



Città metropolitana
di Venezia

Città metropolitana

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.)

Protocollo 0056988

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 in concessione del servizio di refezione scolastica per il periodo 01.09.2017 al 31.08.2020. – CIG 7056573441.

- Importo a base di gara: € 634.800,00 (IVA esclusa);
- oneri di sicurezza per rischi da interferenza: € 1.000,00.

VERBALE n. 2 del 19/06/2017

L'anno duemiladiciassette, il giorno diciannove del mese di giugno (19/06/2017), alle ore dieci e venticinque (10.25), 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. 2425 del 16/06/2017, e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia;
Commissari	1) dott. Domenico Muliner, istruttore direttivo e responsabile P.O. del settore amministrativo del Comune di Concordia Sagittaria; 2) Marino Concon, 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 19/06/2017, prot. n. 2017/54493;

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 del disciplinare di gara



Città metropolitana
di Venezia

(massimo 60 punti), come di seguito riportato:

DESCRIZIONE	PUNTI MAX
<p>A) possesso della Certificazione I.S.O. 22000</p> <p>0 punti: NO 2 punti: SI</p> <p>N.B. Allegare copia della certificazione</p>	2
<p>B) possesso della Certificazione ambientale</p> <p>0 punti: NO 2 punti: certificazione UNI EN ISO 14001 3 punti: certificazione UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 4 punti: certificazione UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS</p> <p>N.B. Allegare copia delle certificazioni</p>	4
<p>C) Organizzazione del servizio di produzione e distribuzione pasti e sanificazione locali</p> <p>Dovrà essere allegata una relazione di massimo 2 facciate (formato A4 e carattere 11) che illustri organizzazione e funzionigramma. Il punteggio verrà attribuito come da griglia di seguito riportata:</p> <p>C1. Numero medio di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura in rapporto al numero giornaliero dei pasti forniti (max 6 punti) Il punteggio verrà attribuito nel seguente modo:</p> <p>0 punti: se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno 2 punti: se 1 addetto produce tra 70 ed 80 pasti al giorno 4 punti: se 1 addetto produce tra 60 ed 69 pasti al giorno 6 punti: se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</p> <p>C2. Personale della ditta per la distribuzione nei refettori: rapporto tra numero addetti e n. pasti distribuiti (max 6 punti):</p> <p>0 punti: rapporto maggiore di 1/60 2 punti: rapporto tra 1/55 e 1/60 3 punti: rapporto tra 1/52 e 1/54 4 punti: rapporto tra 1/51 e 1/48 6 punti: rapporto inferiore a 1/47</p> <p>C3. Qualifica del personale (max 5 punti):</p> <p>C3.1 punti 2: presenza fissa nel centro di cottura di un cuoco qualificato con esperienza fino a due anni nel settore della ristorazione scolastica;</p>	17



<p>C3.2 punti 3: presenza fissa in ogni centro cottura di un cuoco qualificato con esperienza di oltre due anni nel settore della ristorazione scolastica;</p> <p>C3.3 punti 2: presenza di un dietista o tecnico nutrizionista;</p> <p>Allegare curriculum professionale da cui evincere qualifica, esperienza professionale e titolo di studio.</p>	
<p>D) QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</p> <p>D1. Utilizzo di prodotti DOP o EQUOSOLIDALI (punti 1 per ogni prodotto offerto oltre quelli indicati nell'allegato C) (max 2 punti).</p> <p>D.2 Utilizzo di prodotti biologici secondo la definizione prevista all'art. 21 del capitolato (punti 1 per ogni prodotto offerto oltre quelli indicati nell'allegato C fino a un massimo di 6 punti).</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>	<p>8</p>
<p>E) PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI CON DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA</p> <p>1 punto: contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica;</p> <p>2 punti: contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica;</p> <p>4 punti: contenitori attivi elettrici o con carrelli termici;</p>	<p>4</p>
<p>F) 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> <p>1 punto: in caso di assenza di certificazione dei fornitori o meno del 10% dei fornitori con certificazione;</p> <p>2 punti: dal 10% al 40% dei fornitori con certificazione;</p> <p>4 punti: più 40% dei fornitori con certificazione.</p>	<p>4</p>
<p>G) PIANO DEI TRASPORTI</p> <p>Dovrà essere allegata una relazione di massimo 2 facciate (formato A4 e carattere 11) con l'indicazione del numero dei mezzi in relazione ai plessi scolastici ed il loro impiego nei relativi tragitti, finalizzata alla tempestiva consegna.</p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</i></p> $P = mc \times 3$ <p><i>dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice*</i></p>	<p>3</p>
<p>H) CLASSE ECOLOGICA DI TUTTI I MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE A CONSEGNA PASTI</p> <p>0 punti: Classe Euro 4</p> <p>3 punti: Classe Euro 5</p> <p>4 punti: Classe Euro 6</p> <p>N.B. Copia della carta di circolazione e registrazione sanitaria deve essere fornita prima dell'inizio del servizio</p>	<p>4</p>

Am. d. s. m.

EX

PL



I) NUMERO DI RIVENDITORI PER L'ACQUISTO DEI BUONI MENSA Verrà assegnato 1 punto per ogni punto vendita ulteriore rispetto al minimo previsto all'Art.13 del CSA.	2
L) RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE Utilizzo di stoviglie biodegradabili in sostituzione delle stoviglie a perdere (vedasi al proposito l'Allegato A – Plessi Scolastici). 0 punti: NO 4 punti: SI	4
M) ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO Dovrà essere allegata una relazione di massimo 2 facciate (formato A4 e carattere 11) di presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto della presente concessione (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Concessionario, Amministrazione Comunale, Dirigente scolastico, personale del Concessionario, genitori e soprattutto i bambini), indicante: le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento. Il progetto verrà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente. <i>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</i> $P = mc \times 4$ <i>dove mc è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice *</i>	4
N) PRESENZA DI CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI 0 punti: NO 2 punti: SI Allegare copia delle certificazioni e attestazioni.	2
O) PASTI ANNUI GRATUITI AGLI UTENTI IN ESENZIONE 0 punti: nessun pasto 2 punti: n. 100 pasti Se la ditta ottiene i due punti, tali pasti, nel limite di 100, non saranno oggetto di rimborso da parte del Comune ai sensi dell'art. 15 del CSA.	2



Città metropolitana di Venezia

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, così come previsto nella lettera di invito.

- dà atto che il 16/06/2017 è stata data comunicazione della convocazione della seduta pubblica per il 19/06/2017 alle ore 10:45, mediante avviso sul sito dedicato della SUA della 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 CIR food s.c., come segue:



Città metropolitana
di Venezia

REQUISITO	OFFERTA	PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE	PUNTEGGIO ASSEGNATO
A) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE I.S.O. 22000	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	2	2
B) POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE	<input type="checkbox"/> Assenza <input checked="" type="checkbox"/> Presenza di UNI EN ISO 14001 <input type="checkbox"/> Presenza di UNI EN ISO 14001 e UNI CEI EN ISO 50001:2011 <input type="checkbox"/> Presenza di UNI EN ISO 14001, UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS	4	2
C) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI E SANIFICAZIONE LOCALI:			
C1) Numero medio di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura in rapporto al numero giornaliero dei pasti forniti	<input type="checkbox"/> 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> 1 addetto produce tra 70 ed 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> 1 addetto produce tra 60 ed 69 pasti al giorno <input checked="" type="checkbox"/> 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	6	6
C2) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori: rapporto tra numero addetti e n. pasti distribuiti	<input checked="" type="checkbox"/> rapporto maggiore di 1/60 <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/55 e 1/60 <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/52 e 1/54 <input type="checkbox"/> rapporto tra 1/51 e 1/48	6	0

gmm

Agnesa Mori
Lot



Città metropolitana di Venezia

	<input type="checkbox"/> rapporto inferiore a 1/47		
C3) Qualifica del personale	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> presenza fissa nel centro di cottura di un cuoco qualificato con esperienza fino a due anni nel settore della ristorazione scolastica;<input type="checkbox"/> presenza fissa in ogni centro cottura di un cuoco qualificato con esperienza di oltre due anni nel settore della ristorazione scolastica;<input checked="" type="checkbox"/> presenza di un dietista o tecnico nutrizionista (indicare nominativo e qualifica tramite autocertificazione);	5	4
D) QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI :			
D1) Utilizzo di prodotti DOP o EQUOSOLIDALI (oltre quelli indicati nell'allegato C)	<ul style="list-style-type: none">• tavoletta di cioccolato• taleggio DOP	2	2
D2) Utilizzo di prodotti biologici secondo la definizione prevista all'art. 21 del capitolato (oltre quelli indicati nell'allegato C).	<ul style="list-style-type: none">• Riso• Farina• Latte• Finocchio• Spinaci• Bieta	6	6
E) PRESENZA DI CONTENITORI ATTIVI PER IL TRASPORTO DEI PASTI CON DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE PER IL MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica;<input type="checkbox"/> contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica;<input checked="" type="checkbox"/> contenitori attivi elettrici o con carrelli termici;	4	4
F) 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	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione;<input type="checkbox"/> dal 10% al 40% dei fornitori con certificazione;<input checked="" type="checkbox"/> più 40% dei fornitori con certificazione.	4	4



Città metropolitana
di Venezia

G) PIANO DEI TRASPORTI	commissari			Punteggio massimo attribuibile	Punteggio assegnato
	Brugnerotto	Concon	Muliner		
	0,6	0,6	0,6	3	1,8
H) CLASSE ECOLOGICA DI TUTTI I MEZZI DI TRASPORTO ADIBITI STABILMENTE A CONSEGNA PASTI	<input checked="" type="checkbox"/> Classe Euro 4 <input type="checkbox"/> Classe Euro 5 <input type="checkbox"/> Classe Euro 6			4	0
I) NUMERO DI RIVENDITORI PER L'ACQUISTO DEI BUONI MENSA	<input type="checkbox"/> n. 1 Punto vendita presso: _____ <input checked="" type="checkbox"/> n. 2 Punti vendita presso: • Cartolibreria "La Concordiense" – Via 1° Maggio n. 32/34; • Cartolibreria Diana – via A. Gramsci n. 6; entrambe a Concordia Sagittaria.			2	2
L) RIDUZIONE IMPATTO AMBIENTALE Utilizzo di stoviglie biodegradabili in sostituzione delle stoviglie a perdere	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO			4	4
M) ELABORAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO PER LA DURATA DELLA CONCESSIONE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLE SCUOLE INTERESSATE DAL SERVIZIO	commissari			Punteggio massimo attribuibile	Punteggio assegnato
	Brugnerotto	Concon	Muliner		
	0,8	0,8	0,8	4	3,20
N) PRESENZA DI CERTIFICAZIONI E ATTESTAZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI			2	2
O) PASTI ANNUI GRATUITI AGLI UTENTI IN ESENZIONE	<input type="checkbox"/> Nessun pasto <input checked="" type="checkbox"/> N. 100 pasti			2	2
Totale punteggio assegnato					45

gum

opus Mar
B. J. C.



Città metropolitana di Venezia

Non si procede ad alcuna riparametrazione così come previsto nella lettera di invito.

Dalle risultanze dell'attribuzione dei punteggi ai singoli elementi tecnici risulta quanto segue:

OPERATORE ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO
CIR fodd s.c.	45

IL PRESIDENTE

alle ore undici e trentaquattro (11.34) 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)

