



Città metropolitana
di Venezia

Città metropolitana
di Venezia

STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A)

Protocollo 0006554

Via Forte Marghera n. 191 - 30173, Venezia - Mestre

dal 25/01/2017

PEC: contratti.cittametropolitana.ve@pecveneto.it

Cl. n. IV.3

S.U.A. per conto del Comune di Vigonovo - Affidamento servizio fornitura pasti a domicilio anziani.
CIG: 678953230D

Importo a base di gara: € 40.946,18 (I.V.A esclusa), per un numero presunto di pasti, nel periodo complessivo dell'affidamento (dal 01/02/2017 al 31/01/2019), pari a 9.192.

VERBALE N. 1 del 17/01/2017

Premesso che:

- con determinazione a contrarre n. 122 del 29/08/2016, il Responsabile dell'Area Amministrativa Socio-Culturale del Comune di Vigonovo, ha disposto l'affidamento del servizio di **fornitura pasti a domicilio agli anziani**, per la durata di 24 mesi (dal 01/02/2017 al 31/01/2019);
- la suddetta determinazione prevedeva l'avvio di una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett.b) del D.Lgs n. 50 del 18 aprile 2016, tramite consultazione di operatori economici specializzati del settore, che abbiano preventivamente presentato manifestazione di interesse, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 95, comma 2 del citato decreto;
- la Città metropolitana di Venezia, preso atto del predetto provvedimento, procedeva ad avviare per conto del Comune di Vigonovo la procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del servizio in oggetto, con ogni conseguente adempimento;
- il giorno 21/12/2016, come indicato dal Comune di Vigonovo, è stato invitato a mezzo pec, prot. n. 107886 del 21/12/2016, l'operatore economico SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (MI), c.f. 00805980158, unico operatore economico che ha risposto alla manifestazione di interesse pubblicata dal Comune di Vigonovo;
- la scadenza per la presentazione delle offerte era prevista per il giorno 16/01/2017 ore 12.00;
- la lettera di invito prevedeva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione;
- come previsto dagli artt. 77, 78 e 216 comma 12 del nuovo Codice, dopo la scadenza per la presentazione delle offerte, con determinazione n. 3558/2016 del 16 gennaio 2017, si è proceduto alla nomina del **seggio di**



CONTIENE OFFERTA.” da parte dell’operatore economico SODEXO ITALIA SPA di Cinisello Balsamo (MI), c.f. 00805980158;

- per il partecipante si è provveduto alla consultazione del Casellario delle imprese istituito presso l’Autorità Nazionale Anticorruzione; dalla verifica non sono emerse annotazioni preclusive alla sua partecipazione alla presente procedura di gara;

- viene concordato, stante la presenza del delegato dell’unico partecipante, che nella stessa giornata del 17.01.2017 si procederà anche all’apertura della busta contenente la relativa offerta economica;

Procede poi con l’apertura del plico onde accertare che all’interno siano presenti le tre buste prescritte dall’art. 4 della lettera d’invito, e che ciascuna, a sua volta, sia chiusa e sigillata con l’indicazione esterna del mittente e con le seguenti diciture: “Busta A Documentazione amministrativa”; “Busta B Offerta Tecnica”; “Busta C Offerta Economica”;

Accertata la presenza delle predette tre buste all’interno del plico ricevuto, prosegue con l’apertura della Busta “A Documentazione amministrativa”.

L’esito dell’esame di tale documentazione è il seguente: SODEXO ITALIA SPA: AMMESSA.

Dà atto che il concorrente:

- ha dichiarato che intende affidare in subappalto le seguenti parti del servizio: trasporto pasti;
- ha comprovato il possesso dei requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnica e professionale di cui all’art. 3 paragrafi 3.2.1 e 3.3.1 e 3.3.2 della lettera d’invito.

L’AUTORITA’ DI GARA

- procede all’apertura della busta “B – Offerta tecnica” presentata dal concorrente ammesso 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 l’offerta tecnica presentata da SODEXO ITALIA SPA è formalmente corrispondente a quanto prescritto dalla lettera d’invito e pertanto la stessa sarà oggetto di valutazione nel corso della successiva seduta riservata;
- dichiara chiusa la seduta pubblica e comunica che i lavori proseguiranno in seduta riservata con la convocazione della Commissione di Gara nominata con la determina già citata in premessa, per procedere alla valutazione dell’ offerta tecnica e ai conseguenti adempimenti.

La seduta termina alle ore 15:30.



Città metropolitana
di Venezia

		<p>giorno</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 punti = se 1 addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno• 5 punti = se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno <p>(☼) per addetto si intende unità a tempo pieno; gli addetti a tempo parziale devono essere sommati e rapportati a unità a tempo pieno</p>
b) Formazione e aggiornamento del personale destinato a fornire il servizio richiesto	2	<p>Formazione ed aggiornamento di tutto il personale con particolare riferimento al servizio del presente appalto</p> <p>1 punto per ogni corso effettuato nel biennio 2015/2016</p> <p>Allegare documentazione a comprova.</p>
c) Descrizione del ciclo di lavorazione e delle attrezzature utilizzate Max 1 facciata formato A 4 (scrittura <i>Arial</i> , altezza carattere 11, interlinea 1)	5	<p><u>Criteria motivazionali.</u></p> <p>dettagliata descrizione effettuata nella relazione illustrativa. La relazione dovrà contenere indicazioni sulle modalità di organizzazione del ciclo produttivo e di lavorazione e sui consumi energetici delle attrezzature utilizzate.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.*</p>
d) Piano di emergenza in caso di blocco parziale o totale del Centro Cottura	5	<p>Il punteggio viene assegnato tenuto conto di quanto già previsto nel capitolato di gara:</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 punti = risoluzione immediata dell'emergenza senza erogazione di pasti freddi• 3 punti = riduzione dei tempi a giorni 1 (uno)• 0 Punti = nessuna riduzione dei tempi
e) Destinazione del cibo non somministrato	3	<p>Il punteggio viene assegnato all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative e di utilità sociale:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 punti = dichiarazione del legale rappresentate che attesti l'impegno (ai sensi della legge n.155/2003) della destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale corredata da uno specifico protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione non lucrativa di utilità sociale che distribuisca gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti• 0 punti = se non presenta nessuna dichiarazione

[Handwritten signatures and initials]



Città metropolitana
di Venezia

i) Detergenti e disinfettanti ecocompatibili	3	<ul style="list-style-type: none">• 3 punti = se viene presentata la dichiarazione dell'utilizzo di detergenti (vedi Reg. CE 648/2004 e DPR 6.02.2009 n. 21) e disinfettanti (vedi Dlgs.174 del 25.02.2000e DPR 392 del 06.10.1998) dotati di etichetta Ecolabel o per i prodotti che non ne sono in possesso idonea documentazione attestante il rispetto della normativa.• 0 punti = nessuna dichiarazione.
PROPOSTE MIGLIORATIVE E INNOVATIVE (max 9 punti)		
D) Citizen satisfaction Max 1 facciata formato A4 (scrittura <i>Arial</i> , altezza carattere 11, interlinea 1)	3	<u>Criteri motivazionali</u> Elaborazione rappresentativa dei sistemi di valutazione della qualità delle prestazioni rispetto agli interlocutori. Dovranno essere descritte le modalità di svolgimento delle indagini, di comunicazione dei risultati al comune e di realizzazione degli interventi migliorativi conseguenti. Il punteggio viene assegnato a discrezione della Commissione. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.*
m) Interventi sulle attrezzature del centro di cottura in funzione di una maggiore capacità produttiva, riduzione del consumo energetico	3	<ul style="list-style-type: none">• 3 punti = se viene presentata la dichiarazione dell'utilizzo di attrezzature (frigoriferi, congelatori, forni...) appartenenti alla classe energetica A, A+ e con etichetta energy label, che riporti la caratteristiche tecniche e la classe energetiche delle attrezzature utilizzate.• 0 punti = nessuna dichiarazione.
n) Informazione agli utenti Max 1 facciata formato A4 (scrittura <i>Arial</i> , altezza carattere 11, interlinea 1)	3	<u>Criteri motivazionali</u> Predisposizione di un piano di informazione degli utenti che indichi chiaramente la provenienza territoriale degli alimenti, la stagionalità degli stessi e la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. Il punteggio viene assegnato a discrezione della Commissione. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti variabili tra 0 e 1 attribuiti dalla Commissione giudicatrice.*

del *da* *di*



Città metropolitana
di Venezia

somministrato	punti 3	della legge n.155/2003) della destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale corredata da uno specifico protocollo sottoscritto tra fornitore e Organizzazione non lucrativa di utilità sociale che distribuisca gratuitamente i prodotti alimentari agli indigenti	3		
f) Prodotti orticoli di stagione (VERDURE E LEGUMI) indicati nella tabella 1	punti 15	Offerta di 11 prodotti di aziende site ad una distanza non superiore a 50 km dal centro di cottura	11		
g) Altri prodotti da utilizzare indicati nella tabella 2.	punti 8	Zero prodotti	0		
h) Mezzi di trasporto utilizzati per la consegna dei pasti	punti 5	■ solo mezzi alimentati a gasolio/benzina	0		
i) Detergenti e disinfettanti ecocompatibili	punti 3	■ non viene presentata nessuna dichiarazione	0		
l) Citizen satisfaction	punti 3	Commissari (coefficiente attribuito)			
		Brugnerotto	Braga	Concon	
		0	0	0	0
m) Interventi sulle attrezzature del centro di cottura in funzione di una maggiore capacità produttiva, riduzione del consumo energetico	punti 3	■ non viene presentata nessuna dichiarazione.	0		
n) Informazione agli utenti	punti 3	Commissari (coefficiente attribuito)			
		Brugnerotto	Braga	Concon	
		0	0	0	0

[Handwritten signatures]



Città metropolitana di Venezia

Procede quindi all'apertura delle busta "C - Offerta economica" del concorrente e dà lettura dell'offerta economica che risulta essere la seguente:

IMPORTO A BASE DI GARA	PREZZO OFFERTO IN CIFRE
€ 40.916,18 (IVA esclusa)	€ 40.812,48

Alla suddetta offerta viene attribuito il punteggio di 40 punti.

Si sommano ora i punteggi dell'offerta tecnica e dell'offerta economica:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTI OFF. TECNICA	PUNTI OFF. ECONOMICA	PUNTI TOTALI
SODEXO ITALIA SPA	27	40	67

LA COMMISSIONE

- dà atto che non ricorrono i presupposti per sottoporre a verifica di congruità, ai sensi dell'ultimo periodo del comma 6 dell'articolo 97 del D. Lgs. 50/2016, l'offerta della ditta SODEXO ITALIA SPA;
- propone di aggiudicare l'appalto del "servizio triennale di gestione mensa, mensa scolastica e dei servizi accessori per le scuole primaria, secondaria di primo grado e dell'infanzia statale di Sant'Angelo del comune di Santa Maria di Sala", all'operatore economico SODEXO ITALIA SPA con sede in Cinisello Balsamo (MI), c.f. 00805980158, che ha ottenuto il punteggio totale di 67/100 a fronte di un'offerta di euro 40.812,48.

La documentazione di gara viene custodita in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio gestione procedure contrattuali.

La sig.ra Elisabetta Boscolo Berto viene designata custode della documentazione.

La seduta termina alle ore 16:30.

IL PRESIDENTE (dr. Angelo Brugnerotto)

IL COMPONENTE (dr. Giovanni Braga)

IL COMPONENTE (sig. Marino Concon)

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (sig.ra Elisabetta Boscolo Berto)