



Città metropolitana  
di Venezia

Città metropolitana di Venezia
Protocollo N. <u>52844</u>
del <u>05.10.2021</u>
classifica: <u>04.03/2021/63</u>

**STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.)**

*Via Forte Marghera n. 191 - 30173 Venezia - Mestre  
pec: [contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it](mailto:contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it)*

**S.U.A. per conto del Comune di Chioggia**

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI GESTIONE  
FUNZIONI AUSILIARIE ALLA REFEZIONE SCOLASTICA COMUNALE – CIG: 8802666DC5.**

**VERBALE N. 2 DEL 14.09.2021**

l’anno duemilaventuno, il giorno quattordici del mese di settembre, alle ore quattordici e trentasette minuti

(14/09/2021 - ore 14:37)

presso la sala attico sita al terzo piano del Centro Servizi 2 della Città Metropolitana di Venezia, in Via Forte Marghera n. 191, 30173 Venezia-Mestre, si riunisce in seduta pubblica per l’apertura delle offerte tecniche, come disposto al paragrafo 19 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione n. 2110 del 09/09/2021 e così composta:

Presidente	dott. Stefano Pozzer, dirigente dell’Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) dott.ssa Tanja Giacomel, istruttore tecnico settore Ambiente della Città metropolitana di Venezia; 2) dott.ssa Lara Fabris Responsabile P.O dei servizi sociali del Comune di Chioggia.
Segretaria verbalizzante	Antonella Montagner, istruttore amministrativo dell’Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

E’ presente la dirigente del settore Servizi alla persona del Comune di Chioggia, dott.ssa Daniela Ballarin.

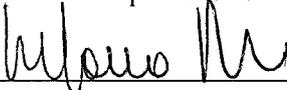
**IL PRESIDENTE**

- richiama il verbale n. 1 in data odierna;
- alle ore quattordici e trentotto minuti (14:38) apre la seduta pubblica telematica e procede all’apertura delle buste telematiche “Offerta tecnica” dei seguenti operatori economici ammessi, secondo l’ordine progressivo attribuito dalla piattaforma telematica e alla verifica della presenza della documentazione prevista dal disciplinare di gara, al fine di consentire di ufficializzare l’ingresso nella procedura di gara del corredo documentale stesso:

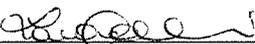
  
Tg  
CMM

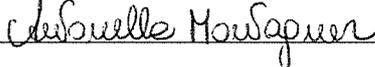
	Forma di Partecip.	Ragione Sociale	Codice Fiscale	Indirizzo	Città	CAP	PEC
1	Singola impresa	CRISTOFORO Soc. Coop. Onlus	05206930488	Via Lisbona 23	Pontassieve (FI)	50065	<a href="mailto:coopcristoforo@pec.wmail.it">coopcristoforo@pec.wmail.it</a>
2	Singola impresa	EGOLABOR SCS	03553170279	Borgo San Giovanni, 1115A	Chioggia (VE)	30015	<a href="mailto:egolabor@pec.it">egolabor@pec.it</a>

- conferma che le offerte tecniche caricate dai concorrenti nella piattaforma telematica sono formalmente e sostanzialmente corrispondenti a quanto prescritto dal disciplinare di gara;
- comunica che i lavori della commissione relativi all'esame delle offerte tecniche proseguiranno in seduta riservata, la quale avrà luogo immediatamente dopo la presente seduta;
- chiude la seduta pubblica telematica alle ore quattordici e quarantotto minuti (14:48).

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer) 

LA COMMISSARIA (dott.ssa Tanja Giacomel) 

LA COMMISSARIA (dott.ssa Lara Fabris) 

SEGRETARIA VERBALIZZANTE (Antonella Montagner) 

### VERBALE N. 3 DEL 14.09.2021

A seguire, alle ore quattordici e cinquanta (14:50) presso la sala attico sita al terzo piano del Centro Servizi 2 della Città Metropolitana di Venezia, si è riunita in seduta riservata, come disposto dall'art. 19 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 2110 del 09/09/2021 e così composta:

Presidente	dott. Stefano Pozzer, dirigente dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) dott.ssa Tanja Giacomel, istruttore tecnico settore Ambiente della Città metropolitana di Venezia; 2) dott.ssa Lara Fabris Responsabile P.O dei servizi sociali del Comune di Chioggia.
Segretaria verbalizzante	Antonella Montagner, istruttore amministrativo dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

E' presente la dirigente del settore Servizi alla persona del Comune di Chioggia, dott.ssa Daniela Ballarin.

**IL PRESIDENTE:**

- richiama i verbali di gara n. 1 e n. 2 in data odierna;
- ricorda che i lavori della commissione sono dedicati all'esame e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dagli operatori economici partecipanti ed ammessi, in relazione ai criteri indicati nel paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, che di seguito vengono riportati con il relativo punteggio massimo attribuibile:

<b>A) PROGRAMMA GESTIONE OPERATIVA</b>	<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	<b>PUNTI D max</b>	<b>PUNTI Q max</b>	<b>PUNTI T max</b>
<i>A1) L'operatore economico deve illustrare le modalità di gestione del servizio descrivendo le diverse fasi in cui lo stesso si articola.</i>	<i>Adeguatezza e grado di dettaglio delle modalità concrete di espletamento delle operazioni in cui si articola il servizio.</i>	5		
<i>A2) supervisione rispetto al livello di qualità del servizio percepibile nei refettori per le modalità di esecuzione dello stesso e rispetto all'inserimento e accompagnamento in un percorso di integrazione lavorativa dei soggetti svantaggiati inseriti nel servizio.</i>	<i>1 punto ogni 25 ore annue di supervisione del servizio fino ad un max 5 punti.</i>		5	
<i>A3) descrizione gestione urgenze: modalità e tempistica di sostituzione del personale assente per cause improvvise e/o per periodi brevi (es. permessi o malattie) e/o per periodi lunghi (es. maternità, aspettative etc).</i>	<i>Capacità di rispondere agli imprevisti e alle eventuali assenze anche non programmate del personale nell'ottica di garantire la continuità del servizio.</i>	5		

<b>B) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	<b>PUNTI D max</b>	<b>PUNTI Q max</b>	<b>PUNTI T max</b>
<i>B1) Organizzazione e organigramma aziendale che l'operatore economico si impegna a mettere a disposizione, per il servizio oggetto di gara, oltre al personale ausiliario (tecnici quadri, dirigenti e/o diverse figure professio-nali).</i>	<i>Grado e livello di adeguatezza del modello organizzativo proposto in riferimento al servizio oggetto di gara.</i>	5		
<i>B2) Controllo e verifica andamento servizio: controllo delle ore di servizio effettivamente svolte, forme di monitoraggio per il controllo della qualità del servizio percepito dagli utenti.</i>	<i>Grado di rispondenza della funzionalità ed efficacia dell'offerta con descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione del gradimento del servizio.</i>	5		

*Cell*

*T7*

<b>C) ELEMENTI SOCIALI CONNESSI ALL'OGGETTO DEL CONTRATTO</b> <i>Il concorrente deve:</i>	<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	<b>PUNTI D max</b>	<b>PUNTI Q max</b>	<b>PUNTI T max</b>
<i>C1) illustrare il percorso seguito nel reclutamento di soggetti svantaggiati per il relativo impiego nel servizio oggetto di gara.</i>	<i>Metodologie e approccio di valutazione del personale oltre che per lo svolgimento di mansioni operative quali il lavaggio piatti o il riordino, anche per la capacità di rapporti relazionali che lo stesso sarà chiamato ad intrattenere con i minori destinatari finali del servizio stesso.</i>	10		
<i>C2) illustrare il progetto di collaborazione con la comunità locale finalizzato alla costruzione di rapporti con i cittadini, con i gruppi sociali, con il terzo settore e/o altre eventuali risorse.</i>	<i>Modalità e tempi con i quali l'operatore intende concretamente avviare o ha già in essere rapporti di collaborazione/accordi con le risorse del territorio (sviluppo di un sistema di rete con gli stakeholders operanti sull'area in cui insiste il servizio in argomento enti pubblici e privati, associazioni ecc., anche mediante forme di partenariato e coprogettazione per il potenziamento del servizio.</i>	5		
<i>C3) descrivere le forme di sostegno individuali finalizzate al conseguimento di autonomia lavorativa e del consolidamento della capacità relazionale dei soggetti inseriti nel servizio (area risultato/area comportamento organizzativo).</i>	<i>Capacità di garantire per ciascun soggetto svantaggiato e/o in condizione di disagio inserito nel servizio autonomia lavorativa, lavoro in gruppo, capacità relazionali con il personale di istituti scolastici.</i>	5		

<b>D) FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE</b>	<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	<b>PUNTI D max</b>	<b>PUNTI Q max</b>	<b>PUNTI T max</b>
<i>Il concorrente deve descrivere: Piano di formazione / aggiornamento professionale, sia organizzato direttamente sia attraverso la partecipazione ai percorsi di formazione della stazione appaltante/altri enti, che l'operatore economico si impegna ad assicurare al personale destinato alla gestione del servizio per tutta la durata dell'affidamento.</i>	<i>Tipologia corsi aggiuntivi rispetto a quelli obbligatori ex D. Lgs 81/2008 ed ex normativa in materia di igiene degli alimenti, specificazione numero ore, modalità didattica, tempistica avvio e termine corsi, percentuale coinvolgimento personale inserito nel servizio in relazione alla durata complessiva dell'appalto.</i>	10		

Tg

Celli

<b>E) MIGLIORIE</b>	<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	<b>PUNTI D max</b>	<b>PUNTI Q max</b>	<b>PUNTI T max</b>
<p><i>Il concorrente deve presentare una relazione riferita a:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sostituzione e/o integrazione arredo presente nei locali;</li> <li>- sostituzione e/o integrazione refettori con scaldavivande per mantenimento temperatura e/o lavastoviglie.</li> </ul>	<p><i>Miglioramento accoglienza locali destinati al consumo dei pasti da parte degli alunni e miglioramento qualità del servizio in un'ottica del contenimento dei consumi energetici.</i></p>	8		

<b>F) GESTIONE ECCELENZE ALIMENTARI</b>	<b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>	<b>PUNTI D max</b>	<b>PUNTI Q max</b>	<b>PUNTI T max</b>
<p><i>Il concorrente deve presentare una proposta volta a recuperare il cibo non somministrato per destinarlo ad associazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di alimentari agli indigenti, con riserva di esibire in caso di aggiudicazione, il protocollo previsto dalle vigenti normative (L. n° 155/2003 – art. 1) per la gestione in sicurezza del cibo avanzato.</i></p>	<p><i>La proposta sarà valutata in relazione al grado di coinvolgimento delle scuole, frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio della metodologia di intervento con indicazione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</i></p>	7		

*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 A1, A3, B1, B2, C1, C2, C3, D, E ed F 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:*

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>GIUDIZIO</b>	<b>COEFFICIENTE</b>
<p><i>nel caso in cui vi sia elevata rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Ente; concreta fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; massima chiarezza e precisione nell'esposizione degli impegni assunti e delle soluzioni gestionali prospettate, elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti</i></p>	<i>eccellente</i>	1
<p><i>nel caso in cui vi sia ottima rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza e precisione nell'esposizione degli impegni assunti e delle soluzioni gestionali prospettate; ottimo grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, superiore agli standard richiesti</i></p>	<i>ottimo</i>	0,8

Tg

SR

*Celli*

nel caso in cui vi sia rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza e dettaglio nell'esposizione degli impegni assunti e delle soluzioni gestionali prospettate; buon grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, piu' che in linea con gli standard richiesti	buono	0,6
nel caso in cui vi sia sufficiente rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Ente; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza e dettaglio nell'esposizione degli impegni assunti e delle soluzioni gestionali prospettate; sufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, in linea con gli standard richiesti	sufficiente	0,4
nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte alle esigenze dell'Ente; mancanza di fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; insufficiente chiarezza e precisione nell'esposizione degli impegni assunti e delle soluzioni gestionali prospettate; insufficiente grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, non in linea con gli standard richiesti	insufficiente	0,2
Trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative	Non valutabile	0

I commissari potranno esprimere anche coefficienti intermedi centesimali, qualora la proposta sia valutata intermedia tra i giudizi sopra indicati.

Per i criteri/sub criteri A1, A3, B1, B2, C1, C2, C3, D, E ed F il punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula:

$$P = m_c \times P_{max}$$

dove:

$P$  è il punteggio attribuito al singolo concorrente;

$m_c$  è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1 attribuiti al singolo sub criterio da ciascun commissario;

$P_{max}$  è il punteggio massimo attribuibile al singolo criterio/sub criterio.

La commissione, terminata l'attribuzione del punteggio quantitativo e dei coefficienti agli elementi qualitativi della "Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" al paragrafo 18.1) procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove:

$P_i$  = punteggio concorrente  $i$ ;

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione  $a$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione  $b$ , del concorrente  $i$ ;

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione  $n$ , del concorrente  $i$ ;

$P_a$  = peso criterio di valutazione  $a$ ;

$P_b$  = peso criterio di valutazione  $b$ ;

$P_n$  = peso criterio di valutazione  $n$ .

Non si procederà ad alcuna riparametrazione.

*[Handwritten signatures and initials]*

T9 6

Si precisa che il calcolo dei punteggi tecnici verrà effettuato in un foglio excel al di fuori della piattaforma telematica e che il punteggio delle singole offerte tecniche verrà inserito manualmente nella piattaforma.

La Commissione dà inizio alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun operatore economico valutando per ciascun criterio le offerte degli operatori economici nell'ordine attribuito dalla piattaforma.

La commissione inizia con l'esame dei criteri di natura discrezionale (A1, A3, B1, B2, C1, C2, C3, D, E ed F). Si stabilisce di iniziare dal criterio A1 per ognuno dei partecipanti.

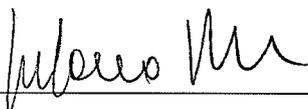
Il quadro riepilogativo dei giudizi e dei conseguenti punteggi assegnati, attribuiti secondo il metodo indicato nel disciplinare e sopra richiamato, è il seguente:

N.	O.E	CRITERIO A: Programma gestione operativa						CRITERIO B: Organizzazione del servizio					
		A1 Modalità di gestione del servizio			A3 Gestione urgenze			B1 Organizzazione e organigramma aziendale			B2 Controllo e verifica andamento servizio		
		max punti		5	max punti		5	max punti		5	max punti		5
		Pozzer	Fabris	Giacomel	Pozzer	Fabris	Giacomel	Pozzer	Fabris	Giacomel	Pozzer	Fabris	Giacomel
1	CRISTOFORO SOC COOP SOC ONLUS	0,8	0,6	0,6	0,7	0,4	0,6	0,6	0,4	0,5	0,6	0,7	0,6
2	EGOLABOR SCS	0,7	0,6	0,6	0,2	0,4	0,2	0,4	0,8	0,5	0,4	0,65	0,5

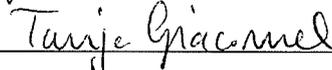
#### IL PRESIDENTE

Alle ore diciotto e quindici minuti (18:15) dichiara conclusa la seduta riservata e dispone il proseguimento della valutazione delle offerte tecniche per il giorno 21 settembre 2021 alle ore 09:00.

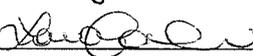
IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer)



LA COMMISSARIA (dott.ssa Tanja Giacomel)



LA COMMISSARIA (dott.ssa Lara Fabris)



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (Antonella Montagner)

