



Città metropolitana
di Venezia

Città Metropolitana di Venezia
PROTOCOLLO GENERALE
2020/0027192
del 03/06/2020
Class.: 04/03 2020/25

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.)

Via Forte Marghera n. 191 - 30173 Venezia - Mestre
pec: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it

S.U.A. per conto del comune di Fossalta di Piave

PROCEDURA APERTA PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA STATALI, TEMPO INTEGRATO E PASTI A DOMICILIO NEL COMUNE DI FOSSALTA DI PIAVE DAL 01/07/2020 AL 30/06/2022. CIG: 8243357963.

VERBALE N. 3 DEL 15/05/2020

L'anno duemilaventi, il giorno quindici del mese di maggio, alle ore nove e trenta (15/05/2020 ore 9,30) presso la Sala Riunioni dell'Area Gare e Contratti sita al piano terra del Centro Servizi II della Città Metropolitana di Venezia in Via Forte Marghera n. 191, 30173 Mestre (VE), si è riunita in seduta riservata, come disposto dall'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione dirigenziale n. 991 del 05/05/2020 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 dell'Area ambiente della Città metropolitana di Venezia 2. sig.ra Mariangela Stefani, istruttore amministrativo del Settore Pubblica Istruzione, Cultura, Sport e Associazionismo del comune di Fossalta di Piave;
Segretario verbalizzante	dott.ssa Silvia Sossella, coordinatore amministrativo dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

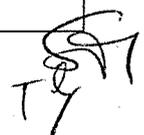
IL PRESIDENTE:

- richiama i verbali di gara n. 1 del 06/05/2020 e n. 2 della data odierna;
- ricorda che i lavori della commissione sono dedicati all'esame e alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dai due operatori economici partecipanti ed ammessi, in relazione ai criteri indicati nel paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, che di seguito vengono riprodotti con il relativo punteggio massimo attribuibile:

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI								
1	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva.</p> <p><i>Allegare relazione max 1 facciata, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola</i></p>	4 (D)	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del piano ed efficacia.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p>								
2	<p>UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI DI CUI ALL'ART. 8, LETT. A) DEL CAPITOLATO</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dello stesso</i></p>	4 (T)	<p>Per prodotti biologici se:</p> <table border="0"> <tr> <td>>40% e <60%</td> <td>punti 1</td> </tr> <tr> <td>= o >60% e <70%</td> <td>punti 3</td> </tr> <tr> <td>= o >70%</td> <td>punti 4</td> </tr> </table>	>40% e <60%	punti 1	= o >60% e <70%	punti 3	= o >70%	punti 4		
>40% e <60%	punti 1										
= o >60% e <70%	punti 3										
= o >70%	punti 4										
3	<p>UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI DI CUI ALL'ART. 8, LETT. B) DEL CAPITOLATO</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dello stesso</i></p>	4 (T)	<p>Per carni da produzione biologica se:</p> <table border="0"> <tr> <td>>15% e <25%</td> <td>punti 1</td> </tr> <tr> <td>= o >25% e <30%</td> <td>punti 2</td> </tr> <tr> <td>= o >30% e <40%</td> <td>punti 3</td> </tr> <tr> <td>= o >40% e <50%</td> <td>punti 4</td> </tr> </table>	>15% e <25%	punti 1	= o >25% e <30%	punti 2	= o >30% e <40%	punti 3	= o >40% e <50%	punti 4
>15% e <25%	punti 1										
= o >25% e <30%	punti 2										
= o >30% e <40%	punti 3										
= o >40% e <50%	punti 4										
4	<p>UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ART. 8, LETT. C) DEL CAPITOLATO</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dello stesso</i></p>	4 (T)	<p>Per pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile se:</p> <table border="0"> <tr> <td>>20% e <40%</td> <td>punti 2</td> </tr> <tr> <td>= o >40% e <70%</td> <td>punti 3</td> </tr> <tr> <td>= o >70%</td> <td>punti 4</td> </tr> </table>	>20% e <40%	punti 2	= o >40% e <70%	punti 3	= o >70%	punti 4		
>20% e <40%	punti 2										
= o >40% e <70%	punti 3										
= o >70%	punti 4										
5	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA GEOGRAFICA (PROVINCE DI PADOVA -TREVISO - VENEZIA)</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</i></p>	3 (T)	<table border="0"> <tr> <td>NO</td> <td>punti 0</td> </tr> <tr> <td>SI</td> <td>punti 3</td> </tr> </table>	NO	punti 0	SI	punti 3				
NO	punti 0										
SI	punti 3										

6	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</i></p> <p>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</p>	4 (T)	<p>NO Carne Bovina e suina Carne avicunicola</p> <p>punti 0 punti 2 punti 2</p>
7	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</i></p>	5 (T)	<p>NO Latte e derivati del latte "origine Italia" Latte e derivati del latte "origine Italia" e a filiera corta</p> <p>punti 0 punti 2 punti 5</p>
8	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO (CONSERVE, SUGHI E SALSE) "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</p> <p><i>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</i></p>	3 (T)	<p>NO Pomodoro e derivati "origine Italia"</p> <p>punti 0 punti 3</p>
9	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITÀ ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (LEGGE N. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITÀ • AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI • TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p><i>Allegare l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tali requisiti specificando per ciascuno di essi la tipologia, la provenienza e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti / somministrazione</i></p>	2 (T)	<p>NO SI</p> <p>punti 0 punti 2</p>



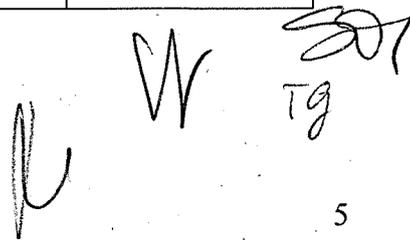

 3

10	<p align="center">CONTENITORI</p> <p><i>Allegare relazione max 1 facciata, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica</i></p>	4 (T)	<p><i>Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate: punti 2</i></p> <p><i>Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo: punti 4</i></p>
11	<p>CERTIFICAZIONI RIFERITE ALLA DITTA OFFERENTE</p> <p><i>Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio indicato.</i></p> <p>Allegare copia certificazioni</p> <p><i>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</i></p>	4 (T)	<p><i>ISO 14001:2015 (sistemi di gestione ambientale) punti 1</i></p> <p><i>OHSAS 18001:2007 (salute e sicurezza sul lavoro) punti 1</i></p> <p><i>SA 8000 (responsabilità sociale di impresa) punti 1</i></p> <p><i>EMAS (certificazione ambientale) punti 1</i></p>
12	<p>INFORMATIZZAZIONE DEI PASTI</p> <p><i>Allegare relazione max 2 facciate, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà presentare la propria proposta di informatizzazione secondo le linee di cui all'art. 21 del CSA indicando, in particolare, la tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale (ivi inclusa la modalità di riscossione delle tariffe pasti utenti domiciliari) e la tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti.</i></p>	8 (D)	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: semplicità di fruizione del servizio come esplicitato nell'art. 21 del CSA; semplicità di accesso per i genitori alla consultazione della propria situazione di utilizzo dei buoni pasto; modalità e frequenza di segnalazione ai genitori 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; indicazione della tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti; indicazione della tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale.</i></p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</i></p> <p align="center">$P = mc \times 8$</p> <p><i>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*</i></p>
13	<p>EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p><i>Allegare relazione max 2 facciate, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura (come da Linee Guida Regione Veneto 2017) e comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto.</i></p>	5 (D)	<p><i>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, 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; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</i></p> <p><i>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</i></p> <p align="center">$P = mc \times 5$</p> <p><i>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*</i></p>

14	ANTI SPRECO Piano per la lotta allo spreco alimentare di cui all'art. 20 del capitolato	3 (T)	NO SI	punti 0 punti 3
15	INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE Piano per gli interventi di disinfestazione e derattizzazione dei locali di ristorazione in caso di presenza di animali infestanti, di cui all'art. 4, punto 16 del capitolato	3 (T)	NO SI	punti 0 punti 3
16	MIGLIORIE DEI LOCALI MENSA Allegare relazione max 2 facciate, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare una proposta redatta sulla base dell'Allegato 3 "Elenco delle attrezzature refettori e spazi annessi plessi scolastici", descrivendo possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nei vari refettori scolastici.	5 (D)		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), numero di attrezzature sostituite/integrate, tempistica di realizzazione delle migliorie (es. tutto nel primo anno o diluito nei cinque anni), chiarezza e grado di dettaglio degli interventi. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.
17	STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. Allegare una relazione max 1 facciata, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola.	5 (D)		La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: completezza del piano ed efficacia. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.

* Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi agli elementi da valutare, il singolo commissario procederà ad assegnare per i criteri di natura discrezionale (D) un giudizio tra quelli sotto riportati, al quale corrisponde il rispettivo coefficiente:

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; 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

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

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (criteri n. 1, 12, 13, 16 e 17 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 .

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari (relativi ai criteri da n. 2 a n. 11, 14 e 15 della Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica del paragrafo 18.1), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Non si procederà ad alcuna riparametrazione.

(Handwritten signatures and initials)

La Commissione dà inizio alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun operatore economico decidendo di procedere inizialmente all'esame dei criteri di natura discrezionale (identificati con la lettera D) previsti nel disciplinare, valutando per ciascun criterio le offerte degli operatori economici nell'ordine attribuito dalla piattaforma.

Ciò premesso, la Commissione esamina il criterio n. 1 per poi proseguire con la valutazione dei criteri n. 12, 13, 16 e 17.

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

Criterio n. 1. PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE (max punti 4)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Stefani	
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	0,6	0,8	0,8	2,93
2	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,8	0,8	0,8	3,20

Criterio n. 12 INFORMATIZZAZIONE DEI PASTI (max punti 8)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Stefani	
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	0,8	0,8	1	6,93
2	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,8	0,8	1	6,93

Criterio n. 13 EDUCAZIONE ALIMENTARE (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Stefani	
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	0,5	0,4	0,5	2,33
2	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,9	0,8	0,9	4,33

Criterio n. 16 MIGLIORIE LOCALI MENSA (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Stefani	
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	0,8	0,8	0,8	4,00
2	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,7	0,7	0,7	3,50

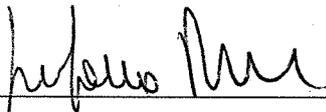
Criterio n. 17 STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITA' DEL MENU (max punti 5)					
N.	OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
		Pozzer	Giacomel	Stefani	
1	CAMST SOC. COOP. A R.L.	0,5	0,5	0,6	2,67
2	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,8	0,8	0,8	4,00

IL PRESIDENTE

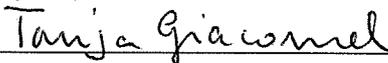
(Handwritten signatures and initials)

- Alle ore quattordici e dieci (14.10) dichiara conclusa la seduta riservata e dispone che le operazioni di gara relative alla valutazione delle offerte tecniche proseguano il giorno 20/05/2020 alle ore 9.10.

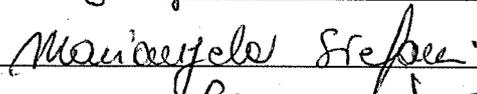
IL PRESIDENTE (Stefano Pozzer)



IL COMMISSARIO (Tanja Giacomel)



IL COMMISSARIO (Mariangela Stefani)



IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (Silvia Sossella)

