



Pubblicato sul sito istituzionale www.provincia.treviso.it in data 20.12.2023

VERBALE N. 2 DEL 19.12.2023

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO

ex art. 50, comma 1, lett. e) del D.Lgs.n. 36/2023

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE

E GESTIONE BAR DELLA PROVINCIA DI TREVISO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

PER IL PERIODO DAL 01.03.2024 AL 28.02.2025

CIG: A0274D1B3C

Richiamato il precedente verbale n. 1 di seduta pubblica del 19.12.2023 relativo alla procedura negoziata, di cui all'Avviso di indizione Prot. 71183 del 30.11.2023 per l'affidamento in appalto del Servizio di ristorazione aziendale e in concessione della gestione del bar interno presso la Sede Provinciale Sant'Artemio per il periodo dal 01.03.2024 al 28.02.2025, attraverso RdO aperta nel MEPA (RdO nr. 3884273), con il quale si è dato atto dell'ammissione dell'unico concorrente, a seguito del controllo relativo alla completezza e alla conformità della documentazione amministrativa presentata, si procede con l'apertura della busta tecnica.

L'anno 2023 (duemilaventitre), in questo giorno di martedì 19 del mese di dicembre, alle ore 09:45 circa, si procede, in seduta pubblica, con l'apertura delle buste tecniche da parte della Commissione Giudicatrice, nominata successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte con provvedimento Prot. 74430 del 18.12.2023 e così composta:

- Avv. Carlo Rapicavoli - Dirigente del Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato e Stazione Appaltante, Sistemi Informatici della Provincia di Treviso
- Sig.ra Susanna Favaro - Funzionario Specialista amministrativo presso il Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato, Stazione Appaltante e Sistemi Informatici - Ufficio Economato e Provveditorato della Provincia di Treviso
- Dott. Stella Zecchi - Funzionario Specialista procedure di gara presso il Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato, Stazione Appaltante e Sistemi Informatici - Ufficio SUA Beni e Servizi della Provincia di Treviso

I Componenti hanno dichiarato l'assenza di cause di incompatibilità, di astensione e di insussistenza di situazioni di conflitto di interessi ai sensi dell'art. 93, comma 5, e dell'art. 16 del D.Lgs. n. 36/2023.

Svolge le funzioni di segretario verbalizzante la Dott. Marianna Martinelli - Funzionario Specialista procedure di gara presso il Settore Affari Legali, Contratti, Provveditorato, Stazione Appaltante e Sistemi Informatici - Ufficio SUA Beni e Servizi della Provincia di Treviso.

I componenti della Commissione Giudicatrice sono presenti in sala mentre il Dott. Michele Canal, delegato della Ditta Ristorazione Ottavian S.p.A. viene collegato mediante videoconferenza ZOOM, come richiesto visti inattesi problemi di visualizzazione delle operazioni dalla piattaforma MEPA. Tutti sono, quindi, in grado di assistere alle operazioni di gara mediante condivisione dello schermo e dei documenti di gara e di esprimere valutazioni condivisibili.

Il Presidente, preliminarmente, ricorda quali operazioni saranno espletate dalla Commissione Giudicatrice:

- ➔ si procederà all'apertura della busta telematica relativa all'Offerta Tecnica - presentata dal concorrente ammesso, contenenti i documenti indicati al punto 16 del Disciplinare di Gara;
- ➔ in successiva seduta riservata, si procederà all'esame dell'offerta tecnica, secondo i criteri di valutazione previsti, che determineranno l'attribuzione del relativo punteggio, come specificato dal Disciplinare di gara;
- ➔ successivamente, in seduta pubblica, si darà atto dell'eventuale esclusione del concorrente, in caso non sia superata la soglia di sbarramento prevista nel Disciplinare di Gara;
- ➔ si procederà all'inserimento in MEPA del punteggio tecnico riparametrato, attribuito all'offerta;
- ➔ si procederà quindi all'apertura della busta telematica relativa all'Offerta Economica presentata dal concorrente, contenente i documenti indicati al punto 17 del Disciplinare di Gara;
- ➔ si procederà all'inserimento in MEPA del punteggio economico, attribuito all'offerta ammessa;
- ➔ si darà lettura della somma dei punteggi relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica e della conseguente graduatoria finale;
- ➔ si procederà, alla verifica di cui al punto 23 del Disciplinare di Gara.

Si procede quindi all'apertura della busta telematica relativa all'Offerta Tecnica presentata dal concorrente.

Si riscontra che il concorrente ha presentato la documentazione tecnica costituita dalla "scheda punteggi tecnici", debitamente compilata in ogni sua parte, con allegate le relazioni ivi richieste, nel numero massimo di righe per facciata stabilite per ciascun criterio, come meglio definito nel Disciplinare di Gara.

Alle ore 09:50, il Presidente dichiara, quindi, conclusa la seduta pubblica di apertura della busta tecnica e dispone di proseguire le attività in seduta riservata.

La Commissione procederà all'assegnazione dei punteggi in base ai criteri di valutazione e secondo i metodi di attribuzione dei coefficienti e formule punteggio indicate ai punti 18, 18.1, 18.2 del Disciplinare di Gara, le cui tabelle vengono integralmente qui richiamate.

Il Presidente ricorda altresì che ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi e tabellari, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei parametri individuati al punto 18.2 del Disciplinare di Gara.

I Commissari possono esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i parametri individuati.

I Commissari si confrontano sulla relazione tecnica formulata dal concorrente in gara: al termine della valutazione ognuno dei Commissari procede con l'attribuzione dei coefficienti. Il coefficiente (da 0 a 1) espresso da ciascun Commissario per gli elementi qualitativi viene trascritto in un foglio di calcolo che determina la media dei coefficienti attribuita e li trasforma nel corrispondente punteggio.

La sommatoria dei punteggi assegnati è riassunta nell'allegata scheda punteggi tecnici.

In ottemperanza a quanto stabilito nel Disciplinare di Gara, si procede quindi a verificare che il concorrente abbia superato la soglia minima di sbarramento pari a **45 punti** per il punteggio tecnico complessivo: la Commissione dà atto che il concorrente ha superato la soglia di sbarramento ed è, pertanto, ammesso al successivo iter di gara.

I punteggi tecnici attribuiti dalla Commissione per singolo criterio vengono riparametrati utilizzando la modalità già dichiarata nel Disciplinare di Gara al punto 18.4. I punteggi così ottenuti vengono riassunti nell'allegata scheda punteggi tecnici prima riparametrazione. Avendo ricevuto offerta da un unico operatore non è necessario procedere alla seconda riparametrazione.

Il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata alle ore 10:50 circa e dispone di proseguire le successive operazioni di gara in seduta pubblica.

Della ripresa della seduta pubblica viene informato il Dott. Michele Canal, delegato della Ditta Ristorazione Ottavian S.p.A. il quale si ricollega mediante videoconferenza ZOOM.

Alle ore 10:55 circa, la Commissione procede, in seduta pubblica, all'inserimento in MEPA del punteggio tecnico totalizzato dal concorrente, dopo la riparametrazione; dopodiché procede all'apertura della busta telematica relativa all'Offerta Economica presentata dal concorrente ammesso.

Il Presidente accerta la completezza nella compilazione dell'Allegato "C" - offerta economica e inserisce il ribasso percentuale offerto dal concorrente nel foglio elettronico, che calcola automaticamente il punteggio attribuito per la parte economica ed effettua la sommatoria con il punteggio tecnico, determinando il punteggio complessivamente attribuito al concorrente.

La Commissione procede, quindi, all'inserimento in MEPA del punteggio economico totalizzato dal concorrente.

Sia il punteggio tecnico che il punteggio economico sono riportati nell'allegato "scheda punteggi tecnici ed economici", che forma parte integrante e sostanziale del presente verbale.

Viene così determinata la graduatoria di gara dalla quale risulta che il concorrente RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A. di San Vendemiano TV - P. IVA 00305360265 ha ottenuto il punteggio più elevato.

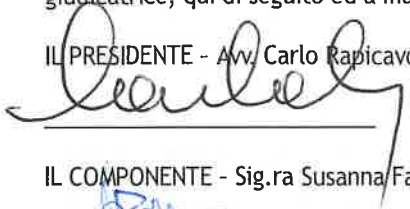
La Commissione giudicatrice, poiché non ricorrono i presupposti per la verifica di anomalia di cui al punto 23 del Disciplinare di gara, formula la proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 17 comma 5, D.Lgs. n. 36/2023, nei confronti dell'operatore economico RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A. di San Vendemiano TV - P. IVA 00305360265.

La Commissione dispone, infine, di trasmettere al RUP tutti gli atti e i documenti di gara ai fini dei successivi adempimenti.

Alle ore 11:15 circa il Presidente dichiara chiusa la seduta pubblica.

Di quanto sopra si è redatto il presente verbale, che viene sottoscritto dai componenti della Commissione giudicatrice, qui di seguito ed a margine degli altri fogli.

IL PRESIDENTE - Avv. Carlo Rapicavoli



IL COMPONENTE - Sig.ra Susanna Favaro



IL COMPONENTE - Dott. Stella Zecchi



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE - Dott. Marianna Martinelli



SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE E GESTIONE BAR PROVINCIA DI TREVISO PER IL PERIODO DAL
01.03.2024 AL 28.02.2025
SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

				RISTORAZIONE OTTAVIAN		
OFFERTA TECNICA						
1	MODALITA' DI PRODUZIONE DEI PASTI		10,00	0,90	0,90	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,90		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$			9,00		
2	MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO		10,00	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$			8,00		
3	QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI		10,00	0,80	0,80	0,80
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$			8,00		
4	VARIETA' DELLE PIETANZE		10,00	0,90	0,90	0,90
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,90		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$			9,00		
5	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA		10,00	0,90	0,90	0,85
	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice			0,88		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$			8,80		

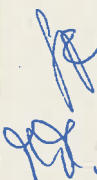
cel
100
100
100

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE E GESTIONE BAR PROVINCIA DI TREVISO PER IL PERIODO DAL
01.03.2024 AL 28.02.2025
SCHEDA PUNTEGGI TECNICI

BENESSERE ORGANIZZATIVO DEL PERSONALE EFFETTIVAMENTE IMPIEGATO PRESSO IL RISTORANTE AZIENDALE E IL BAR		10,00	0,80	0,80	0,80
6	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,80		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$		8,00		
PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE		10,00	0,90	0,90	0,90
7	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,90		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$		9,00		
PROPOSTA PIETANZE SPECIALI (VEGETARIANE, VEGANE E SENZA GLUTINE)		10,00	0,90	0,90	0,90
8	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,90		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$		9,00		
SERVIZI MIGLIORATIVI		10,00	0,80	0,85	0,85
9	Ci= mc dove *mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice		0,83		
	formula: $P_i = C_i X P_{max}$		8,30		
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE		90,00	77,10		
SOGLIA SBARRAMENTO		45,00	Ammesso		

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE E GESTIONE BAR PROVINCIA DI TREVISO PER IL PERIODO DAL 01.03.2024 AL 28.02.2025
punteggi tecnici dopo 1^ riparametrazione

			RISTORAZIONE OTTAVIAN
OFFERTA TECNICA			
1	MODALITA' DI PRODUZIONE DEI PASTI		9,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	10,00	9,00
	$R = P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
2	MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO		8,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	10,00	8,00
	$R = P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
3	QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI		8,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	10,00	8,00
	$R = P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
4	VARIETA' DELLE PIETANZE		9,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	10,00	9,00
	$R = P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
5	VALUTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E RILEVAZIONE DEL GRADO DI SODDISFAZIONE DELL'UTENZA		8,80
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione	10,00	8,80
	$R = P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato Ri = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00


SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE E GESTIONE BAR PROVINCIA DI TREVISO PER IL PERIODO DAL 01.03.2024 AL 28.02.2025
punteggi tecnici dopo 1^ riparametrazione

6	BENESSERE ORGANIZZATIVO DEL PERSONALE EFFETTIVAMENTE IMPIEGATO PRESSO IL RISTORANTE AZIENDALE E IL BAR	10,00	8,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		8,00
	R = $P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
7	PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE	10,00	9,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		9,00
	R = $P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
8	PROPOSTA PIETANZE SPECIALI (VEGETARIANE, VEGANE E SENZA GLUTINE)	10,00	9,00
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		9,00
	R = $P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
9	SERVIZI MIGLIORATIVI	10,00	8,30
	Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione		8,30
	R = $P_{max} * R_i / R_{max}$ R = singolo punteggio riparametrato R _i = singolo punteggio attribuito al concorrente Rmax = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione Pmax = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.		10,00
PUNTEGGIO TECNICO TOTALE DOPO 1^ RIPARAMETRAZIONE		90,00	90,00

SERVIZIO DI RISTORAZIONE AZIENDALE E GESTIONE BAR PROVINCIA DI TREVISO PER IL
PERIODO DAL 01.03.2024 AL 28.02.2025
SCHEDA PUNTEGGI TECNICI ED ECONOMICI

		RISTORAZIONE OTTAVIAN
PUNTEGGIO TECNICO	90,00	90,00
PUNTEGGIO ECONOMICO	10,00	
MEDIA ARITMETICA DEI RIBASSI OFFERTI SUI COSTI UNITARI , distinti per tipologia di pietanza, tra quelle indicate all'art. 4.6 del Capitolato Speciale		0,096
		0,096
$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$ dove C_i = coefficiente del concorrente i-esimo variabile tra 0 e 1 R_i = ribasso offerto dal concorrente i-esimo R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente α = parametro di concavità della curva pari a 0,2		1,000
$P_i = C_i \times P_{max}$		10,00
TOTALE PUNTEGGIO		100,00
GRADUATORIA		1

Verl

pe 22 951

