



Città metropolitana  
di Venezia

**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 Spinea**

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA E PREPARAZIONE PASTI UTENTI SERVIZIO SOCIALE. PERIODO DAL 01/07/2022 AL 30/06/2025. CIG: 89973754BB.**

**VERBALE N. 2 DEL 02.03.2022**

A seguire, l’anno 2022 (duemilaventidue), il giorno 10 (dieci) del mese di marzo, alle ore 9:09 (nove e nove minuti), presso la sede della Città metropolitana di Venezia in Venezia-Mestre, Via Forte Marghera n. 191, sala attico sita al 3° piano del Centro Servizi 2, Torre Nord, si riunisce in seduta pubblica per l’apertura delle buste tecniche, come disposto al paragrafo 19 del disciplinare di gara, la Commissione giudicatrice nominata con determinazione n. 572 del 01/03/2022 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 dell’Area ambiente della Città metropolitana di Venezia 2) dott.ssa Stefania Tandura, funzionario con incarico di posizione organizzativa del Comune di Spinea
Segretario verbalizzante	dott.ssa Evi Dall’Antonia, coordinatore amministrativo dell’Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

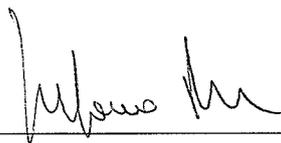
i cui componenti hanno dichiarato il possesso dei requisiti previsti dall’art. 77 commi 4, 5 e 6 e art. 42 comma 2 del D.lgs. 50/2016;

#### **IL PRESIDENTE**

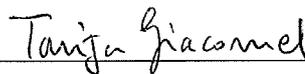
- richiama il verbale n. 1 del 02/03/2022;
- alle ore 9:09 (nove e nove minuti) apre la seduta pubblica telematica e procede all’apertura delle buste telematiche “Offerta tecnica” degli operatori economici, secondo l’ordine progressivo attribuito dalla piattaforma telematica di gara ed alla verifica della presenza della documentazione prevista al punto 16 del disciplinare di gara (relazione tecnica, scheda offerta tecnica e dichiarazione ai fini dell’eventuale accesso all’offerta tecnica);
- conferma che le offerte tecniche caricate dai concorrenti sono formalmente corrispondenti a quanto prescritto al punto 15 del 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 9:27 (nove e ventisette minuti).

TG  
1

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer)



IL COMMISSARIO (dott.ssa Tanja Giacomel)



IL COMMISSARIO (dott.ssa Stefania Tandura)



IL TESTIMONE/SEGRETARIO VERBALIZZANTE (dott.ssa Evi Dall'Antonia)



\*\*\* \*\*

### VERBALE N. 3 DEL 02.03.2022

A seguire, alle ore 10:00 (dieci) presso la sala riunioni dell'Area Gare e Contratti della Città Metropolitana di Venezia, la Commissione giudicatrice si è riunita in seduta riservata.

#### IL PRESIDENTE:

- richiama i verbali di gara n. 1 e n. 2 del giorno 02/03/2022;
- 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 17.1 del disciplinare di gara, che di seguito vengono riprodotti con il relativo punteggio massimo attribuibile:

N.	CRITERIO DI VALUTAZIONE	CRITERI MOTIVAZIONALI – LISTA SCELTE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
1	<p><b>CERTIFICAZIONI RIFERITE AL CENTRO DI COTTURA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DEI PASTI</b></p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, all'aggiudicatario verrà richiesto di produrre la documentazione al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.</p> <p>In caso di RTI, il punteggio verrà assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in possesso di tale certificazione.</p> <p>I punteggi sono cumulabili.</p>	<p>ISO 22000:2005 Sistema di Gestione per la sicurezza alimentare - punti 2</p> <p>UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - punti 2</p>		4
2	<p><b>CERTIFICAZIONI RIFERITE ALL'OPERATORE OFFERENTE</b></p> <p>Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, all'aggiudicatario verrà richiesto di produrre la documentazione al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.</p> <p>In caso di RTI, il punteggio verrà assegnato solo se tutti gli operatori riuniti sono in</p>	<p>ISO 14001:2015 (sistemi di gestione ambientale) o EMAS (certificazione ambientale) - punti 1</p> <p>ISO 45001 (salute e sicurezza sul lavoro) - punti 1</p> <p>SA 8000 (responsabilità sociale d'impresa) - punti 1</p> <p>ISO 50001 (sistema gestione dell'energia) -</p>		4



	<p>• <b>TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA</b> Dovranno essere indicati i prodotti e la periodicità nella somministrazione degli stessi (eventualmente anche in forma di giornate a tema per la sensibilizzazione di situazioni di svantaggio sociale e/o contro la criminalità organizzata) nonché le caratteristiche del fornitore (gruppi sociali coinvolti, modalità di selezione, ubicazione, ...).</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4, preferibilmente font Times New Roman 12.</p>	<p>coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>: tipologia e frequenza nella somministrazione dei prodotti, coinvolgimento di operatori del territorio veneto ed in particolare di quello provinciale</p>		
7	<p><b>ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO ED ALLE FAMIGLIE</b></p> <p>Si richiede di dettagliare un progetto di attività (oltre a quanto previsto dall'art. 4 del Capitolato), volte all'educazione degli alunni delle scuole dell'infanzia, di quelle primarie e dei genitori. Si richiede altresì di descrivere gli strumenti di monitoraggio e di misurazione dell'efficacia del progetto.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4, preferibilmente font Times New Roman 12.</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:</p> $P = mc \times 8$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE</b>: completezza e chiarezza delle iniziative proposte e delle modalità di esecuzione, fattibilità di realizzazione, grado di coinvolgimento del territorio.</p>	8	
8	<p><b>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</b></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 Art. 5 capitolato.</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata formato A4, preferibilmente font Times New Roman 12.</p>	<p>Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:</p> $P = mc \times 7$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti <b>CRITERI MOTIVAZIONALI</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indicazione dei centri di cottura alternativi individuati;</li> <li>- grado di realizzabilità e tempistiche del piano di gestione imprevisti ed emergenze proposto;</li> <li>- chiarezza e grado di dettaglio relativo alle portate fornite.</li> </ul>	7	
9	<p><b>PIATTAFORMA DIGITALE</b></p> <p>L'operatore dovrà presentare il proprio progetto di piattaforma digitale su web, attraverso la quale gestire le procedure informatiche di cui all'art. 22 del Capitolato, evidenziando:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le modalità di utilizzo da parte degli</li> </ul>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 9$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti <b>CRITERI</b></p>	9	

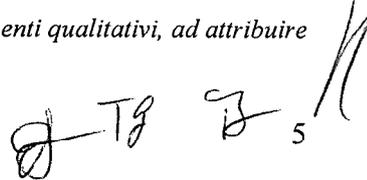
Handwritten marks and numbers: a stylized signature, 'T9', and the number '4'.

	<p>utenti, da web e da app;</p> <p>- le modalità di pagamento da parte degli utenti;</p> <p>- le modalità e tempi di ripristino della funzionalità della piattaforma in caso di malfunzionamenti.</p> <p>Allegare progetto max 2 facciate formato A4, preferibilmente font Times New Roman 12.</p>	<p><b>MOTIVAZIONALI:</b></p> <p>- semplicità di utilizzo da parte del comune;</p> <p>- semplicità di utilizzo da parte degli utenti da web;</p> <p>- semplicità di utilizzo da parte degli utenti da app;</p> <p>- modalità di pagamento da parte degli utenti;</p> <p>- modalità e tempi di ripristino della funzionalità della piattaforma in caso di malfunzionamenti.</p>		
10	<p><b>CONTRASTO ALLO SPRECO ALIMENTARE</b></p> <p>L'operatore dovrà presentare un progetto per il recupero e la cessione gratuita delle eccedenze alimentari a soggetti donatari, i quali possono ritirarle direttamente o incaricare del ritiro altro soggetto donatario, nel rispetto della Legge n.155/2003 e della Legge n.166/2016, in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi (Art. 21 del Capitolato).</p> <p>Allegare progetto max 1 facciata formato A4, preferibilmente font Times New Roman 12.</p>	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 5$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p>- pertinenza del contenuto, alle finalità del progetto;</p> <p>- grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale);</p> <p>- frequenza del recupero;</p> <p>- chiarezza e grado di dettaglio con la precisazione dei termini,</p> <p>- concretezza, utilità e grado di realizzabilità;</p> <p>- descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p>	5	
11	<p><b>PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA DEL RESPONSABILE DEGLI ASPETTI DIETETICO-NUTRIZIONALI E QUALITATIVI DEL SERVIZIO</b></p> <p>L'operatore dovrà descrivere la professionalità e l'esperienza del responsabile proposto, valorizzando le esperienze maturate nella gestione di servizi analoghi per tipologia e dimensione a quello oggetto della presente procedura (Art. 29 del Capitolato).</p> <p>Allegare progetto max 1 facciata formato A4, preferibilmente font Times New Roman 12.</p>	<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 secondo il seguente <b>CRITERIO MOTIVAZIONALE:</b></p> <p>- tipologia e numero di precedenti esperienze analoghe;</p> <p>- titoli di studio e di specializzazione conseguiti;</p> <p>- numero, tipologia e durata dei corsi frequentati;</p> <p>- anni di esperienza.</p>	6	

- ricorda il **metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica**, così come indicato al paragrafo 17.2 del disciplinare di gara, che di seguito viene riprodotto:

Ai **criteri di natura discrezionale** (nn. 4, 6, 7, 8, 9, 10 e 11), il punteggio verrà assegnato secondo quanto riportato nella "Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" di cui al paragrafo 17.1.

Ogni commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno degli elementi qualitativi, ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti parametri:



<b>GIUDIZIO</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>COEF F.</b>
<b>IRRILEVANTE</b>	<i>nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative</i>	0,0
<b>INSUFFICIENTE</b>	<i>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</i>	0,2
<b>SUFFICIENTE</b>	<i>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</i>	0,4
<b>BUONO</b>	<i>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</i>	0,6
<b>OTTIMO</b>	<i>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</i>	0,8
<b>ECCELLENTE</b>	<i>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</i>	1,0

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

*Per i criteri di natura discrezionale, il punteggio verrà assegnato secondo la seguente formula:*

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

*dove:*

*P è il punteggio attribuito al singolo concorrente;*

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

*P<sub>max</sub> è il punteggio massimo attribuibile al singolo criterio/sub criterio.*

*Ai criteri di natura tabellare (nn. 1, 2, 3 e 5) il punteggio verrà attribuito secondo la modalità specificata per ciascun criterio nella tabella di cui sopra.*

- ricorda altresì il **metodo per il calcolo dei punteggi** stabilito dal paragrafo 17.4 del disciplinare di gara:

*La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (criteri nn. 4, 6, 7, 8, 9, 10 e 11 della "Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" al paragrafo 17.1) 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 nn. 1, 2, 3 e 5 della Tabella dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica" del paragrafo 17.1), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

- ricorda inoltre che:

- come previsto al paragrafo 15 del disciplinare di gara, il testo eccedente i limiti di ciascuna delle relazioni concernenti i criteri di valutazione discrezionali della tabella di cui al paragrafo 17.1, non sarà preso in esame dalla Commissione giudicatrice;
- come previsto al paragrafo 17.4, 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 sarà inserito manualmente nella piattaforma.

#### LA COMMISSIONE

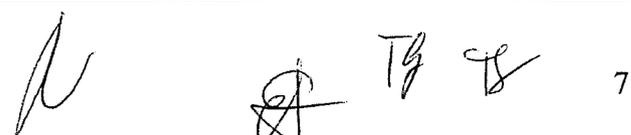
Dà inizio alle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica presentata da ciascun operatore economico, valutando, per ciascun criterio di tipo discrezionale, le offerte nell'ordine attribuito dalla piattaforma.

Il quadro riepilogativo dei giudizi per i primi tre criteri di tipo discrezionale (nn. 4, 6 e 7), attribuiti secondo il metodo indicato nel disciplinare e sopra richiamato, è il seguente:

N.	O.E	CRITERIO 4			
		Pozzer	Giacomel	Tandura	Punti
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,9	0,75	0,8	8,1667
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	0,8	0,7	0,7	7,3333
3	CIRFOOD S.C.	0,6	0,6	0,6	6,0000
4	VIVENDA SPA	0,8	0,65	0,7	7,1667

N.	O.E	CRITERIO 6			
		Pozzer	Giacomel	Tandura	Punti
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,5	0,65	0,6	3,5000
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	0,7	0,85	0,7	4,5000
3	CIRFOOD S.C.	0,8	0,8	0,8	4,8000
4	VIVENDA SPA	0,8	0,75	0,8	4,7000

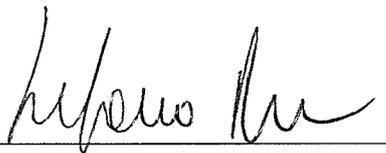
N.	O.E	CRITERIO 7			
		Pozzer	Giacomel	Tandura	Punti
1	DUSSMANN SERVICE S.R.L.	0,7	0,75	0,8	6,0000
2	SERENISSIMA RISTORAZIONE SPA	0,6	0,7	0,7	5,3333
3	CIRFOOD S.C.	0,5	0,5	0,5	4,000
4	VIVENDA SPA	0,6	0,7	0,7	5,3333



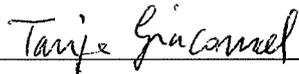
## IL PRESIDENTE

Alle ore 13:00 (tredici) dichiara conclusa la seduta riservata e dispone il proseguimento delle operazioni di gara relative alla valutazione delle offerte tecniche per il giorno 10/03/2022 alle ore 14:00 (quattordici).

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer)



IL COMMISSARIO (dott.ssa Tanja Giacomet)



IL COMMISSARIO (dott.ssa Stefania Tandura)



IL TESTIMONE/SEGRETARIO VERBALIZZANTE (dott.ssa Evi Dall'Antonia)

