



Città metropolitana
di Venezia

Città Metropolitana di Venezia
PROTOCOLLO GENERALE
2018/0057287
del 31/07/2018
Class.: 04.D3 2018/63

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 Stra.

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica. aa.ss 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22 E 2022/23. CIG 7441988AC4.

- Valore della concessione: € 847.500,00 (al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza);
- Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso: euro 2.700,00;
- Valore complessivo stimato: € 935.220,00 comprensivo dell'eventuale proroga di 6 mesi al netto di Iva.

VERBALE N. 2 del 24.7.2018

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventiquattro del mese di luglio (24.7.2018), alle ore nove e diciassette minuti (09.17), presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia, sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, – 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. 2253 del 13.7.2018 e così composta:

Presidente	dott. Stefano Pozzer, funzionario del Servizio Gestione procedure contrattuali della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) Marino Concon, istruttore di cucina presso il CFP di Chioggia della Città metropolitana di Venezia; 2) arch. Stefano Negrato, Responsabile Settore Tecnico Lavori Pubblici , Manutenzioni , Ambiente del Comune di Stra (VE);
Segretaria verbalizzante	Pamela Spricigo, collaboratrice amministrativa del Servizio Gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia in sostituzione della dipendente Carla De Cassai in congedo per ferie.

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.

E' presente la RUP del Comune di Stra, dott.ssa Valentina Pizzocaro

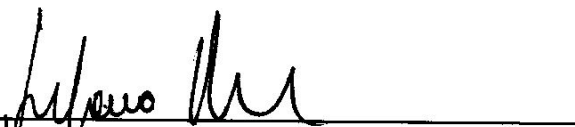
Richiamato il verbale n. 1 del 17/7/2018 e dato atto che della convocazione della seduta pubblica per la data odierna è stata data comunicazione mediante avviso pubblicato in data 18/7/2018 sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia, nell'apposita sezione "Bandi SUA".

IL PRESIDENTE:

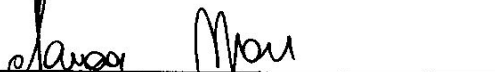
- informa che in esito alle verifiche eseguite nella seduta di cui al precedente verbale, sono stati ammessi tutti gli operatori economici partecipanti, elencati come segue:
 - 1 - CAMST Soc. Coop. a r.l. di Villanova di Castenaso (BO), C.F. 00311310379;
 - 2 - VEGRA CAMIN S.r.l. di Legnaro (PD), C.F. 01736550243;
 - 3 - SODEXO ITALIA S.p.A. di Cinisello Balsamo (MI), C.F. 00805980158;
- procede all'apertura dei tre plichi di ciascun dei suddetti operatori economici, contenenti le relative buste B e buste C, e procede quindi, all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica" 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 che pertanto le stesse saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice in una o più sedute riservate;
- ripone le stesse nei plichi dei rispettivi concorrenti;
- provvede ad inserire le buste delle offerte economiche dei soggetti partecipanti in un'unica busta idoneamente sigillata con nastro adesivo, che viene siglata sui lembi di chiusura da tutti i componenti della Commissione;
- dichiara chiusa la seduta pubblica e comunica che i lavori proseguiranno in seduta riservata subito dopo per procedere all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche, all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel disciplinare di gara e ai conseguenti adempimenti.

La seduta termina alle ore 9.35.

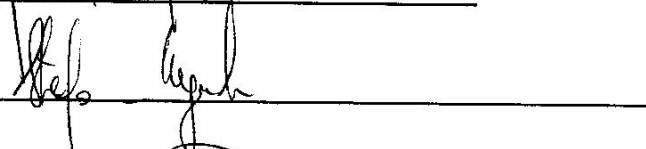
IL PRESIDENTE (Stefano Pozzer)



IL COMPONENTE (Marino Concon)



IL COMPONENTE (Stefano Negrato)



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (Pamela Spricigo)



VERBALE N. 3 del 24/7/2018

A seguire, alle ore nove e trentacinque minuti (ore 9.35),

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della segretaria verbalizzante e della RUP del Comune di Stra, dott.ssa Valentina Pizzocaro, dichiara aperta la seduta riservata dedicata alla valutazione dell'offerta tecnica presentata dai suddetti operatori economici in ordine alla declinazione dei vari criteri del progetto nei termini disposti all'art. 18.1 del disciplinare di gara, di seguito riprodotti:

PARAMETRI QUALITÀ	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO: 75 punti
--------------------------	---

1 - CERTIFICAZIONI	Punti MAX 5	
1.1 - Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	0	Nessuna certificazione
	0,5	ISO 22000:2005
	1	ISO 22000:2005 + 22005:2008
	3	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)
1.2 - Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	0	In assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015
	2	Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015

2 - DERRATE ALIMENTARI		Punti MAX 35		
2.1 - Alimenti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE) / da prodotti DOP/IGP/STG /, da prodotti tipici e tradizionali. (punti 26)				
Barrare con una X il riquadro (barrare solo un riquadro per ogni riga relativa alla tipologia prodotto)				
Per ogni categoria di prodotti sotto elencata specificare (utilizzando l'allegato B al Capitolato) se i prodotti verranno forniti in versione DOP o IGP o STG oppure come prodotti tipici e tradizionali ed allegare le relative schede prodotto.				
TIPOLOGIA PRODOTTO	PERCENTUALE OFFERTA TRA 0% E 20 % 0 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 21% E 40 % 1 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 41% E 70 % 1,5 PUNTI	PERCENTUALE OFFERTA TRA 71% E 100 % 2 PUNTI
Frutta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
verdura e ortaggi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Legumi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereali	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pane e prodotti da forno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

Pasta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
farina, patate, polenta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pomodori e prodotti trasformati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
formaggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
latte, yogurt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
olio extravergine d'oliva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.2 - Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali (PUNTI 6)

Barrare con una X il riquadro (barrare solo un riquadro per ogni riga relativa alla tipologia prodotto)

TIPOLOGIA PRODOTTO	PERCENTUALE OFFERTA TRA 0% E 20 %	PERCENTUALE OFFERTA TRA 21% E 40 %	PERCENTUALE OFFERTA TRA 41% E 70 %	PERCENTUALE OFFERTA TRA 71% E 100 %
	0 PUNTI	1 PUNTI	1,5 PUNTI	2 PUNTI
Carne avicunicola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne bovina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carne di suino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.3 - Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti) – allegare documentazione

Punti MAX 1

Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile

No = 0

Si = 1

2.4 - Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale - allegare documentazione

Punti MAX 1

Ananas e/o banane

No = 0

Si = 0,5

Cacao e/o cioccolato e/o zucchero

No = 0

Si = 0,5

2.5 - Presenza di materie prime, intese come prodotti

Punti MAX 1

ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia		
Presenza	No = 0	Si = 1

3 - FORNITORI		Punti MAX 2
Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	0	Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione
	1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
	2	più del 50% dei fornitori con Certificazione

4 - CENTRO COTTURA		Punti MAX 14					
<p>4.1 - Cicli di lavorazione: ne Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere:</p> <p>a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione;</p> <p>b) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione; alla relazione deve essere allegata una presentazione del lay-out scala 1: 100, con la descrizione dettagliata delle caratteristiche dei locali, dei percorsi differenziati per l'entrata delle materie prime e per l'uscita del prodotto finito e delle aree di lavoro;</p>	10	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> <p>$P = mc \times 10$</p> <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>verifica che i locali siano di dimensioni e organizzazione adeguata alla fornitura, con il rispetto delle indicazioni di massima fornite dai competenti servizi AUSL 3 Serenissima; verifica che i locali abbiano sufficienti delimitazioni per le produzioni dei pasti per gli adulti e scolastici e per la preparazione delle diete speciali;</p> <p>verifica che il flusso di lavorazioni ("flusso in avanti") venga costantemente assicurato evitando incroci e possibili contaminazioni; dimensioni, separatezza (layout secondo la marcia in avanti e assenza di incroci tra percorsi "sporchi" e "puliti") e presenza di sistemi di monitoraggio della temperatura in ogni fase produttiva; modernità, utilità, quantità delle attrezzature.</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 delle prime due facciate.</p>					
		<p>4.2 - Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	<p>SISTEMA FRESCO/CALDO</p> <table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno</td> </tr> </table>	0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno	2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno
0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno						
2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno						
4	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno						

5 - CONTENITORI	Punti MAX 4
------------------------	--------------------

Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	0	Contenitori passivi
	2	contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate
	4	contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo

6 - MEZZI DI TRASPORTO		Punti MAX 2
Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti – allegare documentazione	0	Classe Euro 4 o inferiore
	1	Classe Euro 5, Classe Euro 6
	2	Alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/o ibrida

7 - EDUCAZIONE ALIMENTARE		Punti MAX 2
Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura	0	assenza del progetto
	2	presenza del progetto con allegata relazione

8 - GRADIMENTO		Punti MAX 2
Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).	0	Assenza della rilevazione
	1	Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico
	2	Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico

9 - ANTI-SPRECO		Punti MAX 2
Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	0	No
	2	Si

10 - DISTRIBUZIONE		Punti MAX 4
Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti.	0	rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico)
	2	rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico)
	4	rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico)

11 - COMUNICAZIONE		Punti MAX 3
---------------------------	--	--------------------

sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità	0	Servizio non attivabile
	1,5	3 invii l'anno
	3	5 invii l'anno

* Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi ai criteri da valutare la Commissione giudicatrice procederà ad assegnare per tutti i criteri sopraindicati, un giudizio tra quelli sotto riportati, al quale corrisponde il rispettivo coefficiente.

- Irrilevante coefficiente pari a 0
- Insufficiente coefficiente pari a 0,2
- Sufficiente coefficiente pari a 0,4
- Buono coefficiente pari a 0,6
- Ottimo coefficiente pari a 0,8
- Eccellente coefficiente pari a 1

Si procederà all'attribuzione dei punteggi ad ogni singolo criterio (in base alle formule a fianco di ognuno indicate) e ,come previsto dal disciplinare di gara all'art. 18.4, non si procederà a nessuna riparametrazione

LA COMMISSIONE

comincia le operazioni di valutazione degli elementi tecnici prendendo in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione a partire dall'operatore economico CAMST Soc. Coop. a r.l., seguendo l'ordine di arrivo dei plichi al protocollo.

I punteggi sono i seguenti:

OPERATORE ECONOMICO: CAMST SOC. COOP. A R.L.

CRITERIO 1 – CERTIFICAZIONI

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
1.1 - Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + 22005:2008 <input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	3

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
1.2 - Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015*	2

*il certificato ISO 14001:2015, allegato dall'operatore economico, scade il 19/7/2018, quindi l'operatore lo ha corredato dell'attestazione dell'organismo certificante, in cui si dichiara che CAMST Soc. Coop. a r.l. ha intrapreso

l'avvio dell'iter di verifica per la convalida della dichiarazione ambientale secondo il regolamento EMAS. La Commissione acquisisce tramite il sito di Accredia il nuovo certificato ISO 14001:2015 di Camst Soc. Coop a r.l con validità dal 27/6/2018.

CRITERIO 2 – DERRATE ALIMENTARI

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.1 - Alimenti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE) / da prodotti DOP/IGP/STG /, da prodotti tipici e tradizionali	CAMST Soc. Coop. a r.l.	■ frutta 76,47 %	2
		■ verdura e ortaggi 72,72 %	2
		■ legumi 80 %	2
		■ cereali 25 %	1
		■ pane e prodotti da forno 100 %	2
		■ pasta 100 %	2
		■ riso 100 %	2
		■ farina, patate, polenta 66,66 %	1,5
		■ pomodori e prodotti trasformati 100 %	2
		■ formaggi 87,5 %	2
		□ latte, yogurt 0 %	0
		□ uova 0 %	0
■ olio extravergine d'oliva 100 %	2		
TOTALE			20,5

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.2 - Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	CAMST Soc. Coop. a r.l.	■ Carne avicunicola 50 %	1,5
		■ Carne bovina 100 %	2
		■ Carne di suino 71,42 %	2
TOTALE			5,5

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.3 - Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	CAMST Soc. Coop. a r.l.	□ NO ■ SI	1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.4 - - Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	CAMST Soc. Coop. a r.l.	Ananas e/o banane □ NO ■ SI	0,5
		Cacao e/o cioccolata e/o zucchero □ NO ■ SI	0,5
TOTALE			1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.5 - Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1

CRITERIO 3 - FORNITORI

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
3 – Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione <input type="checkbox"/> dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione <input checked="" type="checkbox"/> più del 50% dei fornitori con Certificazione	2

CRITERIO 4 – CENTRO COTTURA

Sub criterio	Operatore economico	COMMISSARI			MEDIA	Punteggio ottenuto
		Pozzer	Concon	Negrato		
4.1 Cicli di lavorazione	CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,8	0,8	0,8	0,8	8

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
4.2 – Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno <input checked="" type="checkbox"/> 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	4

CRITERIO 5 - CONTENITORI

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
5 – Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Contenitori passivi <input type="checkbox"/> contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate <input checked="" type="checkbox"/> contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	4

CRITERIO 6 – MEZZI DI TRASPORTO

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
----------	---------------------	---------	--------------------

6 – Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Classe Euro 4 o inferiore <input type="checkbox"/> Classe Euro 5, Classe Euro 6 <input checked="" type="checkbox"/> Alimentazione a metano o biffe oppure Elettrica e/o ibrida	2
---	-------------------------	---	---

CRITERIO 7 – EDUCAZIONE ALIMENTARE

critério	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
7 – Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> assenza del progetto <input checked="" type="checkbox"/> presenza del progetto con allegata relazione	2

CRITERIO 8 – GRADIMENTO

critério	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
8 – Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Assenza della rilevazione <input type="checkbox"/> Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico <input checked="" type="checkbox"/> Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico	2

CRITERIO 9 – ANTI SPRECO

critério	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
9 – Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	2

CRITERIO 10 – DISTRIBUZIONE

critério	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
10 – Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n. addetti e n.° pasti distribuiti	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico) <input type="checkbox"/> rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico) <input checked="" type="checkbox"/> rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico)	4

CRITERIO 11 – COMUNICAZIONE

critério	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
11 – sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità	CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Servizio non attivabile <input type="checkbox"/> 3 invii l'anno <input checked="" type="checkbox"/> 5 invii l'anno	3

OPERATORE ECONOMICO: VEGRA CAMIN S.R.L.

CRITERIO 1 – CERTIFICAZIONI

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
1.1 - Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + 22005:2008 <input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	3

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
1.2 - Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015	2

CRITERIO 2 – DERRATE ALIMENTARI

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.1 - Alimenti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE) / da prodotti DOP/IGP/STG /, da prodotti tipici e tradizionali	VEGRA CAMIN srl	<input checked="" type="checkbox"/> frutta 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> verdura e ortaggi 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> legumi 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> cereali 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> pane e prodotti da forno 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> pasta 71 - 100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> riso 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> farina, patate, polenta 71-100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> pomodori e prodotti trasformati 71 - 100 %	2
		<input checked="" type="checkbox"/> formaggi 71-100 %	2
		<input type="checkbox"/> latte, yogurt 0 - 20 %	0
		<input type="checkbox"/> uova 0 - 20 %	0
		<input checked="" type="checkbox"/> olio extravergine d'oliva 71-100 %	2
TOTALE			22

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
--------------	---------------------	---------	--------------------

Handwritten signatures and initials on the right margin of the page.

2.2 - Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	VEGRA CAMIN srl	<input checked="" type="checkbox"/> Carne avicunicola 41 - 70 % <input checked="" type="checkbox"/> Carne bovina 71-100 % <input checked="" type="checkbox"/> Carne di suino 71-100 %	1,5 2 2
TOTALE			5,5

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.3 - Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.4 - - Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	VEGRA CAMIN srl	Ananas e/o banane <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	0,5
		Cacao e/o cioccolato e/o zucchero <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	0,5
TOTALE			1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.5 - Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofruttilicoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1

CRITERIO 3 - FORNITORI

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
3 - Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione <input type="checkbox"/> dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione <input checked="" type="checkbox"/> più del 50% dei fornitori con Certificazione	2

CRITERIO 4 - CENTRO COTTURA

Sub criterio	Operatore economico	COMMISSARI			MEDIA	Punteggio ottenuto
		Pozzer	Concon	Negrato		
4.1 Cicli di lavorazione	VEGRA CAMIN srl	0,8	0,8	0,8	0,8	8

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
--------------	---------------------	---------	--------------------

Handwritten signatures and initials:
 faw
 sh
 N
 BS

4.2 – Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno <input checked="" type="checkbox"/> 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	4
---	-----------------	---	---

CRITERIO 5 - CONTENITORI

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
5 – Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> Contenitori passivi <input type="checkbox"/> contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate <input checked="" type="checkbox"/> contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	4

CRITERIO 6 – MEZZI DI TRASPORTO

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
6 – Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> Classe Euro 4 o inferiore <input type="checkbox"/> Classe Euro 5, Classe Euro 6 <input checked="" type="checkbox"/> Alimentazione a metano o biffe oppure Elettrica e/o ibrida	2

CRITERIO 7 – EDUCAZIONE ALIMENTARE

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
7 – Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, Inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> assenza del progetto <input checked="" type="checkbox"/> presenza del progetto con allegata relazione	2

CRITERIO 8 – GRADIMENTO

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
8 – Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> Assenza della rilevazione <input type="checkbox"/> Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico <input checked="" type="checkbox"/> Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico	2

CRITERIO 9 – ANTI SPRECO

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto

9 – Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	2
--	-----------------	---	---

CRITERIO 10 – DISTRIBUZIONE

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
10 – Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n. addetti e n.° pasti distribuiti	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico) <input type="checkbox"/> rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico) <input checked="" type="checkbox"/> rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico)	4

CRITERIO 11 – COMUNICAZIONE

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
11 – sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità	VEGRA CAMIN srl	<input type="checkbox"/> Servizio non attivabile <input type="checkbox"/> 3 invii l'anno <input checked="" type="checkbox"/> 5 invii l'anno	3

OPERATORE ECONOMICO: SODEXO ITALIA S.p.A.

CRITERIO 1 – CERTIFICAZIONI

Sub critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
1.1 - Documentazione attestante il Possesso della Certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare" e Possesso della Certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari"	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Nessuna certificazione <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 <input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + 22005:2008 <input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	3

Sub critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
1.2 - Possesso di Certificazioni AMBIENTALI (CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 ed EMAS)	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015 <input checked="" type="checkbox"/> Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015	2

CRITERIO 2 – DERRATE ALIMENTARI

Sub critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.1 - Alimenti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE) / da prodotti	SODEXO ITALIA spa	<input checked="" type="checkbox"/> frutta 21-40 % <input checked="" type="checkbox"/> verdura e ortaggi 21-40 % <input checked="" type="checkbox"/> legumi 0%	1 1 0

cdv
[Signature]
[Signature]
[Signature]

DOP/IGP/STG /, da prodotti tipici e tradizionali	■ cereali	0%	0
	■ pane e prodotti da forno	0%	0
	■ pasta	0%	0
	■ riso	21-40 %	1
	■ farina, patate, polenta	21-40 %	1
	■ pomodori e prodotti trasformati	21-40 %	1
	■ formaggi	71-100 %	2
	□ latte, yogurt	0%	0
	□ uova	0%	0
	□ olio extravergine d'oliva	0%	0
TOTALE			7

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.2 - Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	SODEXO ITALIA spa	□ Carne avicunicola 0 % ■ Carne bovina 21-40 % □ Carne di suino 0 %	0 1 0
TOTALE			1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.3 - Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	SODEXO ITALIA spa	□ NO ■ SI	1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.4 -- Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	SODEXO ITALIA spa	Ananas e/o banane □ NO ■ SI	0,5
		Cacao e/o cioccolata e/o zucchero □ NO ■ SI	0,5
TOTALE			1

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
2.5 - Presenza di materie prime, intese come prodotti ortofruttilicoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia	SODEXO ITALIA spa	□ NO ■ SI	1

CRITERIO 3 - FORNITORI

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
----------	---------------------	---------	--------------------

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

3 – Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione <input type="checkbox"/> dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione <input checked="" type="checkbox"/> più del 50% dei fornitori con Certificazione	2
--	-------------------	--	---

CRITERIO 4 – CENTRO COTTURA

Sub criterio	Operatore economico	COMMISSARI			MEDIA	Punteggio ottenuto
		Pozzer	Concon	Negrato		
4.1 Cicli di lavorazione	SODEXO ITALIA spa	1	1	1	1	10

Sub criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
4.2 – Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno <input type="checkbox"/> 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno <input checked="" type="checkbox"/> 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	4

CRITERIO 5 - CONTENITORI

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
5 – Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Contenitori passivi <input type="checkbox"/> contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate <input checked="" type="checkbox"/> contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	4

CRITERIO 6 – MEZZI DI TRASPORTO

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
6 – Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Classe Euro 4 o inferiore <input type="checkbox"/> Classe Euro 5, Classe Euro 6 <input checked="" type="checkbox"/> Alimentazione a metano o biffe oppure Elettrica e/o ibrida	2

CRITERIO 7 – EDUCAZIONE ALIMENTARE

criterio	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
----------	---------------------	---------	--------------------

7 – Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata della concessione di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> assenza del progetto <input checked="" type="checkbox"/> presenza del progetto con allegata relazione	2
--	----------------------	---	---

CRITERIO 8 – GRADIMENTO

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
8 – Rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta con rilevazione sia dello scarto in mensa che del gradimento da parte dei bambini e dei ragazzi	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Assenza della rilevazione <input type="checkbox"/> Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico <input checked="" type="checkbox"/> Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico	2

CRITERIO 9 – ANTI SPRECO

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
9 – Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	2

CRITERIO 10 – DISTRIBUZIONE

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
10 – Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n. addetti e n.* pasti distribuiti	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> rapp. > di 1/60 (per il pasto completo) e > di 1/90 (per il piatto unico) <input type="checkbox"/> rapp. tra 1/50 e 1/60 (per il pasto completo) e tra 1/70 e 1/90 (per il piatto unico) <input checked="" type="checkbox"/> rapp. < di 1/50 (per il pasto completo) e < di 1/70 (per il piatto unico)	4

CRITERIO 11 – COMUNICAZIONE

critero	Operatore economico	offerta	Punteggio ottenuto
11 – sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità	SODEXO ITALIA spa	<input type="checkbox"/> Servizio non attivabile <input type="checkbox"/> 3 invii l'anno <input checked="" type="checkbox"/> 5 invii l'anno	3

Terminata quindi la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo criterio e sub criterio, l'esito che ne scaturisce è il seguente:

OPERATORE ECONOMICO	CRITERI E SUB CRITERI	TOTALE

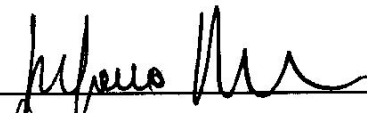
	Req. 1.1	Req. 1.2	Req. 2.1	Req. 2.2	Req. 2.3	Req. 2.4	Req. 2.5	Req. 3	Req. 4.1	Req. 4.2	Req. 5	Req. 6	Req. 7	Req. 8	Req. 9	Req. 10	Req. 11	TOT
1. CAMST Soc. Coop.	3,00	2,00	20,50	5,50	1,00	1,00	1,00	2,00	8,00	4,00	4,00	2,00	2,00	2,00	2,00	4,00	3,00	67,00
2. VEGRA CAMIN S.r.l.	3,00	2,00	22,00	5,50	1,00	1,00	1,00	2,00	8,00	4,00	4,00	2,00	2,00	2,00	2,00	4,00	3,00	68,50
3 - SODEXO ITALIA spa	3,00	2,00	7,00	1,00	1,00	1,00	1,00	2,00	10,00	4,00	4,00	2,00	2,00	2,00	2,00	4,00	3,00	51,00

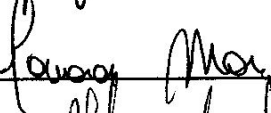
La seduta termina alle ore 12.07.

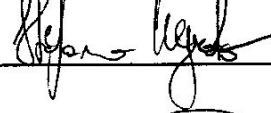
Il Presidente ricorda che alle ore 14.00 si riunirà la Commissione in seduta pubblica dedicata alla comunicazione della valutazione delle offerte tecniche e all'apertura delle offerte economiche.

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

La dipendente Pamela Spricigo viene designata custode della documentazione.

IL PRESIDENTE (*Stefano Pozzer*) 

IL COMPONENTE (*Marino Concon*) 

IL COMPONENTE (*Stefano Negrato*) 

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*Pamela Spricigo*) 

