

**A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA**

**Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio**

**PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI RISTORAZIONE PRESSO LA MENSA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE**

**VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE**

**Seduta del 29/04/2024**

L'anno duemilaventiquattro, il giorno ventinove del mese di aprile con inizio alle ore 9,30 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata dal Dirigente del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" con Determinazione n. 1148 del 28/12/2023.

Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi **Commissario** (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

Viste le seguenti determinazioni:

- la Determina dirigenziale n. 421 del 29/05/2023 avente ad oggetto "Affidamento del servizio di ristorazione presso la mensa di via Pascoli - Perugia per il periodo 2023 - 2027 (CIG 98441208CE). Approvazione capitolato speciale d'appalto";
- la Determina a contrarre n. 470 del 12/06/2023 con cui si è proceduto, tra l'altro, anche ad apportare alcune modifiche al CSA approvato con la D.D. n. 421/2023;
- la Determina dirigenziale n. 495 del 15.06.2023 avente ad oggetto "Procedura aperta telematica sopra soglia comunitaria per all'affidamento di un appalto per il servizio di ristorazione presso la mensa di Via Pascoli- Perugia per il periodo 2023. Approvazione bando e disciplinare di gara";

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE



- la Determina dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023 avente ad oggetto "Affidamento del servizio di ristorazione presso la mensa di Via Pascoli - Perugia per il periodo 2023-2027- CIG 98441208CE. Nomina Commissione giudicatrice";
- la Determina dirigenziale n. 234 del 12.13.2024 avente ad oggetto "Integrazione DD n. 1148 del 28/12/2023 "Affidamento del servizio di ristorazione presso la mensa di Via Pascoli- Perugia per il periodo 2023-2027- CIG 98441208CE. Nomina Commissione giudicatrice". Nomina segretario verbalizzante";
- la Determina dirigenziale n. 80 del 05/02/2024 avente ad oggetto "Procedura di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione presso la mensa di via Pascoli- Perugia per il periodo 2023 - 2027 (CIG 98441208CE). Ammissione concorrenti";

Acquisito il verbale delle sedute riservate del Seggio di Gara, il Presidente:

- ricorda che il Seggio ha provveduto a trasmettere alla Commissione le offerte tecniche per la valutazione da parte della Commissione giudicatrice, avendo provveduto ad ammettere alla fase di valutazione e assegnazione dei punteggi le offerte tecniche presentate dagli operatori indicati nella seguente tabella:

	OPERATORE ECONOMICO	P.IVA	CF	SEDE
1	CAMST COOPERATIVA ALBERGO MENSA SPETTACOLO TURISMO SOCIETA' COOPERATIVA A RESPONSABILITA' LIMITATA	00501611206	00311310379	Via Tosarelli n. 318 Villanova di Castenaso (Bo) 40055
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	01617950249	01617950249	Viale della Scienza, 26 Vicenza 36100
3	VIVENDA SPA	07864721001	07864721001	Via Francesco Antolisei 25 Roma 00173

- dà atto che le offerte tecniche sono state messe a disposizione dei componenti della Commissione in una cartella del server aziendale A.Di.S.U.;
- prende altresì atto dei chiarimenti resi dalla Stazione Appaltante sul Portale Acquisti Umbria;
- in via preliminare ricorda che le offerte dei concorrenti saranno valutate secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e che, pertanto, verranno presi in considerazione sia la qualità dell'offerta sia il prezzo, secondo la seguente ripartizione dei pesi di ponderazione (cfr. art. 21 del Disciplinare di gara):

	Punteggio massimo
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

Con riferimento alla qualità dell'offerta tecnica il punteggio massimo attribuibile, pari a 70 punti totali, sarà ripartito secondo quanto evidenziato nella tabella esplicativa dei criteri e sub criteri di attribuzione del punteggio di cui all'art. 22 del Disciplinare di gara e di seguito riportati:

2



OFFERTA TECNICA (MAX 70 PUNTI)			
Criterio 1 - DERRATE – Qualità*		26	Tipologia di formula per l'attribuzione del punteggio
A.10	<p>Presenza prodotti BIO a "Filiera corta", Prodotti BIO a "Km0" e Prodotti BIO "Locale":</p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> Migliore proposta di derrate con le caratteristiche richieste in relazione al numero ulteriore di prodotti BIO tra quelli previsti dal capitolato (min CAM) e alla rappresentatività tra le categorie di prodotti</p>	3	lineare semplice (in base al valore della sommatoria)
A.11	<p><i>Frutta e Verdure/ortaggi/legumi/cereali: Percentuale di caratteristica BIO superiore al 20% in peso; Ortofrutta: superiore percentuale del 10%, se non biologica, con caratteristica di certificazione SQNPI o equivalente, superiore al 10% in peso (punto "Q.tà" Ricettario)</i></p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> è considerata migliore che presenta il peso maggiore della derrata rispetto alla migliore combinazione delle caratteristiche richieste (BIO + SQNPI o equiv.) almeno su base media trimestrale</p>	4	Confronto a coppie
A.12	<p><b>Utilizzo carni BOVINE:</b> Percentuale di caratteristica BIO superiore al 20% Percentuale di caratteristica certificazione SQNZ o QV o equivalente, superiore al 10% in peso (punto "Q. tà" Ricettario)</p> <p><b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b> è considerata migliore la proposta che presenta il peso maggiore della derrata rispetto alla migliore combinazione delle caratteristiche richieste (in combinazione BIO + SQNZo equiv.) almeno su base media trimestrale</p>	2	Confronto a coppie
A.13	<p>Utilizzo di carni BOVINE con certificazione di animale "nato in Italia" (in aggiunta alla certificazione di animale "allevato e macellato in Italia" già prescritta dal Capitolato)</p>	2	on-off

A.14	Utilizzo di carni SUINE Percentuale di caratteristica BIO ulteriore/superiore al 5% in peso e con caratteristiche di conformità ai disciplinari approvati dal MIPAAF per le informazioni tipo "allevamento senza antibiotici", "rurale in libertà", "rurale all'aperto" CRITERIO MOTIVAZIONALE: è considerata migliore la proposta che presenta il peso maggiore della derrata con le caratteristiche richieste calcolato almeno su base media trimestrale	2	Confronto a coppie
A.15	Utilizzo di carni SUINE con certificazione di animale "nato in Italia" (in aggiunta alla certificazione di animale "allevato e macellato in Italia" già prescritta dal Capitolato)	2	on-off
A.16	Utilizzo di PESCE FRESCO da pescato o proveniente da allevamenti italiani in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale).	2	on-off
	Utilizzo di pesce certificato PESCA SOSTENIBILE in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale); rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti e comunque utilizzo di pesci con caratteristiche di sostenibilità (es. lampuga, tonnetto alletterato, aguglia, sgombro, palamita, sarde e zeri, cefalo, occhiata, ricciola, spigola, orata)	2	on-off
A.17	Per i condimenti e la preparazione dei pasti: utilizzo esclusivo di olio EVO (come da Capitolato)	0	Elenco di scelte mutuamente esclusive
	Per i condimenti e la preparazione dei pasti: utilizzo esclusivo di olio EVO prodotto da olive coltivate e spremute in Italia	1	
	Per i condimenti e la preparazione dei pasti: utilizzo esclusivo di olio EVO DOP Umbria	2	
A.18	A libero servizio: utilizzo esclusivo di olio EVO (come da Capitolato)	0	Elenco di scelte mutuamente
	A libero servizio: utilizzo esclusivo di olio EVO prodotto da olive coltivate e spremute in Italia	1	

	A libero servizio: utilizzo esclusivo di olio EVO DOP Umbria	2	esclusive
A.19	Qualità delle derrate dedotta dall'analisi delle Schede Tecniche CRITERI MOTIVAZIONALI: Si considera migliore la proposta che presenta una prevalenza di derrate caratterizzate da bassa tipologia di gamma (e quindi meno sottoposte a processi tecnologici/industriali); prevalenza di derrate fresche rispetto a quelle surgelate/congelate; che utilizzano imballaggi tali da avere il minore possibile impatto sull'ambiente (riciclabili o con indicazione delle modalità di conferimento nei rifiuti).	3	Confronto a coppie
<b>Criterio 2 - VARIETÀ E MODULARITÀ DEI MENU PROPOSTI</b>		<b>8</b>	
A.20	Varietà e qualità dei primi	2	Confronto a coppie
	CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta che presenta una più ampia varietà, migliore appetibilità e migliore modularità in funzione del maggior gradimento dell'utente al fine, anche, della prevenzione sprechi alimentari delle ricette dei primi piatti nel menù offerto		
A.21	Varietà e qualità dei secondi a base di proteine animali CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta che presenta una più ampia varietà, migliore appetibilità e migliore modularità in funzione del maggior gradimento dell'utente al fine, anche, della prevenzione sprechi alimentari, delle ricette dei secondi a base di proteine animali nel menù offerto	1	Confronto a coppie

A.22	Varietà e qualità dei secondi a base di proteine vegetali  CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta che presenta una più ampia varietà, migliore appetibilità e migliore modularità in funzione del maggior gradimento dell'utente al fine, anche, della prevenzione sprechi alimentari, delle ricette a base di proteine vegetali nel menù offerto	2	Confronto a coppie
A.23	Varietà e qualità dei contorni  CRITERI MOTIVAZIONALI: si considera migliore la proposta che presenta una più ampia varietà, migliore appetibilità e migliore modularità in funzione del maggior gradimento dell'utente al fine, anche, della prevenzione sprechi alimentari, delle ricette dei contorni nel menù offerto	3	Confronto a coppie
<b>Criterio 3 - TUTELA DELL'AMBIENTE</b>		<b>9</b>	
	CRITERI MOTIVAZIONALI:		
A.30	Prevenzione e riduzione sprechi alimentari: si considera migliore l'offerta che presenta un piano, chiaro e fattibile, per la prevenzione e la riduzione degli sprechi alimentari	4	Confronto a coppie
A.31	Prevenzione e gestione dei rifiuti: si considera migliore l'offerta che presenta un piano, chiaro e fattibile, per la prevenzione e la gestione dei rifiuti	3	Confronto a coppie
A.32	Proposte che prevedono la distribuzione completamente libera di bevande, oltre l'acqua naturale liscia, tramite dispenser automatico alla spina (o altro sistema che produce una quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico)	2	0,50 punto per ogni tipologia di bevanda
<b>Criterio 4 - PIANI DI MANUTENZIONI E PULIZIA</b>		<b>3</b>	

A.40	Validità progettuale del piano manutenzione di: - impianti - locali - attrezzature e arredi  CRITERI MOTIVAZIONALI:  si considera migliore la proposta che permette quanto più di conservare le prestazioni del bene contenendo il normale degrado ed invecchiamento; evitare disservizi; garantire la sicurezza; garantire il decoro	2	Confronto a coppie
A.41	Validità progettuale del piano del servizio di pulizia e dei controlli igienico-sanitari  CRITERI MOTIVAZIONALI:  si considera migliore la proposta che permette di ottenere il maggior livello di pulizia e igienico-sanitario	1	Confronto a coppie
<b>Criterio 5 - MIGLIORIE</b>		<b>14</b>	
	Caratteristiche della soluzione proposta  CRITERI MOTIVAZIONALI:  Si considerano migliori le proposte che:		
A.50	prevedano l'acquisto e la fornitura di beni e/o attrezzature, in aggiunta o in sostituzione, conformi alle norme di risparmio energetico, a ridotto impatto ambientale, e innovative dal punto di vista dell'andamento attuale del mercato energetico	10	Confronto a coppie
A.51	prevedano l'implementazione e attuazione sistema di prenotazione mediante piattaforma A.Di.S.U.	4	Confronto a coppie
<b>Criterio 6 - ORGANIZZAZIONE</b>		<b>8</b>	
	Organizzazione dei processi produttivi, di distribuzione e relativi ai controlli		

A.60	CRITERI MOTIVAZIONALI: Si considera migliore la proposta più efficiente ed efficace nonché tecnicamente fattibile in relazione al numero dei pasti previsti, menù proposti, attrezzature, arredi e spazi adisposizione, organico a disposizione, alle singole fasi dellaproduzione	3	Confronto a coppie
A.61	CRITERI MOTIVAZIONALI: Si considera migliore la proposta di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio piùdettagliata e specifica rispetto alle proprie mansioni	3	Confronto a coppie
A.62	Possesso di certificazione del Sistema di Responsabilità Sociale delle imprese progettato, mantenuto e certificato secondo le norme SA 8000 di SAAS (Social Accountability Accreditation Services)	2	on-off
<b>Criterio 7 – DOCUMENTAZIONE ILLUSTRATIVA DELLA PROPOSTA</b>		<b>2</b>	
A.70	Presenza di un progetto con caratteristiche di esaustività, leggibilità, applicabilità concreta all'oggetto di appalto e adeguatezza della documentazione illustrativa della proposta  CRITERI MOTIVAZIONALI:  si considera migliore la proposta che è corredata da un progetto completo con documentazione più esaustiva, facilmente leggibile, sintetica, applicabilità concreta all'oggetto di appalto e adeguatezza ai fini della valutazione	2	Confronto a coppie
<b>OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 PUNTI)</b>			
<b>B) PREZZO</b>		<b>30</b>	Tipologia formula per l'attribuzione del punteggio
B.1	Ribasso = Prezzo base asta del solo PASTO COMPLETO (€7,30) - Prezzo offerto dall'operatore per il solo PASTO COMPLETO	30	$P_i = 30 * (R_i / R_{max})^{0,3}$ <ul style="list-style-type: none"> <li>• <math>R_{max}</math> = Ribasso massimo offerto fra tutti i concorrenti</li> <li>• <math>R_i</math> = Ribasso offerto dal concorrente i-esimo</li> </ul>



Al punteggio complessivo conseguito per l'offerta tecnica (sommatoria dei punteggi conseguiti per ciascun criterio - eventualmente suddiviso in sub-criteri) sarà applicata la **riparametrazione**: sarà quindi assegnato il punteggio massimo previsto dal presente disciplinare (70 punti) al concorrente che avrà ricevuto il punteggio più elevato e, conseguentemente, tramite proporzione lineare, saranno assegnati i punteggi agli altri concorrenti. Non sarà applicata la riparametrazione per ciascun criterio o relativo sub-criterio.

Nel calcolo dei punteggi verrà preso in esame sino alla terza cifra decimale. Nel caso in cui più concorrenti totalizzino il medesimo punteggio più alto, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che, oltre ad aver ottenuto il massimo dei punti, **abbia offerto il prezzo più basso rispetto al prezzo a base d'asta del pasto completo. Si precisa pertanto che l'offerta economica al ribasso è intesa in senso assoluto in euro e non in percentuale del prezzo.** In caso di ulteriore parità si procederà direttamente, in seduta pubblica, mediante sorteggio (ex art.77, comma 2, del R.D. 827/1924).

Il presidente specifica che il metodo del confronto a coppie prevede che ogni elemento qualitativo dell'offerta sia oggetto di valutazione attraverso la determinazione di coefficienti all'interno di una tabella triangolare, nella quale le offerte di ogni concorrente sono confrontate a due a due: per ogni coppia di offerte ciascun commissario indica l'elemento preferito, attribuendo un punteggio pari a:

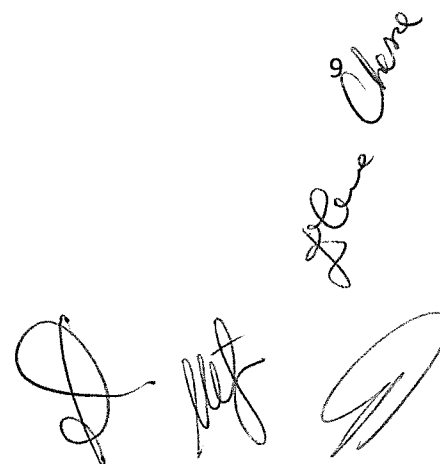
DEFINIZIONE	SPEIGAZIONE
1	<i>Parità nel confronto tra i due operatori</i>
2	<i>Preferenza minima per l'operatore a cui è assegnato il punteggio</i>
3	<i>Preferenza piccola per l'operatore a cui è assegnato il punteggio</i>
4	<i>Preferenza media per l'operatore a cui è assegnato il punteggio</i>
5	<i>Preferenza grande per l'operatore a cui è assegnato il punteggio</i>
6	<i>Preferenza massima per l'operatore a cui è assegnato il punteggio</i>

Il metodo del confronto a coppie esprime quindi non una valutazione assoluta ma una valutazione relativa delle offerte, finalizzata ad individuare quella che, in raffronto con le altre appare offerta migliore (Consiglio idi Stato n.1150 del 2012, in tema cfr. anche Consiglio di Stato n. 458 del 207). In particolare, si applica il metodo del confronto a coppie per i criteri e sub criteri per i quali è prevista dal disciplinare di gara tale tipologia di formula di attribuzione dei punteggi ed i Commissari esprimono singolarmente le proprie valutazioni e/o preferenze per ciascun sub criterio indicato negli atti di gara.

Di seguito i sub criteri a cui applicare il confronto a coppie:

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE



SUB CRITERIO A.11  
SUB CRITERIO A.12  
SUB CRITERIO A.14  
SUB CRITERIO A.19  
SUB CRITERIO A.20  
SUB CRITERIO A.21  
SUB CRITERIO A.22  
SUB CRITERIO A.23  
SUB CRITERIO A.30  
SUB CRITERIO A.31  
SUB CRITERIO A.40  
SUB CRITERIO A.41  
SUB CRITERIO A.50  
SUB CRITERIO A.51  
SUB CRITERIO A.60  
SUB CRITERIO A.61  
SUB CRITERIO A.70

La Commissione inizia le operazioni di valutazione delle offerte tecniche e in particolare procede ad una prima disamina della regolarità/completezza della relativa documentazione presentata dai concorrenti.

La seduta viene chiusa alle ore 13.00.

### VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE

Seduta del 07 maggio 2024

L'anno duemilaventiquattro, il giorno sette del mese di maggio con inizio alle ore 9,30 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi **Commissario** (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

---

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

10



La Commissione riprende le operazioni di gara e all'esito della disamina della documentazione presentata dal concorrente CAMST ritiene necessario chiedere, tramite il RUP, chiarimenti in merito a parte degli allegati del "Modello offerta tecnica" in quanto presentati in un formato digitale non di agevole utilizzabilità.

Sarà cura del Presidente richiedere al RUP di procedere per quanto sopra indicato.

La seduta viene chiusa alle ore 13.00.

## VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE

Seduta del 10 maggio 2024

L'anno duemilaventiquattro, il giorno dieci del mese di maggio con inizio alle ore 9,30 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi **Commissario** (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

La Commissione riprende le operazioni di gara, e il Presidente informa che con nota prot. n. 1856 del 08.05.2024 ha provveduto a richiedere al RUP quanto stabilito nella seduta precedente.

Si procede attribuendo le seguenti lettere identificative per ciascun concorrente:

	OPERATORE ECONOMICO
A	VIVENDA
B	CAMST
C	SERENISSIMA

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.

PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

11

La Commissione procede ad attribuire i punteggi per i seguenti criteri on-off:  
(SUBCRITERI A.13, A.15 e A.62)

A.13 Utilizzo di carni BOVINE con certificazione di animale "nato in Italia" (in aggiunta alla certificazione di animale "allevato e macellato in Italia" già prescritta dal Capitolato)

A.15 Utilizzo di carni SUINE con certificazione di animale "nato in Italia" (in aggiunta alla certificazione di animale "allevato e macellato in Italia" già prescritta dal Capitolato)

A.62 Possesso di certificazione del Sistema di Responsabilità Sociale delle imprese progettato, mantenuto e certificato secondo le norme SA 8000 di SAAS (Social Accountability Accreditation Services)

Per il criterio A.13, A.15 e A.62 il punteggio è stato attribuito sulla base a quanto disposto nel disciplinare, ovvero con metodologia "on-off", dalla quale sono emersi i seguenti valori:

	OPERATORE ECONOMICO	A.13	A.15	A.62
A	VIVENDA	2	2	2
B	CAMST	2	2	2
C	SERENISSIMA	2	2	2

La Commissione procede altresì ad attribuire i punteggi per il SUBCRITERIO A.32 - (0,50 punto per ogni tipologia di bevanda).

A.32 Proposte che prevedono la distribuzione completamente libera di bevande, oltre l'acqua naturale liscia, tramite dispenser automatico alla spina (o altro sistema che produce una quantità di rifiuti uguale o inferiore al sistema basato su dispenser automatico)

	OPERATORE ECONOMICO	A.32
A	VIVENDA	2
B	CAMST	2
C	SERENISSIMA	2

La seduta viene chiusa alle ore 13.00.

## VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE

Seduta del 16 maggio 2024

L'anno duemilaventiquattro, il giorno sedici del mese di maggio con inizio alle ore 9,30 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.

PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

12



Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi Presidente (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa Commissario (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi Commissario (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

La Commissione prende atto:

- della nota del RUP, prot. n. 1893 del 10.05.2024;
- della nota di CAMST, prot. n. 1934 del 14.05.2024 di invio della documentazione.

La Commissione procede alla disamina della documentazione ricevuta dando atto che la stessa è idonea alla compiuta utilizzabilità da parte della Commissione.

La Commissione dà altresì atto, all'esito di un puntuale confronto, che i contenuti della documentazione trasmessa non rappresentano in alcun modo integrazione dell'offerta tecnica in quanto tra loro corrispondenti.

La Commissione prosegue con l'attribuzione del punteggio per il SUB CRITERIO A.10 "Presenza prodotti BIO a "Filiera corta", Prodotti BIO a "Km0" e Prodotti BIO "Locale".

I punti da attribuire, pari a 3, verranno assegnati, come da disciplinare di gara, con la formula lineare semplice (in base al valore della sommatoria).

	(A-Vivenda)	(B-Camst)	(C-Serenissima)
<b>Sommatoria prodotti Bio a: Filiera corta, Km 0 e Locale</b>	108	273	93
<b>Punteggio</b>	1,186	3	1,021

Ciascun Commissario prosegue con l'applicazione del confronto a coppie per i seguenti SUB CRITERI:

**SUB CRITERIO A.11 Frutta e Verdure/ortaggi/legumi/cereali: Percentuale dicaratteristica BIO superiore al 20% in peso;**

*Ortofrutta: superiore percentuale del 10%, se non biologica, con caratteristica di certificazione SQNPI o equivalente, superiore al 10% in peso (punto "Q.tà" Ricettario)*

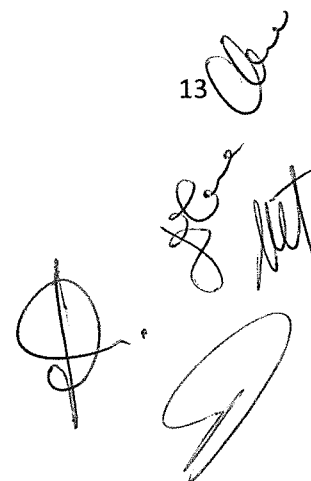
**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A2	A5
	(B)	B4
		(C)

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENSA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

13



**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
7	4	0

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A2	A6
	(B)	B5
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
8	5	0

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A2	A5
	(B)	B4
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
7	4	0

**SUB CRITERIO A.12** Utilizzo carni BOVINE:

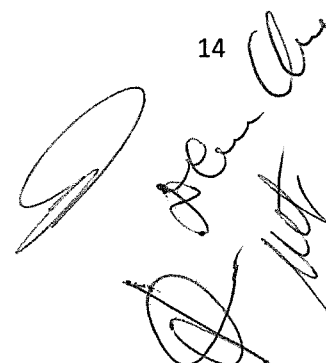
Percentuale di caratteristica BIO superiore al 20% Percentuale di caratteristica certificazione SQNZ o QV o equivalente, superiore al 10% in peso (punto "Q.tà" Ricettario)

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A5	A3
	(B)	C3
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
8	0	3



**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A4
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
10	0	5

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A5	A4
	(B)	C4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
9	0	4

**SUB CRITERIO A.14** Utilizzo di carni SUINE Percentuale di caratteristica BIO superiore al 5% in peso e con caratteristiche di conformità ai disciplinari approvati dal MIPAAF per le informazioni tipo "allevamento senza antibiotici", "rurale in libertà", "rurale all'aperto"

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A5	A6
	(B)	B4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
11	4	0

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A5	A6

15

	(B)	B3
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
11	3	0

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A4	A6
	(B)	B4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
10	4	0

La seduta viene chiusa alle ore 13.00.

**VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE****Seduta del 20 maggio 2024**

L'anno duemilaventiquattro, il giorno venti del mese di maggio con inizio alle ore 9,30 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi **Commissario** (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

16



La commissione prosegue con la valutazione delle offerte tecniche, e ciascun commissario procede con l'applicazione del confronto a coppie per i seguenti SUB CRITERI:

**SUB CRITERIO A.19** Qualità delle derrate dedotta dall'analisi delle Schede Tecniche

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	<b>(B)</b>	<b>(C)</b>
<b>(A)</b>	B5	C5
	<b>(B)</b>	B3
		<b>(C)</b>

Sommatoria punti

<b>(A)</b>	<b>(B)</b>	<b>(C)</b>
0	8	5

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	<b>(B)</b>	<b>(C)</b>
<b>(A)</b>	B4	C3
	<b>(B)</b>	B3
		<b>(C)</b>

Sommatoria punti

<b>(A)</b>	<b>(B)</b>	<b>(C)</b>
0	7	3

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	<b>(B)</b>	<b>(C)</b>
<b>(A)</b>	B4	C3
	<b>(B)</b>	B3
		<b>(C)</b>

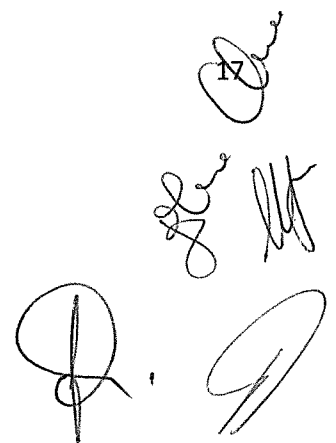
Sommatoria punti

<b>(A)</b>	<b>(B)</b>	<b>(C)</b>
0	7	3

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.

PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE



**SUB CRITERIO A.20** Varietà e qualità dei primi

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A5	C2
	(B)	C6
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	8

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A2
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
8	0	5

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A5	C2
	(B)	C6
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	8

**SUB CRITERIO A.21** Varietà e qualità dei secondi a base di proteine animali

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
--	-----	-----

(A)	A4	C4
	(B)	C4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
4	0	8

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A2
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
8	0	5

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A2	C4
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
2	0	9

**SUB CRITERIO A.22** Varietà e qualità dei secondi a base di proteine vegetali

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A4	AC1
	(B)	C3
		(C)

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI - PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

19

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
5	0	4

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A2
	(B)	C5
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
8	0	5

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A2	AC1
	(B)	C2
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
3	0	3

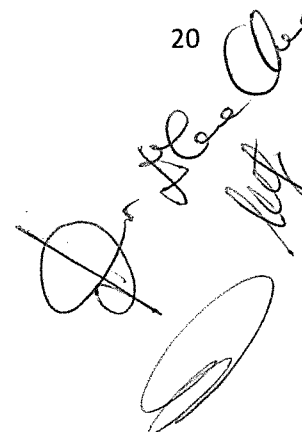
**SUB CRITERIO A.23** Varietà e qualità dei contorni

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A4	A3
	(B)	C4
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
7	0	4



**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A2
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
8	0	5

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A5	A2
	(B)	C4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
7	0	4

La seduta viene chiusa alle ore 13.00.

**VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE**

**Seduta del 21 maggio 2024**

L'anno duemilaventiquattro, il giorno ventuno del mese di maggio con inizio alle ore 9,00 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni) - collegata da remoto in video conferenza;

21

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

- Dott. Fabio Palmi **Commissario** (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

**SUB CRITERIO A.30** Prevenzione e riduzione sprechi alimentari

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A5	A5
	(B)	B2
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
10	2	0

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A6
	(B)	BC1
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
12	1	1

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A3	A4
	(B)	B2
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
7	2	0

**SUB CRITERIO A.31** Prevenzione e gestione dei rifiuti

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A4	A2
	(B)	BC1
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
6	1	1

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	A6
	(B)	BC1
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
12	1	1

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

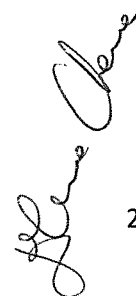
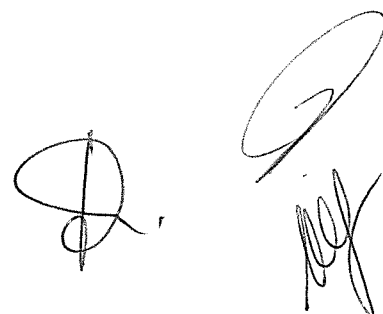
	(B)	(C)
(A)	A2	A2
	(B)	BC1
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
4	1	1

**SUB CRITERIO A.40** Validità progettuale del piano manutenzione di:

- impianti
- locali
- attrezzature e arredi

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	B5	A5
	(B)	B6
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	11	0

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	B5	A5
	(B)	B6
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	11	0

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	B4	A4
	(B)	B6
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
4	10	0

**SUB CRITERIO A.41** Validità progettuale del piano del servizio di pulizia e deicontrolli igienico-sanitari

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	AB1	C2





	(B)	C2
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
1	1	4

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	AB1	AC1
	(B)	BC1
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
2	2	2

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	AB1	C2
	(B)	C2
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
1	1	4

**SUB CRITERIO A.50 Migliorie**

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	AB1	C5
	(B)	C5
		(C)

**Sommatoria punti**

*Elena Chessa*

*Dr. Pianesi*  
*[Signature]*

(A)	(B)	(C)
1	1	10

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	AB1	C5
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
1	1	10

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	B2	C5
	(B)	C4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
0	2	9

La seduta viene chiusa alle ore 13.00.

**VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE**

**Seduta del 28 maggio 2024**

L'anno duemilaventiquattro, il giorno ventotto del mese di maggio con inizio alle ore 9,00 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

Sono presenti:

---

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

26  


- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante, stante l'assenza della dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023, vengono dal Presidente.

La commissione prosegue con la valutazione delle offerte tecniche.

**SUB CRITERIO A.51 Migliorie**

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	B2	C5
	(B)	C4
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
0	2	9

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	B3	C4
	(B)	C3
		(C)

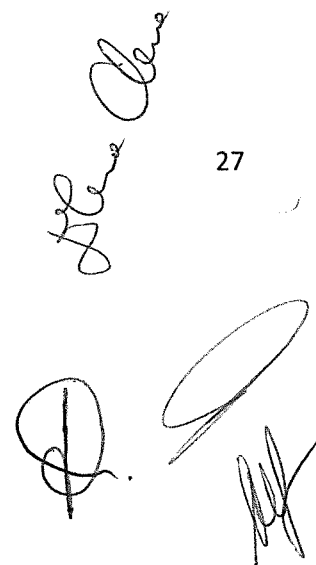
Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
0	3	7

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	B3	C6
	(B)	C4
		(C)

27



**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
0	3	10

**SUB CRITERIO A.60** Organizzazione

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	B2	AC1
	(B)	B2
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
1	4	1

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	B4	C3
	(B)	B3
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
0	7	3

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	B3	C2
	(B)	B2
		(C)

**Sommatoria punti**

(A)	(B)	(C)
0	5	2

**SUB CRITERIO A.61** Organizzazione

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
(A)	A5	C3
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	8

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A6	C3
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
6	0	8

**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A5	C3
	(B)	C6
		(C)

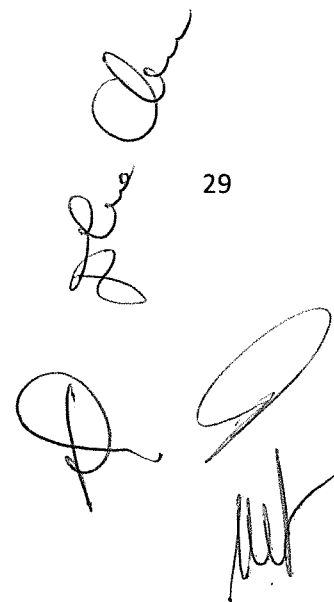
Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	9

**SUB CRITERIO A.70** Presenza di un progetto con caratteristiche di esaustività, leggibilità, applicabilità concreta all'oggetto di appalto e adeguatezza della documentazione illustrativa della proposta

**Presidente Dott. Mauro Pianesi**

	(B)	(C)
--	-----	-----



(A)	A5	C3
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	8

**Commissario Ing. Elena Chessa**

	(B)	(C)
(A)	A5	C4
	(B)	C5
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	9

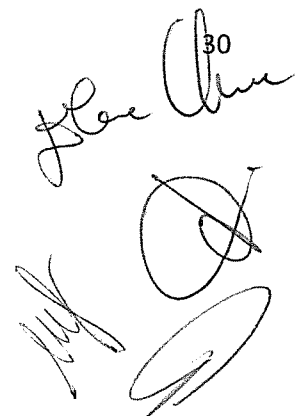
**Commissario Dott. Fabio Palmi**

	(B)	(C)
(A)	A5	C3
	(B)	C6
		(C)

Sommatoria punti

(A)	(B)	(C)
5	0	9

La seduta viene chiusa alle ore 12.20.

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di GaraPROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENZA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

30

**VERBALE DELLA COMMISSIONE ESAMINATRICE**

**Seduta del 30 maggio 2024**

L'anno duemilaventiquattro, il giorno trenta del mese di maggio con inizio alle ore 10:00 negli uffici del Servizio "Lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio" dell' A.Di.S.U. AGENZIA PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DELL'UMBRIA si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice per la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OFFERTA TECNICA) nella procedura aperta di cui all'oggetto, nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio lavori, sicurezza, provveditorato e patrimonio con Determinazione dirigenziale n. 1148 del 28.10.2023.

Sono presenti:

- Dott. Mauro Pianesi **Presidente** (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari);
- ing. Elena Chessa **Commissario** (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);
- Dott. Fabio Palmi **Commissario** (dipendente Sezione Sistema Informativo);

Le funzioni del segretario verbalizzante sono svolte dalla dipendente Marzia Testi, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 234 del 12.13.2024, ad integrazione della n. 1148 del 28/12/2023.

La commissione prosegue con la valutazione delle offerte tecniche, attribuendo il punteggio:

- per il SUB CRITERIO A.16 "on- off"

A.16 Utilizzo di PESCE FRESCO da pescato o proveniente da allevamenti italiani in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale).

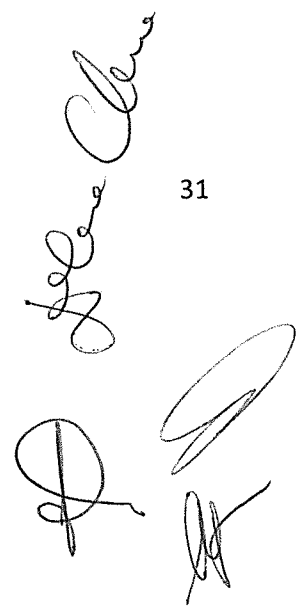
A.16 Utilizzo di pesce certificato PESCA SOSTENIBILE in almeno (maggiore o uguale) il 50% dei secondi a base di prodotti ittici presenti all'interno dell'articolazione del menù (sia estivo che invernale); rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti e comunque utilizzo di pesci con caratteristiche di sostenibilità (es. lampuga, tonnetto alletterato, aguglia, sgombro, palamita, sarde e zeri, cefalo, occhiata, ricciola, spigola, orata)

	OPERATORE ECONOMICO	A.16	A.16
A	VIVENDA	2	2
B	CAMST	0	2
C	SERENISSIMA	2	2

- per il SUB CRITERIO A.17 e A.18 "elenco di scelte mutuamente esclusive"

	OPERATORE ECONOMICO	A.17	A.18
A	VIVENDA	2	2
B	CAMST	0	2
C	SERENISSIMA	2	2

31



Di seguito viene riportato il risultato finale della valutazione ed il relativo coefficiente assegnato a ciascun sub criterio a cui è stato applicato il "confronto a coppie"

OPERATORE ECONOMICO	A.11	A.12	A.14	A.19	A.20	A.21	A.22	A.23	A.30	A.31	A.40	A.41	A.50	A.51	A.60	A.61	A.70
VIVENDA (A)	22	27	32	0	18	14	16	22	29	22	14	4	9	2	1	16	15
CAMST (B)	13	0	11	22	0	0	0	0	5	3	32	4	1	5	16	0	0
SERENISSIMA C)	0	12	0	11	21	22	12	13	1	3	0	10	12	20	6	25	26

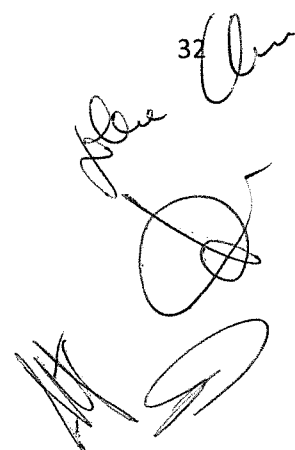
La commissione applica la riparametrazione di ciascun coefficiente per il punteggio max ottenendo i seguenti punteggi:

OPERATORE ECONOMICO	A.11 P=4	A.12 P=2	A.14 P=2	A.19 P=3	A.20 P=2	A.21 P=1	A.22 P=2	A.23 P=3	A.30 P=4	A.31 P=3	A.40 P=2	A.41 P=1	A.50 P=10	A.51 P=4	A.60 P=3	A.61 P=3	A.70 P=2
VIVENDA (A)	4	2	2	0	1,714	0,636	2	3	4	3	0,874	0,400	7,500	0,400	0,186	1,920	1,152
CAMST (B)	2,360	0	0,686	3	0	0	0	0	0,688	0,408	2	0,400	0,833	1,000	3	0	0
SERENISSIMA C)	0	0,888	0	1,500	2	1	1,500	1,770	0,136	0,408	0	1	10,000	4,000	0,125	3	2

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGLIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENSA DI VIA PASCOLI -PERUGIA.  
PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE

32







AGENZIA  
PER IL DIRITTO  
ALLO STUDIO  
UNIVERSITARIO  
DELL'UMBRIA

Le valutazioni per tutti i criteri possono quindi essere riassunte nella tabella seguente:

OPERATORE ECONOMICO	A.10 P=3	A.11 P=4	A.12 P=2	A.13 P=2	A.14 P=2	A.15 P=2	A.16 P=2	A.16 P=2	A.17 P=0/1/2	A.18 P=2	A.19 P=3	A.20 P=2	A.21 P=1	A.22 P=2	A.23 P=3	A.30 P=4	A.31 P=3	A.32 P=2	A.40 P=2	A.41 P=1	A.50 P=10	A.51 P=4	A.60 P=3	A.61 P=3	A.62 P=2	A.70 P=2
VIVENDA (A)	1,186	4,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	0,000	1,714	0,636	2,000	3,000	4,000	3,000	2,000	0,875	0,400	7,500	0,400	0,188	1,920	2,000	1,154
CAMST (B)	3,000	2,364	0,000	2,000	0,688	2,000	2,000	2,000	0,000	2,000	3,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,690	0,409	2,000	2,000	0,833	1,000	3,000	0,000	2,000	0,000	
SERENISSIMA C)	1,021	0,000	0,889	2,000	0,000	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000	1,500	2,000	1,000	1,500	1,773	0,138	0,409	2,000	0,000	10,000	4,000	1,125	3,000	2,000	2,000	2,000

VERBALE GARA  
Sedute Commissione di Gara

PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOPRA  
SOGGIA COMUNITARIA PER L'AFFIDAMENTO  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA  
MENSE DI VIA PASCOLI -PERUGIA.

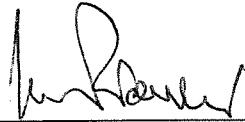
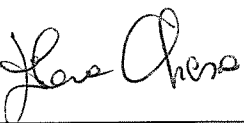

PERIODO 2023-2027  
CIG 98441208CE



Infine, come previsto dal disciplinare di gara, si procede con la riparametrazione assegnando 70 punti al concorrente che ha raggiunto il punteggio più elevato e, conseguentemente, tramite proporzione lineare vengono assegnati i punteggi agli altri concorrenti:

	OPERATORE ECONOMICO	PUNTEGGIO COMPLESSIVO CONSEGUITO PER L'OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO FINALE COMPLESSIVO RIPARAMETRIZZATO A 70 PUNTI (PUNTEGGIO MASSIMO PREVISTO DAL DISCIPLINARE DI GARA)
A	VIVENDA	51,973	70,000
B	CAMST	29,384	39,576
C	SERENISSIMA	47,355	63,780

Terminata la valutazione la Commissione chiude la seduta alle ore 13,30.

Dott. Mauro Pianesi	Presidente (Dirigente del Servizio Diritto allo studio universitario e interventi post-universitari)	
Ing. Elena Chessa	Commissario (Responsabile di Sezione Prevenzione, sicurezza e provveditorato - Lavori e Manutenzioni);	
Dott. Fabio Palmi	Commissario (Dipendente Sezione Sistema Informativo);	
Dipendente Marzia Testi	Segretario verbalizzante	