



Città metropolitana di Venezia

Città Metropolitana di Venezia
PROTOCOLLO GENERALE
2019/0044207
del 10/07/2019
Class.: 04.03 2019/42

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 Scorzè

OGGETTO: gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado del comune di Scorzè e pasti per utenti domiciliari a ridotto impatto ambientale biennio 01.09.2019 – 31.08.2021. CIG: 7868216140.

Importo a base di gara pari ad € 1.138.140,00 (IVA esclusa), di cui € 5.000,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso.

VERBALE N. 2 DEL 27.06.2019

l'anno duemiladiciannove, il giorno 27 del mese di giugno (27.06.2019) alle ore nove e otto minuti (ore 09:08), presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia, Via Forte Marghera n. 191, Cap. 30173 Venezia – Mestre, al piano 0 sala blu, si è riunita in seduta pubblica, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice, nominata con determinazione n. 1830 del 17/6/2019 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia;
Commissari	1. Lucia Tosato, istruttrice direttiva del Settore Demografico-culturale del Comune di Scorzè; 2. dott.ssa Tanja Giacomel istruttore tecnico del Servizio Agricoltura della Città metropolitana di Venezia;
Segretaria verbalizzante	sig.ra Antonella Montagner, istruttore amministrativo dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia, in sostituzione della dott.ssa Pamela Spricigo, collaboratrice amministrativa della medesima Area.

i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dall'art. 77 commi 4, 5 e 6 e art. 42 comma 2 del D.lgs. 50/2016.

Sono presenti:

colle
Tg
Tos

- la Responsabile del Settore Economico-Finanziario del Comune di Scorzè nonché RUP della gara in oggetto, dott.ssa Flavia Casarin;
- Luca Soleni, procuratore speciale di CAMST Soc. Coop. a r.l..

Richiamato il verbale n. 1 del 18/6/2019 e l'avviso di convocazione della seduta pubblica per la data odierna, pubblicato in data 25/06/2019 nell'apposita sezione "Bandi SUA" del sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia;

IL PRESIDENTE:

- informa che in esito alle verifiche eseguite nella prima seduta sono stati ammessi entrambi gli operatori economici partecipanti;
- procede all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica" dei suddetti operatori economici, 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;
- conferma che le offerte tecniche dei concorrenti sono formalmente corrispondenti a quanto prescritto dal disciplinare di gara e comunica che le stesse saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice in una o più sedute riservate, la prima delle quali avrà luogo immediatamente dopo la presente seduta; la commissione procederà all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel disciplinare di gara e ai conseguenti adempimenti;
- dichiara chiusa la seduta.


Le offerte tecniche vengono riposte nei rispettivi plichi.

La seduta termina alle ore nove e venti minuti (09:20).

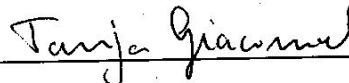
IL PRESIDENTE (Angelo Brugnerotto)



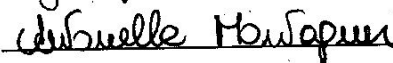
LA COMPONENTE (Lucia Tosatto)



LA COMPONENTE (Tanja Giacomet)



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (Antonella Montagner)



VERBALE N. 3 del 27.06.2019

A seguire, alle ore nove e venticinque minuti (ore 09:25), presso il Centro Servizi II della Città Metropolitana di Venezia, sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, torre nord, piano zero, sala riunioni dell'Area gare e contratti, si è riunita in seduta riservata, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice.

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della RUP Flavia Casarin del Comune di Scorzè e della segretaria verbalizzante:

- dichiara aperta la seduta riservata dedicata alla valutazione delle offerte tecniche presentate dai suddetti operatori economici in ordine alla declinazione dei vari criteri del progetto nei termini disposti al punto 18.1 "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica" e 18.4 "metodo di calcolo del punteggio dell'offerta tecnica" del disciplinare di gara, di seguito riprodotti:

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

OFFERTA TECNICA => max 80 punti come di seguito attribuiti:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	Distanza dal centro cottura La Ditta dovrà indicare la distanza chilometrica (calcolata utilizzando Google Maps) dal centro di cottura aziendale alla Sede Municipale di Scorzè di Piazza Aldo Moro 1. Allegare la stampa del percorso.	3 punti	<ul style="list-style-type: none"> • > 45 Km: punti 0 • < 45 Km e > 40 Km: punti 1 • < 40 Km e > 35 Km: punti 2 • < di 35 Km: punti 3
2	Centro cottura di emergenza Disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata della concessione) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti. La Ditta dovrà indicare la distanza chilometrica (calcolata utilizzando Google Maps) dal centro di cottura aziendale alla Sede Municipale di Scorzè di Piazza Aldo Moro 1. Allegare la stampa del percorso.	2 punti	<ul style="list-style-type: none"> • disponibilità di centro cottura di emergenza idoneo e ubicato ad una distanza > di 35 Km: punti 0 • disponibilità di centro cottura di emergenza idoneo e ubicato ad una distanza = 0 < di 35 Km: punti 2
3	Certificazioni riferite al Centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti. Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio di seguito indicato. Allegare copia della certificazione.	3 punti	<ul style="list-style-type: none"> - ISO 22000:2005 Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare: punti 1 - UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: punti 1 - UNI 10854:1999 HACCP: punti 1

4	Certificazioni riferite alla Ditta offerente. Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio di seguito indicato. Allegare copia della certificazione.	5 punti	<ul style="list-style-type: none"> - ISO 14001:2015: Sistemi di gestione ambientale: punti 1 - OHSAS 18001:2007: Salute e sicurezza sul lavoro: punti 1 - SA 8000: Responsabilità sociale di impresa: punti 1 - EMAS certificazione ambientale: punti 2
5	Utilizzo dei prodotti biologici, di cui all'art.8, c.3, lett a) del capitolato. Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dello stesso	5 punti	<p>Per prodotti biologici se:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● > di 40% e < di 60% : punti 1 ● = o > di 60% e < di 70%: punti 3 ● = o > di 70%: punti 5
6	Utilizzo dei prodotti biologici, di cui all'art.8, c.3, lett b) del capitolato. Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dello stesso	5 punti	<p>Per carni da produzione biologica se:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● > di 40% e < di 60%: punti 1 ● = o > di 60% e < di 70%: punti 2 ● = o > di 70% e < di 80%: punti 3 ● = o > di 80% e < di 90%: punti 4 ● = o > di 90%: punti 5
7	Utilizzo dei prodotti di cui all'art.8, c.3, lett c) del capitolato. Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dello stesso	4 punti	<p>Per pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile se:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● > di 25% e < di 40% : punti 2 ● = o > di 40% e < di 70%: punti 3 ● = o > di 70%: punti 4
8	Utilizzo dei prodotti agricoli di fianco indicati a filiera corta geografica (province di Padova -Treviso-Venezia) Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto la zona di produzione	4 punti	<p>Formaggi e derivati:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● se < 20%: punti 0 ● se = o > 20%: punti 2 <p>Verdura:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● se < 20%: punti 0 ● se = o > 20%: punti 2
9	Contenitori Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> ● Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate: punti 2 ● Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo: punti 4
10	Piano di gestione imprevisti ed emergenze. 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. Allegare relazione max 1 facciata formato A4	6 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 6$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: completezza del piano ed efficacia.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>

Tg  dell

11	<p>Informatizzazione dei pasti 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. 21 del CSA indicando, in particolare, la tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale e la tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti.</p>	10 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>semplicità di fruizione del servizio in continuità con quello esistente 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.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima e seconda facciata</p>
12	<p>Educazione alimentare Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata della concessione, 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.</p>	5 punti	<p>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*. CRITERIO MOTIVAZIONALE: 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.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima e seconda facciata.</p>
13	<p>Pasti gratuiti annui a sostegno di alunni in particolari situazioni di disagio, per ciascun anno scolastico</p>	4 punti	<ul style="list-style-type: none"> • Fino a 500 pasti annui: punti 1 • Da 501 a 600 pasti annui: punti 2 • Da 601 a 700 pasti annui: punti 3 • Da 701 a 800 pasti annui: punti 4

coll

Tg

14	Anti-spreco: deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata della concessione, di recupero degli alimenti non somministrati (nel rispetto della Legge 155/2003 e della Legge 166/2016) in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi da applicare a più delle due scuole previste dal C.S.A.	5 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), frequenza del recupero, 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.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>
15	Piano di derattizzazione e disinfestazione: deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà presentare un piano di disinfestazione e derattizzazione, per la durata della concessione, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio.	5 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: efficacia e completezza del piano di interventi in relazione anche a metodologia e materiali utilizzati.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima facciata.</p>
16	Migliorie dei locali mensa: deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare una proposta redatta sulla base del sopralluogo effettuato e sulla base dell'Allegato "Elenco delle attrezzature refettori e spazi annessi plessi scolastici" (in cui vengono evidenziate in giallo le attrezzature oggetto di miglioria) in cui descrive possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nei vari refettori scolastici.	10 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: 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 due anni); chiarezza e grado di dettaglio degli interventi.</p> <p>Si avverte che la Commissione Giudicatrice, in caso di relazioni che superino il limite a fianco indicato, attribuirà il punteggio limitandosi all'esame del contenuto della prima e seconda facciata.</p>

* 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 nella 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	1,0

edu Tg

degli impegni assunti; massima concretezza e innovazione delle soluzioni; elevato grado di personalizzazione del servizio. In conclusione, molto superiore agli standard richiesti

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (nn. 10, 11, 12, 14, 15 e 16) della tabella 18.1, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo.

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 (nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 13), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Riparametrazione

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa.

La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio qualitativo (criteri nn. 10, 11, 12, 14, 15 e 16 della tabella 18.1) il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, 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 al criterio in esame.

N.B. 1:

Il risultato finale di ogni singola formula applicata per l'attribuzione dei punteggi verrà arrotondato alla seconda cifra decimale: per eccesso qualora la terza cifra decimale risulti pari o superiore a cinque, oppure per difetto qualora la terza cifra decimale risulti inferiore a cinque.

N.B. 2:

In presenza di un'unica offerta, non viene attribuito alcun punteggio agli elementi qualitativi e quantitativi offerti, in quanto gli stessi vengono valutati solo per verificarne la conformità alle prescrizioni del regolamento di gara comunque denominato.

LA COMMISSIONE

comincia le operazioni di valutazione a partire dagli elementi tecnici con punteggio tabellare (nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 13), prendendo in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione per ciascuna offerta, a partire dalla prima e quindi procede, sempre nel riferito ordine dei plichi, all'esame dei successivi elementi.

I punteggi sono i seguenti:

CRITERIO	DESCRIZIONE	Offerta di SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	Offerta di CAMST SOC. COOP. A R.L.
1	Distanza dal centro cottura	<i>Punteggio ottenuto: 3</i>	<i>Punteggio ottenuto: 3</i>
2	Centro cottura di emergenza	<i>Punteggio ottenuto: 2</i>	<i>Punteggio ottenuto: 2</i>
3	Certificazioni riferite al Centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti.	<i>Punteggio ottenuto: 3</i>	<i>Punteggio ottenuto: 3</i>
4	Certificazioni riferite alla Ditta offerente.	<i>Punteggio ottenuto: 3</i>	<i>Punteggio ottenuto: 5</i>
5	Utilizzo dei prodotti biologici, di cui all'art.8, c.3, lett a) del capitolato.	<i>Punteggio ottenuto: 5</i>	<i>Punteggio ottenuto: 5</i>
6	Utilizzo dei prodotti biologici, di cui all'art.8, c.3, lett b) del capitolato.	<i>Punteggio ottenuto: 5</i>	<i>Punteggio ottenuto: 5</i>
7	Utilizzo dei prodotti di cui all'art.8, c.3, lett c) del capitolato.	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>
8	Utilizzo dei prodotti agricoli di fianco indicati a filiera corta geografica (province di Padova -Treviso- Venezia).	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>
9	Contenitori.	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>
13	Pasti gratuiti annui a sostegno di alunni in particolari situazioni di disagio, per ciascun anno scolastico	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>	<i>Punteggio ottenuto: 4</i>

Alle ore 12.55 la seduta viene sospesa. La documentazione viene lasciata nella sala riunioni il cui accesso viene chiuso a chiave.

Alle ore 13.50 la seduta riprende.

alla TG

LA COMMISSIONE

procede nell'esame delle offerte relative ai criteri di valutazione di natura discrezionale secondo il seguente ordine: nn. 10, 11, 12, 14, 15 e 16.

La Commissione addiviene ai seguenti giudizi e punteggi:

Criterio 10 Piano di gestione imprevisti ed emergenze	Commissari			Media	Punteggio attribuito
	Brugnerotto	Giacomet	Tosatto		
Serenissima Ristorazione spa	0,6	0,6	0,6	0,60	3,60
CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,6	0,6	0,6	0,60	3,60

Criterio 11 Informatizzazione dei pasti	Commissari			Media	Punteggio attribuito
	Brugnerotto	Giacomet	Tosatto		
Serenissima Ristorazione spa	0,6	0,6	0,6	0,60	6,00
CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00



Criterio 12 Educazione alimentare	Commissari			Media	Punteggio attribuito
	Brugnerotto	Giacomet	Tosatto		
Serenissima Ristorazione spa	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00
CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00

Criterio 14 Anti-spreco	Commissari			Media	Punteggio attribuito
	Brugnerotto	Giacomet	Tosatto		
Serenissima Ristorazione spa	0,6	0,6	0,8	0,67	3,33
CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,6	0,6	0,8	0,67	3,33

Criterio 15 Piano di derattizzazione e disinfestazione	Commissari			Media	Punteggio attribuito
	Brugnerotto	Giacomet	Tosatto		
Serenissima Ristorazione spa	0,6	0,6	0,6	0,60	3,00
CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,8	0,8	0,8	0,80	4,00

Criterio 16 Migliorie dei locali mensa	Commissari			Media	Punteggio attribuito
	Brugnerotto	Giacomet	Tosatto		
Serenissima Ristorazione spa	0,6	0,4	0,6	0,53	5,33
CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,8	0,8	0,8	0,80	8,00

Le risultanze dell'attribuzione dei punteggi ai singoli elementi tecnici sono le seguenti:

<i>operatori economici</i>	<i>Criterio</i> 1	<i>Criterio</i> 2	<i>Criterio</i> 3	<i>Criterio</i> 4	<i>Criterio</i> 5	<i>Criterio</i> 6	<i>Criterio</i> 7	<i>Criterio</i> 8	<i>Criterio</i> 9	<i>Criterio</i> 10
<i>Serenissima Ristorazione spa</i>	3	2	3	3	5	5	4	4	4	3,60
<i>CAMST Soc. Coop. a r.l.</i>	3	2	3	5	5	5	4	4	4	3,60

<i>operatori economici</i>	<i>Criterio</i> 11	<i>Criterio</i> 12	<i>Criterio</i> 13	<i>Criterio</i> 14	<i>Criterio</i> 15	<i>Criterio</i> 16	<i>TOTALE</i>
<i>Serenissima Ristorazione spa</i>	6	4	4	3,33	3	5,33	62,26
<i>CAMST Soc. Coop. a r.l.</i>	8	4	4	3,33	4	8	69,93

LA COMMISSIONE

Procede, quindi, alla riparametrazione dei punteggi di ogni singolo elemento tecnico di natura qualitativa secondo la formula prevista all'art. 18.4 del disciplinare di gara.

L'esito è il seguente:

<i>operatori economici</i>	<i>Criterio</i> 1	<i>Criterio</i> 2	<i>Criterio</i> 3	<i>Criterio</i> 4	<i>Criterio</i> 5	<i>Criterio</i> 6	<i>Criterio</i> 7	<i>Criterio</i> 8	<i>Criterio</i> 9	<i>Criterio</i> 10
<i>Serenissima Ristorazione spa</i>	3	2	3	3	5	5	4	4	4	6,00
<i>CAMST Soc. Coop. a r.l.</i>	3	2	3	5	5	5	4	4	4	6,00

<i>operatori economici</i>	<i>Criterio</i> 11	<i>Criterio</i> 12	<i>Criterio</i> 13	<i>Criterio</i> 14	<i>Criterio</i> 15	<i>Criterio</i> 16	<i>TOTALE</i>
<i>Serenissima Ristorazione spa</i>	7,50	5	4	5	3,75	6,66	70,91
<i>CAMST Soc. Coop. a r.l.</i>	10	5	4	5	5	10	80

IL PRESIDENTE

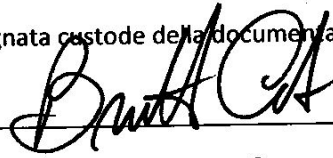
Alle ore quindici e 10 minuti (15:10) dichiara conclusa la seduta riservata e dispone la convocazione per il giorno 4 luglio 2019 alle ore 14.00 della seduta pubblica per la lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e l'apertura delle offerte economiche, e che tale convocazione venga comunicata con 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.

H
Tg
cdm

La dipendente Antonella Montagner viene designata custode della documentazione.

IL PRESIDENTE (Angelo Brugnerotto)



LA COMPONENTE (Tanja Giacomel)



LA COMPONENTE (Lucia Tosatto)



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (Antonella Montagner)

