



Città metropolitana di Venezia

Città metropolitana

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.) Protocollo 0056984

Via Forte Marghera n. 191 - 30173 Venezia - Mestre del 28/06/2017

pec: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it Cla.: IV.3

S.U.A. per conto del Comune di Concordia Sagittaria.

Procedura negoziata per l'affidamento del servizio di confezione e fornitura pasti a domicilio per il periodo 01/09/2017 – 31/08/2020. – CIG 70652626A4.

- Importo a base di gara: € 102.300,00 (IVA esclusa);
- Non sono previsti oneri per la sicurezza.

VERBALE n. 2 del 19/06/2017

L'anno duemiladiciassette, il giorno diciannove del mese di giugno (19/06/2017), alle ore nove e trentasette (9.37), presso il Centro Servizi della Città Metropolitana di Venezia sito in via Forte Marghera n. 191, Mestre (VE), al piano 0 - 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. 2405 del 14/06/2017, e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia;
Commissari	1) dott. Domenico Muliner, istruttore direttivo, responsabile P.O. settore Amministrativo – del Comune di Concordia Sagittaria; 2) sig. Marino Concon, dipendente della Regione Veneto, istruttore di cucina presso il CFP di Chioggia della Città metropolitana di Venezia;
Segretaria verbalizzante	sig.ra Elisabetta Boscolo Berto, istruttore amministrativo del Servizio Gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia.

Richiamato il verbale n. 1 del 16/06/2017, prot. n. 53294/2017;

IL PRESIDENTE:

- alla continua presenza degli altri membri della Commissione e della segretaria verbalizzante, dichiara aperta la seduta riservata dedicata all'esame e alla valutazione dell'offerta tecnica e ricorda che i punteggi che i commissari attribuiranno sono quelli previsti nella Parte II art. 8 della lettera di invito (massimo 50 punti), come di seguito riportato:



Città metropolitana
di Venezia

Descrizione	Modalità attribuzione punteggio	Punteggio Massimo
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE DI PIAZZA MATTEOTTI	punti 0: Pari a 25 km punti 2: Inferiore a 25 km e fino a 20 km punti 4: Inferiore a 20 km e fino a 15 km punti 6: Inferiore a 15 km e fino a 10 km punti 8: inferiore a 10 km	8 punti
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE N.B. Allegare copia delle certificazioni	punti 0: Assenza punti 2: Possesso di UNI EN ISO 14001 punti 3: Possesso di UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 punti 4: Possesso di UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	4 punti
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE) N.B. Allegare copia delle certificazioni	0 punti: NO 2 punti: SI	2 punti
ORGANIZZAZIONE AZIENDALE:		8 punti
Numero medio di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura in rapporto al numero giornaliero dei pasti forniti	1 punti = se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno 2 punti = se 1 addetto produce tra 80 ed 70 pasti al giorno 4 punti = se 1 addetto produce tra 69 ed 60 pasti al giorno 6 punti = se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	
Presenza fissa nel centro cottura di un cuoco qualificato con esperienza di due anni nel settore della ristorazione. Allegare curriculum professionale da cui evincere qualifica, esperienza	2 punti: SI 0 punti: NO	



Città metropolitana
di Venezia

professionale e titolo di studio.		
QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI	utilizzo di prodotti equosolidali (punti 1 per ogni prodotto offerto sino a un massimo di 2 punti); utilizzo di prodotti biologici secondo quanto previsto all'art. 7 del capitolato (punti 1 per ogni prodotto offerto sino a un massimo di 6 punti);	8 punti
PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE SU TEMI AFFERENTI IL SERVIZIO Allegare relazione, non soggetta a valutazione, di max 1 facciata con l'indicazione dell'Ente formatore e dell'oggetto dei corsi (formato della pagina A4 carattere 11)	punti 1: n 1 giornata formativa di non meno di tre ore ciascuna all'anno punti 2: n 2 giornate formative di non meno di tre ore ciascuna all'anno punti 4: n 3 giornate formative di non meno di tre ore ciascuna all'anno punti 6: n 4 o più giornate formative di non meno di tre ore ciascuna all'anno	6 punti
AUDIT ANNUO (IGIENICO SANITARIO E ANALISI MICROBIOLOGICHE SU DERRATE, ATTREZZATURE E ACCESSORI) A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, DA EFFETTUARSI DA PARTE DI LABORATORIO AUTORIZZATO INDIVIDUATO D'INTESA CON IL COMUNE	0 punti: NO 5 punti: SI	5 punti
PRESENZA DI CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI Allegare copia delle certificazioni e attestazioni.	0 punti: NO 2 punti: SI	2 punti
ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	0 punti: NO 3 punti: SI	3 punti
PIANO EMERGENZA	<i>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</i>	4 punti

An opuscolo

di

fu



Città metropolitana di Venezia

Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza (scioperi, etc...) Allegare progetto di massima – max 2 facciate formato A4 – dimensione minima carattere 11	$P = mc \times 4$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice * Con riferimento al presente criterio di valutazione, la commissione giudicatrice esprimerà la propria valutazione in base ai seguenti criteri motivazionali: completezza del piano ed efficacia	
--	--	--

* Con riferimento al criterio “Piano di emergenza” della struttura produttiva utilizzata per l’esecuzione dell’appalto”, ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

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; mancanza di concretezza delle soluzioni; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti.	0,2
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

Non si procederà ad alcuna riparametrazione.

- Dà atto che in data 16/06/2017 è stata data comunicazione della convocazione della seduta pubblica per il 19/06/2017 alle ore 10:15, mediante avviso sul sito dedicato della SUA della Città Metropolitana di Venezia.



Città metropolitana di Venezia

LA COMMISSIONE

- stabilisce che procederà comunque alla valutazione dell'unica offerta tecnica con attribuzione del punteggio numerico previsto dalla lettera di invito, e ciò al fine di verificarne la sua conformità con le condizioni e le prescrizioni poste dai documenti a base di gara;
- procede quindi all'attribuzione dei punteggi all'offerta presentata dalla ditta GEMEAZ ELIOR SpA, come segue:

REQUISITO	OFFERTA	PUNTEGGI O MASSIMO ATTRIBUIBI LE	PUNTEGG IO ASSEGNA TO
DISTANZA DEL CENTRO DI COTTURA DALLA SEDE MUNICIPALE DI PIAZZA MATTEOTTI	☐ Pari a 25 km ☐ Inferiore a 25 km e fino a 20 km ☐ Inferiore a 20 km e fino a 15 km ☐ Inferiore a 15 km e fino a 10 km ☒ Inferiore a 10 km	8	8
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	☐ Assenza ☐ Possesso di UNI EN ISO 14001 ☒ Possesso di UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 ☐ Possesso di UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	4	2*
POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000:2005 (SISTEMA DI GESTIONE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)	☐ NO ☒ SÌ	2	2
Numero medio di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura in rapporto al numero giornaliero dei pasti forniti	☐ 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno ☐ 1 addetto produce tra 80 ed 70 pasti al giorno ☐ se 1 addetto produce tra 69 ed 60 pasti al giorno ☒ 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	6	6



Città metropolitana
di Venezia

Presenza fissa nel centro cottura di un cuoco qualificato con esperienza di due anni nel settore della ristorazione.	☒ SÌ ☐ NO	2	2
QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI:			
	utilizzo di prodotti equosolidali: - BANANA BIOLOGICA EQUO SOLIDALE - BISCOTTI EQUO SOLIDALI	2	2
	utilizzo di prodotti biologici secondo quanto previsto all'art. 7 del capitolato: - FAGIOLI SECCHI BIOLOGICI - CECI SECCHI BIOLOGICI - MOZZARELLA BIOLOGICA - RISO BIOLOGICO - MELA BIOLOGICA - AGLIO/CIPOLLA BIOLOGICI	6	6
PIANO DI FORMAZIONE DEL PERSONALE SU TEMI AFFERENTI IL SERVIZIO	☐ 1 giornata formativa di non meno di tre ore ciascuna all'anno ☐ 2 giornate formative di non meno di tre ore ciascuna all'anno ☐ 3 giornate formative di non meno di tre ore ciascuna all'anno ☒ 4 o più giornate formative di non meno di tre ore ciascuna all'anno	6	6
AUDIT ANNUO (IGIENICO SANITARIO E ANALISI MICROBIOLOGICHE SU DERRATE, ATTREZZATURE E ACCESSORI) A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, DA EFFETTUARSI DA PARTE DI	☐ NO ☒ SÌ	5	5



Città metropolitana
di Venezia

LABORATORIO AUTORIZZATO INDIVIDUATO D'INTESA CON IL COMUNE				
PRESENZA DI CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI	☐ NO ☒ SI		2	2
ROTAZIONE MENU' SU N. 8 SETTIMANE	☐ NO ☒ SI		3	3
PIANO EMERGENZA	COMMISSARI			Punteggio massimo attribuibile
	Brugnerotto	Concon	Muliner	
	0,8	0,8	0,8	4
TOTALE				47,20

* La commissione attribuisce 2 punti in quanto viene documentato il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 mentre, in ordine alla certificazione UNI CEI EN ISO 50001:2011, viene presentata una dichiarazione con la quale si attesta che è in corso l'iter di certificazione, ciò equivale, per la Commissione, a mancanza del possesso della certificazione e quindi non è possibile attribuire il conseguente punteggio.

All'esito, la Commissione ritiene che la proposta tecnico-progettuale sia conforme e omogenea a quanto definito nel capitolato e, quindi, congrua rispetto alle aspettative dell'Amministrazione contraente. Pertanto viene valutata con un giudizio complessivamente positivo, con l'ammissione del concorrente alla fase dedicata all'apertura dell'offerta economica.

IL PRESIDENTE

alle ore dieci e venti (10.20) dichiara conclusa la seduta riservata e comunica che, a seguire, in seduta pubblica si procederà all'apertura dell'offerta economica.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (dott. Domenico Muliner) _____

IL COMPONENTE (sig. Marino Concon) _____

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

