



Città metropolitana di Venezia

Città metropolitana

Protocollo 0086841

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A) del 13/10/2017

Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre Cla.: IV.3

PEC: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it

S.U.A. per conto del Comune di Martellago.

Oggetto: Affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di 1° grado, periodo: gennaio 2018/giugno 2018 e anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – CIG: 7156148026.

VERBALE N. 2 del 05.10.2017

l'anno duemiladiciassette, il giorno cinque del mese di ottobre alle ore dieci e cinque minuti

(05.10.2017; ore 10.05)

presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, al piano zero, sala blu, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice, nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione dell'offerta con determinazione n. 3621 del 04.10.2017 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia;
Commissari	1) Marino Concon, istruttore di cucina presso il CFP di Chioggia della Città metropolitana di Venezia; 2) dott.ssa Mara Barbiero, istruttore amministrativo-contabile presso il Settore Servizi Socio-Culturali del Comune di Martellago;
Segretaria verbalizzante	Elisabetta Boscolo Berto, istruttrice amministrativa del Servizio Gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia;

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione e della segretaria verbalizzante,

dichiara aperta la seduta riservata dedicata all'esame e valutazione delle offerte tecniche dei concorrenti ammessi e ricorda che i punteggi che i commissari attribuiranno sono quelli previsti all'art. 8 del disciplinare di gara, come di seguito riportato:

OFFERTA TECNICA **max punti 70** come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	<p>Centro Cottura</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere:</p> <p>a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione;</p> <p>b) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione.</p> <p>Alla relazione deve essere allegata una presentazione del lay-out scala 1: 100, con la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei locali, dei percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito e delle aree di lavoro.</p>	10 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 10$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti servizi AUSSL 3 Serenissima; verifica che i locali abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali;</p> <p>verifica che il flusso di lavorazioni ("flusso in avanti") venga costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni; dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttiva; modernità, utilità, quantità delle attrezzature.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi</p>

			all'esame del contenuto delle prime due facciate
2	<p>Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.) indicati a fianco</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 0: assenza di qualunque prodotto identificato; • punti 1: uova biologiche; • punti 1: Formaggi, latte e derivati biologici e DOP o IGP; • punti 2: Verdure e frutta biologica; • punti 1: Pelati e passata pomodoro - biologici; • punti 1: Farine e olio extravergine di oliva – biologici;
3	<p>Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 1: Formaggi, latte e derivati; • punti 2: Carni e salumi; • punti 2: Verdura e legumi freschi, patate; • punti 1: Frutta (escluse banane, agrumi e mele)
4	<p>Qualità fornitori</p> <p>Il concorrente dovrà fornire l'elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	7 punti	<ul style="list-style-type: none"> • 1 punto: meno del 10% dei fornitori in possesso della certificazione; • 4 punti: dal 10% al 40% dei fornitori con certificazione; • 7 punti: più del 40% dei fornitori con certificazione;
5	<p>Capacità produttiva del centro cottura</p> <p>Essa riguarda la capacità produttiva del centro di cottura relativo alla ristorazione scolastica. Il concorrente deve indicare la percentuale dei pasti prodotti per ristorazione scolastica sul totale dei pasti complessivamente prodotti.</p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 0: fino al 60%; • punti 1: dal 61% al 80%; • punti 2: dal 81% al 90%; • punti 3: dal 91 al 99 %; • punti 4: 100%;
6	<p>Consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici</p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 2: tempi di consegna da 40 a 30 minuti; • punti 3: tempi di consegna inferiori a 30 e fino a 20 minuti; • punti 4: tempi di consegna

JK

 P


			inferiori a 20 minuti;
7	<p>Gestione e distribuzione pasti</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere:</p> <p>presentazione del piano di distribuzione comprese le attrezzature integrative nei refettori e la descrizione dei contenitori per le pietanze, che devono essere sigillati e utilizzati per il trasporto dei pasti</p>	3 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 0: Presenza di contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria); • punti 1: Presenza di contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica; • punti 2: Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici; • punti 3: Presenza di self-service con rotaia per appoggio vassoi e carrello porta vassoi;
8	<p>Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)</p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punti: rapporto maggiore di 1/60; • 1 punti: rapporto tra 1/55 e 1/60; • 2 punti: rapporto tra 1/54 e 1/52; • 3 punti: rapporto tra 1/51 e 1/48; • 4 punti: rapporto inferiore a 1/47;
9	<p>Personale della ditta addetto alla produzione dei pasti: rapporto tra numero cuochi addetti e n° pasti prodotti</p>	2 punti	<ul style="list-style-type: none"> • 0 punti: rapporto maggiore di 1/80; • 2 punti: rapporto inferiore a 1/80;
10	<p>Certificazioni</p>	6 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 2: Sistema: Gestione Ambientale (valutazione impatto ambientale) UNI EN ISO 14001: 2015; • punti 2: Sistema: Gestione della salute e Sicurezza sul Lavoro (L.81/2008) OHSAS 18001; • punti 2: Sistema: Certificazione etica Responsabilità sociale d'Impresa SA 8000;
11	<p>Informatizzazione dei pasti</p> <p>Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà presentare la propria proposta di informatizzazione secondo le linee di cui all'art. 14. del CSA</p>	7 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 7$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: semplicità di fruizione del servizio, possibilità per i genitori di poter</p>

			consultare la situazione di utilizzo dei buoni pasto e possibilità di segnalazione ai genitori mediante sms dell'esaurimento dei buoni pasto; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio.
12	Migliorie Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare proposte migliorative del servizio di ristorazione ed iniziative in materia di educazione alimentare rivolta all'utenza scolastica, relativamente all'inserimento della "merenda sana".	8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 8 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti, l'interesse/beneficio per gli utenti ed il contesto organizzativo, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità.
13	Pasti gratuiti giornalieri a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico	3 punti	<ul style="list-style-type: none"> • punti 3: n. 30 pasti; • punti 2: n. 20 pasti; • punti 1: n. 10 pasti;

Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi agli elementi da valutare la Commissione giudicatrice procederà ad assegnare per gli elementi di cui ai punti 1), 11), 12) sopraindicati, un giudizio tra quelli sotto riportati, al quale corrisponde il rispettivo coefficiente.

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

GIUDIZIO	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative.	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti;	0,2

	mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	
SUFFICIENTE	nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; sufficiente chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	0,4
BUONO	nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, più che in linea con gli standard richiesti	0,6
OTTIMO	nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza e innovazione delle soluzioni; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti	0,8
ECCELLENTE	nel caso in cui vi sia assoluta rispondenza delle proposte ed alle esigenze dell'ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti	1,0

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

LA COMMISSIONE

decide di procedere attraverso il seguente metodo:

prendere in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione per ciascuna offerta ammessa, a partire dal primo e quindi procedere, sempre nel riferito ordine di numerazione dei plichi, all'esame dei successivi elementi.

Si comincia prendendo in considerazione l'elemento di natura qualitativa 1) Centro Cottura. La Commissione esprime i seguenti giudizi attribuendo quindi i relativi punteggi:

1) <i>Centro cottura</i>	VALUTAZIONE COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Barbiero		
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00

Si passa alla valutazione dell'elemento di natura quantitativa 2) *Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.)* porta ai seguenti punteggi:

2) <i>Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici.)</i>	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	<ul style="list-style-type: none"> • punti 1: uova biologiche; • punti 1: Formaggi, latte e derivati biologici e DOP o IGP; • punti 2: Verdure e frutta biologica; • punti 1: Pelati e passata pomodoro - biologici; • punti 1: Farine e olio extravergine di oliva – biologici; 	6
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	<ul style="list-style-type: none"> • punti 1: uova biologiche; • punti 1: Formaggi, latte e derivati biologici e DOP o IGP; • punti 2: Verdure e frutta biologica; • punti 1: Pelati e passata pomodoro - biologici; • punti 1: Farine e olio extravergine di oliva – biologici; 	6

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 3) *Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero* porta ai seguenti punteggi:

3) <i>Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero</i>	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	<ul style="list-style-type: none"> • punti 1: Formaggi, latte e derivati; • punti 2: Carni e salumi; • punti 2: Verdura e legumi freschi, patate; • punti 1: Frutta (escluse banane, agrumi e mele) 	6
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	<ul style="list-style-type: none"> • punti 1: Formaggi, latte e derivati; • punti 2: Carni e salumi; • punti 2: Verdura e legumi freschi, patate; • punti 1: Frutta (escluse banane, agrumi e mele) 	6

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa **4) Qualità fornitori** porta ai seguenti punteggi:

4) Qualità fornitori	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	<ul style="list-style-type: none"> più del 40% dei fornitori con certificazione; 	7
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	<ul style="list-style-type: none"> più del 40% dei fornitori con certificazione; 	7

La Commissione prende ora in esame l'elemento di natura quantitativa **5) Capacità produttiva del centro cottura** porta ai seguenti punteggi:

5) Capacità produttiva del centro cottura	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	dal 91 al 99 %	3
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	100%	4

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa **6) Consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici** porta ai seguenti punteggi:

6) Consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	tempi di consegna inferiori a 20 minuti	4
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	tempi di consegna inferiori a 20 minuti	4

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa **7) Gestione e distribuzione pasti** porta ai seguenti punteggi:

7) Gestione e distribuzione pasti	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	Presenza di self-service con rotaia per appoggio vassoi e carrello porta vassoi	3
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	Presenza di self-service con rotaia per appoggio vassoi e carrello porta vassoi	3

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa **8) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)** porta ai seguenti punteggi:

8) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	rapporto inferiore a 1/47	4

2 - CAMST Soc. Coop. Arl	rapporto inferiore a 1/47	4
--------------------------	---------------------------	---

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa **9) Personale della ditta addetto alla produzione dei pasti: rapporto tra numero cuochi addetti e n° pasti prodotti** porta ai seguenti punteggi:

9) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	rapporto inferiore a 1/80	2
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	rapporto inferiore a 1/80	2

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa **10) Certificazioni** porta ai seguenti punteggi:

10) Certificazioni	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	<ul style="list-style-type: none"> • punti 2: Sistema gestione Ambientale (valutazione impatto ambientale) UNI EN ISO 14001:2015; • punti 2: Sistema Gestione della salute e Sicurezza sul Lavoro (L. 81/2008) OHSAS 18001; • punti 2: Sistema Certificazione etica Responsabilità sociale d'Impresa SA 8000 	6
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	<ul style="list-style-type: none"> • punti 2: Sistema gestione Ambientale (valutazione impatto ambientale) UNI EN ISO 14001:2015; • punti 2: Sistema Gestione della salute e Sicurezza sul Lavoro (L. 81/2008) OHSAS 18001; • punti 2: Sistema Certificazione etica Responsabilità sociale d'Impresa SA 8000 	6

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa **11) Informatizzazione dei pasti** porta ai seguenti giudizi e ai conseguenti punteggi:

11) Informatizzazione dei pasti	VALUTAZIONE COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Barbiero		
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	0,6	0,6	0,6	0,60	4,20
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	0,6	0,6	0,6	0,60	4,20

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa **12) Migliorie** porta ai seguenti giudizi e ai conseguenti punteggi:

12) Miglorie	VALUTAZIONE COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Barbiero		
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	0,6	0,6	0,6	0,60	4,80
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	0,4	0,4	0,4	0,40	3,20

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa, 13) *Pasti gratuiti giornalieri a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico*, porta ai seguenti punteggi:

13) <i>Pasti gratuiti giornalieri a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico</i>	OFFERTA	PUNTEGGIO
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	n. 30 pasti	3
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	n. 30 pasti	3

I punti attribuiti ai concorrenti risultano, pertanto, essere i seguenti:

	REQ. 1	REQ. 2	REQ. 3	REQ. 4	REQ. 5	REQ. 6	REQ. 7	REQ. 8	REQ. 9	REQ. 10	REQ. 11	REQ. 12	REQ. 13	Totale
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	8,00	6	6	7	3	4	3	4	2	6	4,20	4,80	3,00	61,00
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	8,00	6	6	7	4	4	3	4	2	6	4,20	3,20	3,00	60,40

Terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico, si procede ora a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula sopra indicata con il seguente risultato:

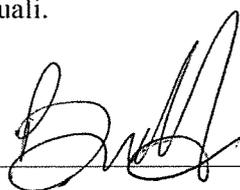
	REQ. 1	REQ. 2	REQ. 3	REQ. 4	REQ. 5	REQ. 6	REQ. 7	REQ. 8	REQ. 9	REQ. 10	REQ. 11	REQ. 12	REQ. 13	Totale
1 - SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	10,00	6	6	7	3	4	3	4	2	6	7,00	8,00	3,00	69,00
2 - CAMST Soc. Coop. Arl	10,00	6	6	7	4	4	3	4	2	6	7,00	5,33	3,00	67,33

IL PRESIDENTE

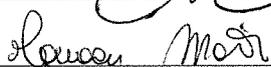
alle ore 12:00 dichiara conclusa la seduta riservata e dispone di convocare la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche il giorno 10 ottobre 2017 alle ore 15:00 mediante apposito avviso da pubblicarsi sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia.

Al termine della seduta, la documentazione valutata viene riposta nelle relative buste. La documentazione di gara viene custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso ubicato presso il Servizio Gestione procedure contrattuali.

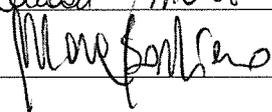
IL PRESIDENTE (*dr. Angelo Brugnerotto*) _____



IL COMPONENTE (*sig. Marino Concon*) _____



IL COMPONENTE (*dott.ssa Mara Barbiero*) _____



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (*sig.ra Elisabetta Boscolo Berto*) _____



