



PROVINCIA DI RAVENNA

Settore Programmazione Economico Finanziaria, Risorse Umane, Reti e Sistemi Informativi
Servizio Provveditorato

PROCEDURA NEGOZIATA, AI SENSI DELL'ART. 187 DEL D.LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI BAR- RISTORO INTERNO DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO "L. PERDISA" DI RAVENNA PER LA DURATA DI N. 5 ANNI - CIG: B2F1EDE96D

Verbale della seduta del giorno 12/11/2024 della commissione giudicatrice per lettura dei punteggi tecnici, apertura buste economiche e lettura della graduatoria finale

Con riferimento alla procedura di gara di cui all'oggetto, il giorno 12/11/2024 alle ore 9:13, presso la sede della Provincia di Ravenna, in Piazza Caduti per Liberà n. 2, Ravenna, si riunisce la Commissione giudicatrice, nominata con determina n. 904 del 26/07/2024 del Dirigente del Settore programmazione economico finanziaria, risorse umane, reti e sistemi informativi, così composta:

- Dott.ssa Silva Bassani, Dirigente del Settore Programmazione Economico Finanziaria, Risorse Umane, Reti e Sistemi Informativi della Provincia di Ravenna, con il ruolo di Presidente;
- Dott.ssa Prati Valentina, funzionario amministrativo-contabile dell'U.O. Servizio Provveditorato della Provincia di Ravenna, in qualità di componente;
- Dott. Andrea Minghetti funzionario amministrativo-contabile dell'U.O. Servizio Provveditorato della Provincia di Ravenna, in qualità di componente anche con funzioni di segretario verbalizzante;

per l'espletamento, in seduta pubblica virtuale sulla piattaforma telematica SATER, delle seguenti operazioni di gara:

- a) Lettura dei punteggi tecnici assegnati dalla Commissione nella seduta del 06/11/2024;
- b) Apertura delle buste contenenti le offerte economiche;
- c) Lettura della graduatoria finale.

Visto il Verbale della commissione del 06/11/2024 PG. 31187/2024 e il provvedimento di esclusione del concorrente Magrini Riccardo, n. 1303 del 04/11/2024;

Il Presidente, alle ore 9:13 procede, quindi, all'apertura della seduta pubblica virtuale su SATER, la piattaforma telematica all'interno della quale si svolge la procedura e, richiamando il verbale della seduta di gara riservata del 06/11/2024, nonché premettendo che ai sensi dell'art. 22 della lettera Invito:

- il punteggio massimo attribuibile alle offerte tecniche ammonta a punti 70;
- il punteggio tecnico è calcolato mediante sulla base della seguente formula:

$$PT_i = \sum P_{ij}$$

Dove:

PT_i: punteggio tecnico dell'Operatore i-esimo

ΣP_{ij} : sommatoria dei punteggi assegnati all'Operatore i-esimo per ogni sub-criterio j-esimo

dà lettura dei punteggi, ante riparametrazioni, attributi, nel corso della seduta del 06/11/2024, dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche dei concorrenti in gara, riportati nella sottostante tabella quale sintesi delle schede di valutazione dei singoli Commissari (allegate al presente Verbale):

	Operatore economico	Punteggio offerta tecnica (ante riparametrazioni)
1	FANTINELLI MARCO	62,50

Il Presidente, quindi, dà lettura dei punteggi attribuiti dalla Commissione giudicatrice alle offerte tecniche dei concorrenti in gara in seguito alla riparametrazione dei punteggi relativi ai singoli sub-criteri e della ulteriore riparametrazione dei punteggi ottenuti dagli operatori PER LA PARTE TECNICA COMPLESSIVAMENTE CONSIDERATA (doppia riparametrazione), in base alle formule disciplinate dall'art. 22 della lettera Invito:

	Operatore economico	Punteggio offerta tecnica (post riparametrazioni)
1	FANTINELLI MARCO	70,00

Il Presidente dà quindi avvio alle procedure di apertura della busta contenente l'**offerta economica**.

Il Presidente richiama il disciplinare di gara e ricorda che alle offerte economiche saranno attribuiti massimo 30 punti così suddivisi:

	CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA	PUNT. MAX
1	Rialzo percentuale unico offerto rispetto al canone annuale posto a base di gara	10
2	Sconto ponderato totale offerto sui prezzi a base d'asta indicati nella “Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar”	20
TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO		30

in base alle formule disciplinate all'art. 22 della Lettera Invito.

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che avrà ottenuto il migliore punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche.

Il Presidente procede all'apertura delle buste economiche mediante apposito comando della piattaforma SATER, prendendo atto che la documentazione in esse contenuta (“Busta economica”, “Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar posto a base di gara”, “Piano economico finanziario”) è completa e risulta correttamente compilata e sottoscritta.

Il Presidente dà atto, quindi, che gli esiti relativi alle Offerte economiche presentate (vedi anche allegato dettaglio “Tabella calcolo punteggio tecnico ed economico”) sono i seguenti:

	Operatore economico	Oneri aziendali per la sicurezza	Costo della Manodopera	Rialzo percentuale unico offerto su canone annuale a base di gara	Sconto ponderato totale offerto sui prezzi a base d'asta indicati nella “Scheda integrativa offerta economica - Listino Bar”	Punteggio offerta economica (post riparametrazioni) – Formule art. 22 Lettera Invito
1	FANTINELLI MARCO	€ 800,00	€ 42.810,00	2,00%	13,261%	30,00

Ai sensi dell'art. 110 del D.lgs36/2023 e del paragrafo 28 della lettera Invito, sono considerate anormalmente basse le offerte i cui costi della manodopera indicati siano inferiori a quelli stimati

dall'amministrazione concedente, e gli oneri della sicurezza indicati siano considerati potenzialmente incongrui; la Stazione appaltante, inoltre, si riserva la facoltà di verificare l'attendibilità e ragionevolezza dell'offerta fondando il proprio giudizio di congruità sulla base delle stime previsionali contenute nel Piano economico finanziario, in coerenza con i generali principi dell'efficienza e buon andamento dell'azione amministrativa.

Il Presidente della Commissione, ai sensi del paragrafo 28 della lettera Invito “Verifica anomalia delle offerte”, evidenzia che l’analisi della “Busta Economica” ha permesso di rilevare:

- che l’offerta dell’operatore economico FANTINELLI MARCO risultante primo in graduatoria provvisoria, è congrua e attendibile;

Il Presidente della Commissione, premettendo che l’appalto è aggiudicato al concorrente che ha ottenuto il migliore punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche ed economiche, stila la seguente graduatoria finale provvisoria:

N.	Operatore economico	Punteggio offerta tecnica (post riparametrazioni)	Punteggio offerta economica (post riparametrazioni)	Punteggio complessivo
1	FANTINELLI MARCO	70,00	30,00	100,00

La Commissione formula, pertanto la proposta di aggiudicazione a favore dell’operatore economico FANTINELLI MARCO.

Alle ore 9:34 il Presidente della Commissione dichiara, chiude la seduta pubblica virtuale sulla piattaforma telematica SATER.

Fatto, letto e sottoscritto:

Il Presidente

Dott.ssa Silva Bassani

Il Componente

Dott.ssa Valentina Prati

Il Componente

Dott. Andrea Minghetti

(avente anche funzioni di segretario verbalizzante).

Ravenna, 12/11/2024

ALLEGATI: SCHEDE DI VALUTAZIONE COMMISSIONE GIUDICATRICE

MARCO FANTINELLI			
Criterio		Giudizio/ punteggio	Motivazione
A (18)	1. pianta organica (6)	6=1x6 ottimo	il concorrente sviluppa il punto della pianta organica in modo molto curato e dettagliato.
	2. modalità di erogazione del servizio (6)	6=1x6 ottimo	Il concorrente indica tutte le attività che andranno a comporre il servizio in maniera precisa ed approfondita, con diverse proposte di menu e di sondaggi per la customer satisfaction.
	3. proposte innovative (6)	4,8=0,8x6 buono	il concorrente offre molte modalità per poter ordinare i pasti e i prodotti in maniera chiara e precisa, e propone modalità di pagamento diverse come richiesto.
B (9)	prodotti aggiuntivi freschi da forno/gastronomia/pasticceria/ortofrutta	16x0,5=8 8	Il concorrente offre diversi prodotti ponendo attenzione a proposte di qualità pensate per una dieta salutare anche tenendo conto della stagionalità.
C (9)	prodotti senza glutine (max 3 punti)	3	Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate di prodotti aggiuntivi freschi senza glutine.
	prodotti senza lattosio (max 3 punti)	2,5	Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate di prodotti aggiuntivi freschi senza lattosio.
	Prodotti per vegani/vegetariani (max 3 punti)	3	Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate e varie di prodotti aggiuntivi freschi per utenti vegetariani o vegani.
D (9)	vantaggi economici diretti per l'utenza	7,2= 0,8X9 buono	sono indicate proposte in maniera adeguata e chiara, rispondendeti al criterio richiesto, offrendo diverse opzioni di sconto e offerte
E (7)	prodotti biologici da "chilometro zero"	6	Sono indicati diversi prodotti offerti biologici e a km.0 , dettagliandone le caratteristiche e specificandone la provenienza.
F (7)	prodotti biologici da "filiera corta"	5	Sono indicati diversi prodotti offerti biologici a filiera corta
G (8)	ridurre lo spreco alimentare	8 = 8x 1 ottimo	Sono indicate diverse misure volte a ridurre gli sprechi alimentari, dettagliando le procedure messe in campo ,buone le proposte delle mezze porzioni e delle associazioni disposte alla distribuzione gratuita dei pasti, di sensibilizzazione, del menù flessibile
H (3)	Natura di cooperativa sociale	0	il partecipante non è una coop. Sociale

COMMISSARIO DI GARA : MINGHETTI ANDREA

MARCO FANTINELLI			
	Criterio	Giudizio/ punteggio	Motivazione
A (18)	1. pianta organica (6)	6=1x6 ottimo	il concorrente sviluppa la tematica relativa all'organizzazione del punto bar con completezza. Viene descritta analiticamente la pianta organica con l'indicazione dei ruoli, la turnazione del personale è indicata in modo chiaro e dettagliato ed è evidente come sia programmata per garantire la più efficiente copertura dell'orario di attività.
	2. modalità di erogazione del servizio (6)	6=1x6 ottimo	la descrizione delle modalità di erogazione del servizio è puntuale, dettagliata in tutti gli aspetti e, quindi, soddisfa in maniera ottimale le aspettative. Importante l'offerta di specifici menù per il pranzo con preparazioni estremamente diversificate e particolarmente concentrate su verdure e prodotti freschi. Ottimamente descritte le molteplici misure di customer satisfaction.
	3. proposte innovative (6)	6 x 0,80 = 4,8 buono	Vengono descritti, con grande dettaglio, i servizi aggiuntivi in grado di migliorare la qualità del servizio, garantire la riduzione dei tempi di attesa al bancone, agevolare i pagamenti. Da apprezzare la previsione di un sistema di prenotazione che, sfruttando l'app whatsapp, è da valutare estremamente efficace. Molto apprezzabile la proposta di merende su misura, nonché l'attenzione sulla tutela della salute tramite specifica informata da esporre presso il punto di ristoro.
B (9)	prodotti aggiuntivi freschi da forno/gastronomia/pasticceria/ortofrutta	16x0,5=8 8	i prodotti elencati sono dettagliati, molto vari e con proposte di qualità pensate anche per una dieta salutare per l'utenza scolastica, tenendo conto anche della stagionalità; si apprezzano tutte le proposte , in particolare la spremuta di arance fresche.
C (9)	prodotti senza glutine (max 3 punti)	3	Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate di prodotti aggiuntivi freschi senza glutine, superando i punti massimi disponibili per il criterio.
	prodotti senza lattosio (max 3 punti)	2,5	Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate di prodotti aggiuntivi freschi senza lattosio.
	Prodotti per vegani/vegetariani (max 3 punti)	3	Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate e varie di prodotti aggiuntivi freschi per utenti vegetariani o vegani, superando i punti massimi disponibili per il criterio.
D (9)	vantaggi economici diretti per l'utenza	9 x 0,80 = 7,2 buono	Le proposte sono descritte in maniera chiara anche se no è quantificata la scontistica applicata.
E (7)	prodotti biologici da "chilometro zero"	6	Sono indicati diversi prodotti offerti biologici e a km.0 , dettagliandone le caratteristiche e specificandone la provenienza.
F (7)	prodotti biologici da "filiera corta"	5	Sono indicati diversi prodotti offerti biologici a filiera corta
G (8)	ridurre lo spreco alimentare	8 = 8x1 ottimo	E' indicata una pluralità di soluzioni: i processi alla base delle misure proposte sono descritti in modo dettagliato, così come vengono definite le categorie di prodotti destinatarie di tali misure.
H (3)	Natura di cooperativa sociale	0	il partecipante non è una coop. Sociale

MARCO FANTINELLI

Criterio	Giudizio/ punteggio	Motivazione
A (18)	1. pianta organica (6)	6=1x6 ottimo il concorrente sviluppa la tematica relativa all'organizzazione del punto bar con accurata completezza. Viene descritta analiticamente la pianta organica con l'indicazione dei ruoli, la turnazione del personale è indicata nel dettaglio, evidenziando la più efficiente copertura oraria del punto bar come richiesto dal bando di gara;
	2. modalità di erogazione del servizio (6)	6=1x6 ottimo la descrizione dell' erogazione del servizio è puntuale e dettagliata e soddisfa in maniera ottimale le aspettative.Vengono indicate e dettagliate tutte le attività che andranno a comporre il servizio in maniera precisa ed approfondita, con diverse proposte di menu e di sondaggi per la customer satisfaction
	3. proposte innovative (6)	6=1x6 ottimo Vengono proposte diverse modalità per poter ordinare i pasti e i prodotti in maniera chiara e precisa; proposte anche modalità di pagamento diverse come richiesto.
B (9)	prodotti aggiuntivi freschi da forno/gastronomia/pasticceria/ortofrutta	16x0,5=8 8 i prodotti elencati sono dettagliati, molto vari e con proposte di qualità pensate anche per una dieta salutare per l'utenza scolastica, tenendo conto anche della stagionalità; si apprezzano tutte le proposte , in particolare la spremuta di arance fresche.
C (9)	prodotti senza glutine (max 3 punti)	3 Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate di prodotti aggiuntivi freschi senza glutine, superando i punti massimi disponibili per il criterio.
	prodotti senza lattosio (max 3 punti)	2,5 Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate di prodotti aggiuntivi freschi senza lattosio.
	Prodotti per vegani/vegetariani (max 3 punti)	3 Sono state indicate diverse proposte, molto dettagliate e varie di prodotti aggiuntivi freschi per utenti vegetariani o vegani, superando i punti massimi disponibili per il criterio.
D (9)	vantaggi economici diretti per l'utenza	9= 1X9 ottimo sono indicate proposte in maniera adeguata e chiara, rispondendeti al criterio richiesto, offrendo diverse opzioni di sconto e offerte
E (7)	prodotti biologici da "chilometro zero"	6 Sono indicati diversi prodotti offerti biologici e a km.0 , dettagliandone le caratteristiche e specificandone la provenienza.
F (7)	prodotti biologici da "filiera corta"	5 Sono indicati diversi prodotti offerti biologici a filiera corta
G (8)	ridurre lo spreco alimentare	8 =8x1 ottimo Sono indicate diverse misure volte a ridurre gli sprechi alimentari, dettagliando le procedure messe in campo ,buone le proposte delle mezze porzioni e delle associazioni disposte alla distribuzione gratuita dei pasti, di sensibilizzazione, del menù flessibile
H (3)	Natura di cooperativa sociale	0 il partecipante non è una coop. Sociale