di lavoro), emanato in attuazione della delega prevista dall'art.1, comma 1, della legge n. 123 del 2007, stabilisce che, nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte, nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro ed al costo relativo alla sicurezza,



Il dirigente

“che deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture”.

Infine si menziona il TAR LOMBARDIA MILANO SEZ. I SENTENZA DEL 3 NOVEMBRE 2015 N. 2306 (SENTENZA.2306/2015) per cui "Il Collegio richiama l'indirizzo della giurisprudenza secondo cui “ai fini della valutazione di anomalia delle offerte presentate nelle gare di appalto, non può essere fissata una quota rigida di utile al di sotto della quale l'offerta debba considerarsi per definizione incongrua, dovendosi invece avere riguardo alla serietà della proposta contrattuale e risultando in se' ingiustificabile solo un utile pari a zero, atteso che anche un utile apparentemente modesto può comportare un vantaggio importante, come nel caso di ricadute positive che possono discendere non solo dalla prosecuzione in se dell'attività lavorativa, ma anche dalla qualificazione, dalla pubblicità e dal curriculum discendenti per un'impresa dall'essersi aggiudicata e dall'aver poi portato a termine un appalto pubblico” (cfr. Consiglio di Stato, sez. IV, 23 luglio 2012, n. 4206, nonché id., sez. V, 17 luglio 2014, n. 3785).

Nel rimanere disponibile per eventuali ulteriori maggiori approfondimenti anche con il supporto della commissione giudicatrice (*) nonché della stazione appaltante, l'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

(*) Le Linee guida ANAC n. 3 (“Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni”) che prescrivono che: “ Omissis “ b) nel caso di aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la verifica di anomalia “è svolta dal RUP con il supporto della commissione nominata ex articolo 77 del Codice”. Come è stato precisato in giurisprudenza, tale disposizione conferma la competenza in capo al RUP delle valutazioni di anomalia di offerta; contemporaneamente “il riferimento al “supporto” da parte della commissione esaminatrice nella valutazione di anomalia contenuto nelle linee Guida ANAC palesa, quindi, l'esigenza che il RUP, prima di assumere le valutazioni definitive in ordine al giudizio di anomalia, chieda il parere, se pure, non vincolante, della commissione” (Consiglio di Stato, sez. V, 24 febbraio 2020, n. 1371)