



Città metropolitana
di Venezia

Città Metropolitana di Venezia
PROT.DC.DD.LLO GENERALE
2018/0049695
del 02/07/2018
Classe: 04.D3 2018/43

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 Fiesso d'Artico

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 74128247E0.

- Valore della concessione: € 1.095.827,80 (al netto di IVA e degli oneri per la sicurezza);
- Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso: euro 2.000,00;
- Valore complessivo stimato: € 1.207.410,58 comprensivo dell'eventuale proroga di 6 mesi al netto di Iva.

VERBALE N. 2 del 26.06.2018

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventisei del mese di giugno (26.06.2018), alle ore otto e trenta minuti (08.30), presso il Centro Servizi II della Città Metropolitana di Venezia, sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, Torre Nord – piano 0 – Ufficio Gare e Contratti, si è riunita in seduta pubblica, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice, nominata con determinazione n. 46617 del 20.06.2018 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) perito agrario Albino Marchioro, funzionario tecnico del Servizio Agricoltura e alimentazione della Città metropolitana di Venezia; 2) dott. Edi Terren, istruttore amministrativo dell' Ufficio Pubblica Istruzione - Sport e Associazionismo del Comune di Fiesso d'Artico (VE);
Segretario verbalizzante	rag.ra Carla De Cassai, istruttore amministrativo del Servizio Gestione procedure contrattuali 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.

Richiamato il verbale n. 1 del 21.06.2018 e dato atto che della convocazione della seduta pubblica per la data odierna è stata data comunicazione mediante avviso pubblicato in data 21.06.2018 sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia, nell'apposita sezione "Bandi SUA".

IL PRESIDENTE:

- premette che a causa di alcuni refusi nella compilazione della scheda offerta tecnica “Allegato B”, si è provveduto in data 31.05.2018 a pubblicare sulla sezione “Bandi SUA” sul sito web www.cittameropolitana.ve.it la nuova scheda debitamente corretta, in sostituzione di quella pubblicata precedentemente;
- procede all’apertura delle buste “B – Offerta tecnica” presentate dai due operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto ed ammessi, 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;
- 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 08.50.

IL PRESIDENTE (*dott. Angelo Brugnerotto*) _____

IL COMPONENTE (*perito agrario Albino Marchioro*) _____

IL COMPONENTE (*dott. Edi Terren*) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*rag.ra Carla De Cassai*) _____

VERBALE N. 3 del 26.06.2018

A seguire, alle ore otto e cinquantadue minuti (ore 08.52),

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della segretaria verbalizzante e della RUP del comune di Fiesso d’Artico, dott.ssa Elena Bolgan:

- 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 9	
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	
1.3 - 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	SISTEMA FRESCO/CALDO		
	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	

2 - DERRATE ALIMENTARI **Punti MAX 35**
Alimenti provenienti da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE) /da prodotti DOP/IGP/STG /, da prodotti tipici e tradizionali

2.1 - (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 E) 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"/>
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"/>

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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 % 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
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 ortofrutticoli, derivanti da prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia		Punti MAX 1		
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 - CICLI DI LAVORAZIONE: Centro Cottura		Punti MAX 10
Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 che deve comprendere: a) una descrizione esauriente dei cicli di lavorazione; b) elenco delle attrezzature presenti e loro disposizione sulla planimetria rispetto ai flussi di	0- 10	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P = mc x 10 dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.






<p>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>	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: 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; 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. 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>
--	--

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	0	Assenza della rilevazione	
	1	Almeno una rilevazione nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico	

La rilevazione dovrà comprendere almeno una o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo (almeno il 10%).	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

* Ogni Commissario provvederà ad esprimere per ogni criterio sopraindicato il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

- 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 relativamente all'operatore economico VEGRA CAMIN S.r.l.

Si comincia dall'elemento *1) CERTIFICAZIONI.*

I punteggi sono i seguenti:

Sub criterio 1.1	Possesso della Certificazione: - ISO 22000:2005 - ISO 22005:2008	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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 1.2	Possesso di Certificazioni AMBIENTALI	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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

Sub criterio 1.3	Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 2) *DERRATE ALIMENTARI* porta ai seguenti punteggi:

Sub criterio 2.1	Alimenti provenienti da prodotti DOP/IGP/STG /,da prodotti tipici e tradizionali.	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	<input checked="" type="checkbox"/> frutta 71-100 %	2

[Handwritten signatures and initials]

	■ verdura e ortaggi 71-100 %	2
	■ legumi 71-100 %	2
	■ cereali 71-100 %	2
	■ pane e prodotti da forno 71-100 %	2
	■ pasta 21 - 40 %	1
	■ riso 71-100 %	2
	■ farina, patate, polenta 71-100 %	2
	■ pomodori e prodotti trasformati 41 - 70 %	1,5
	■ formaggi 71-100 %	2
	□ latte, yogurt 0 - 20 %	0
	□ uova 0 - 20 %	0
	■ olio extravergine d'oliva 71-100 %	2

Sub criterio 2.2	Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	<input type="checkbox"/> Carne avicunicola 0 - 20 % <input checked="" type="checkbox"/> Carne bovina 71-100 % <input checked="" type="checkbox"/> Carne di suino 71-100 %	 0 2 2

Sub criterio 2.3	Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1

Sub criterio 2.4	Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	Ananas e/o banane <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	0,5
	Cacao e/o cioccolata e/o zucchero <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	0,5

Sub criterio 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	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 3) *FORNITORI* porta al seguente punteggio:

Criterio 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.	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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



La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 4) *CICLI DI LAVORAZIONE: Centro Cottura* porta ai seguenti giudizi e conseguente punteggio:

Criterio 4 - CICLI DI LAVORAZIONE: Centro Cottura	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Terren	Marchioro		



1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	0,8	0,8	0,8	0,8	8
------------------------	-----	-----	-----	-----	---

Si passa adesso alla valutazione dell' elemento di natura quantitativa 5) *CONTENITORI*.

Il punteggio è il seguente:

criterio 5	Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 6) *MEZZI DI TRASPORTO* porta al seguente punteggio:

criterio 6	Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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	0*

*La ditta pur segnando nell' apposita casella il requisito offerto "Alimentazione a metano o biffe oppure Elettrica e/o ibrida", non ha allegato, come richiesto dal disciplinare di gara, la documentazione comprovante questa tipologia di alimentazione e la classe ecologica posseduta dai mezzi che verranno utilizzati per il trasporto pasti. La ditta ha allegato un depliant della casa produttrice FIAT del mezzo Doblò Cargo in tutte le sue versioni (con alimentazione a sola benzina, a benzina/metano, a gasolio e con classi ecologiche diverse) senza indicare quale avrebbe utilizzato. Per quanto sopra esposto la Commissione decide di attribuire di un punteggio pari a 0 (zero).

La Commissione prende ora in esame, l'elemento di natura quantitativa 7) *EDUCAZIONE ALIMENTARE* addivenendo al seguente esito:

criterio 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 Personale tecnico	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	<input type="checkbox"/> assenza del progetto <input checked="" type="checkbox"/> presenza del progetto con allegata relazione	2

--	--	--

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 8) *GRADIMENTO* porta al seguente punteggio:

criterio 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	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 9) *ANTI-SPRECO* porta al seguente punteggio:

criterio 9	Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	2

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 10) *DISTRIBUZIONE* porta al seguente punteggio:

criterio 10	Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti	PUNTEGGIO
1 - VEGRA CAMIN S.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

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 11) *COMUNICAZIONE* porta al seguente punteggio:

<p>Criterio 11</p>	<p>sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità</p>	<p>PUNTEGGIO</p>
<p>1 - VEGRA CAMIN S.r.l.</p>	<p><input type="checkbox"/> Servizio non attivabile</p> <p><input type="checkbox"/> 3 invii l'anno</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5 invii l'anno</p>	<p>3</p>

Si passa poi alla valutazione dell'offerta della CAMST Soc. Coop. a r.l.

Si comincia dall'elemento 1) *CERTIFICAZIONI*.

I punteggi sono i seguenti:

<p>Sub criterio 1.1</p>	<p>Possesso della Certificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISO 22000:2005 - ISO 22005:2008 	<p>PUNTEGGIO</p>
<p>1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.</p>	<p><input type="checkbox"/> Nessuna certificazione</p> <p><input type="checkbox"/> ISO 22000:2005</p> <p><input type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + 22005:2008</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)</p>	<p>3</p>

<p>Sub criterio 1.2</p>	<p>Possesso di Certificazioni AMBIENTALI</p>	<p>PUNTEGGIO</p>
<p>1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.</p>	<p><input type="checkbox"/> Assenza di certificazione ambientale EMAS o ISO14001:2015</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Possesso di certificazioni ambientali EMAS o ISO14001:2015</p>	<p>2</p>

<p>Sub criterio 1.3</p>	<p>Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura della ditta</p>	<p>PUNTEGGIO</p>
<p>1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.</p>	<p><input type="checkbox"/> 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno</p> <p><input type="checkbox"/> 1 addetto produce tra 60 ed 80</p>	

	pasti al giorno ■ 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno	4
--	--	---

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 2) *DERRATE ALIMENTARI* porta ai seguenti punteggi:

Sub criterio 2.1	Alimenti provenienti da prodotti DOP/IGP/STG /,da prodotti tipici e tradizionali.	PUNTEGGIO
1 - 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	

Sub criterio 2.2	Carne da prodotti DOP/IGP e da prodotti tipici e tradizionali	PUNTEGGIO
1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	■ Carne avicunicola 50 %	1,5

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Carne bovina 100 % ■ Carne di suino 50 % 	<p>2</p> <p>1,5</p>
--	---	---------------------

Sub criterio 2.3	Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti)	PUNTEGGIO
1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1

Sub criterio 2.4	Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero) provenienti da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale	PUNTEGGIO
1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	Ananas e/o banane <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI Cacao e/o cioccolata e/o zucchero <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	<p>0,5</p> <p>0,5</p>

Sub criterio 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	PUNTEGGIO
1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/> SI	1



La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 3) *FORNITORI* porta al seguente punteggio:

Criterio 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.	PUNTEGGIO
1 - 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
--	--	---

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa 4) *CICLI DI LAVORAZIONE: Centro Cottura* porta ai seguenti giudizi e conseguente punteggio:

Criterio 4 - CICLI DI LAVORAZIONE: Centro Cottura	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Terren	Marchioro		
1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	0,6	0,6	0,6	0,6	6*

*Si segnala che pur in mancanza del disegno tecnico (lay-out scala 1:100) richiesto nel disciplinare di gara al punto 4 dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione è stata comunque in grado, esaminando con attenzione l'apposita relazione, di esprimere il proprio giudizio sul processo lavorativo. Inoltre si segnala la presenza di un'imprecisione in detta relazione là ove si legge al punto 11. "RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI" *...nel rispetto delle direttive impartite dal Comune di Pozzolo Formigaro.*

La Commissione prende ora in esame, l'elemento di natura quantitativa 5) *CONTENITORI*. Il punteggio è il seguente:

Criterio 5	Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura caldo-freddo	PUNTEGGIO
1 - 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

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 6) *MEZZI DI TRASPORTO* porta al seguente punteggio:

Criterio 6	Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti	PUNTEGGIO
1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	<input type="checkbox"/> Classe Euro 4 o inferiore <input type="checkbox"/> Classe Euro 5, Classe Euro 6	

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Alimentazione a metano o biffe oppure Elettrica e/o ibrida con allegata documentazione 	2
--	--	---

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 7) *EDUCAZIONE ALIMENTARE* porta al seguente punteggio:

<p>Criterio 7</p>	<p>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 Personale tecnico</p>	PUNTEGGIO
<p>1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> assenza del progetto ■ presenza del progetto con allegata relazione 	2

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 8) *GRADIMENTO* porta al seguente punteggio:

<p>Criterio 8</p>	<p>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</p>	PUNTEGGIO
<p>1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 ■ Due rilevazioni nel corso dell'anno scolastico per alunni con elaborazione di report su supporto informatico 	2

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 9) *ANTI-SPRECO* porta al seguente punteggio:

<p>Criterio 9</p>	<p>Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi)</p>	PUNTEGGIO
<p>1 - CAMST Soc. Coop. a r.l.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> NO ■ SI 	2

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 10) *DISTRIBUZIONE* porta al seguente punteggio:

Criterio 10	Personale per la distribuzione della ditta: rapporto tra n.° addetti e n.° pasti distribuiti	PUNTEGGIO
1 - 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

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa 11) *COMUNICAZIONE* porta al seguente punteggio:

Criterio 11	sms o mailing list per informare su scadenze ed eventuali novità	PUNTEGGIO
1 - 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

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
	1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1. VEGRA CAMIN S.r.l.	3	2	4	20,50	4	1	1	1	2	8	4	0	2	2	2	4	3	63,50
2. CAMST Soc. Coop.	3	2	4	20,50	5	1	1	1	2	6	4	2	2	2	2	4	3	64,50

La seduta termina alle ore 11.30.

L'autorità di gara convoca a seguire la seduta pubblica dedicata alla comunicazione della valutazione delle offerte tecniche e all'apertura delle offerte economiche.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (perito agrario Albino Marchioro) _____

IL COMPONENTE (dott. Edi Terren) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (rag.ra Carla De Cassai) _____

VERBALE N. 4 del 26.06.2018

A seguire, alle ore dodici e dieci minuti (ore 12.10), presso la medesima sede, si è riunita in seduta pubblica la Commissione Giudicatrice, alla continua presenza della RUP del comune di Fiesso d'Artico.

E' presente il sig. Luca Soleni in qualità di procuratore dell'operatore economico CAMST Soc. Coop. a r.l..

IL PRESIDENTE

- dichiara aperta la seduta pubblica di gara dedicata alla comunicazione della valutazione delle offerte tecniche e all'apertura delle offerte economiche presentate dagli operatori economici ammessi;
- ricorda che si è data comunicazione della convocazione della seduta pubblica per la data odierna mediante avviso pubblicato in data 21.06.2018 sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia, nell'apposita sezione "Bandi SUA";
- richiama i precedenti verbali n.1 del 21.06.2018 e nn. 2 e 3 del 26.06.2018;
- dà lettura dei risultati ottenuti dopo l'esame delle offerte tecniche come riportati nel verbale n. 3 del 26.06.2018;
- dà atto che alle offerte economiche verranno attribuiti un massimo di 25 punti come previsto all'articolo 18 del disciplinare di gara, sulla base della seguente formula:

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Valore totale complessivo della concessione (al netto di IVA e oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta) € 1.095.827,80	Punti 25	Punti 25 al concorrente con la percentuale di ribasso maggiore rispetto al valore stimato complessivo a base di gara. Agli altri concorrenti verrà attribuito un punteggio minore in base alla seguente formula: $C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$ $P_i = 25 * C_i$ <i>dove:</i> C_i = coefficiente del concorrente <i>i</i> -esimo variabile tra 0 e 1 R_i = ribasso offerto del concorrente <i>i</i> -esimo; R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente. α = parametro di concavità della curva pari a 0,2 P_i = punteggio attribuito alla singola offerta



- da altresì atto che l'offerta economica deve indicare:

- 1) il ribasso percentuale sul valore posto a base di gara di € 1.095.827,80 IVA e oneri per la sicurezza esclusi;
 - 2) la quotazione, non soggetta a valutazione, di cui all'articolo 2 del Capitolato speciale d'appalto (costo orario del personale per la pulizia dei refettori).
- procede quindi all'apertura della busta "C - Offerta economica" per ciascun concorrente che, come prescritto dal disciplinare di gara, deve contenere l'offerta economica ed il Piano Economico Finanziario (PEF);
- da atto che nella busta dell'offerta economica di entrambi i partecipanti è contenuto il PEF;
- procede a dare lettura delle offerte economiche che risultano così declinate:

Operatore economico	Percentuale di ribasso	costo orario del personale per la pulizia dei refettori (il seguente dato non verrà valutato ai fini dell'aggiudicazione)
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	9,976	18,60
2 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	8,00	18,00

LA COMMISSIONE

procede ora all'attribuzione del punteggio a ciascuna offerta economica mediante la formula sopra riportata,

ottenendo i seguenti risultati:

OPERATORI ECONOMICI	PUNTI OFF. ECONOMICA
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	25,00
2 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	23,92



Si procede infine a calcolare il punteggio complessivo di ogni concorrente, sommando il punteggio attribuito all'offerta tecnica a quello attribuito all'offerta economica, addivenendo al seguente esito:

OPERATORE ECONOMICO	PUNTI OFF. TECNICA	PUNTI OFF. ECONOMICA	PUNTI TOTALI
1 - VEGRA CAMIN S.r.l.	63,50	25,00	88,50
2 - CAMST Soc. Coop. a r.l.	64,50	23,92	88,42



La graduatoria che ne scaturisce è quindi la seguente:

OPERATORE ECONOMICO		PUNTI TOTALI
1°	VEGRA CAMIN S.r.l.	88,50
2°	CAMST Soc. Coop. a r.l.	88,42

L'autorità di gara chiude la seduta pubblica alle ore 12.30 e convoca a seguire la seduta riservata dedicata alla verifica di congruità e di coerenza del piano economico-finanziario.

IL PRESIDENTE (*dott. Angelo Brugnerotto*) _____

IL COMPONENTE (*perito agrario Albino Marchioro*) _____

IL COMPONENTE (*dott. Edi Terren*) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*rag.ra Carla De Cassai*) _____

VERBALE N. 5 del 26.06.20108

A seguire, alle ore dodici e trantadue minuti (ore 12.32)

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della segretaria verbalizzante e del RUP del Comune di Fiesso d'Artico, dichiara aperta la seduta riservata dedicata alla verifica di congruità e di coerenza del piano economico-finanziario presentato dai due operatori economici.

Tale verifica, come prescritto all'articolo 21 del disciplinare di gara, viene effettuata congiuntamente al RUP del comune di Fiesso d'Artico.

LA COMMISSIONE

Procede all'esame delle singole tipologie di spesa che formano il piano economico finanziario (PEF) contenuto nell'offerta economica presentata dall'operatore Vegra Camin s.r.l. e alla luce degli elementi ivi riportati ritiene che detto piano consente di effettuare una valutazione positiva circa la sua sostenibilità economica finanziaria perché i dati economici riportati, in un raffronto fra i costi e le entrate, risultano coerenti e soprattutto compatibili sia con il perseguimento di un interesse in termini economici imprenditoriali che con gli obblighi correlati all'esercizio di un servizio di interesse pubblico - qual è quello della gestione del servizio di ristorazione scolastica - consentendo altresì, al concessionario di ricavarne un utile a partire sin dal primo anno di esercizio.

Si precisa peraltro, che la tipologia di spesa relativa al costo annuo del personale viene correttamente declinata in progressione e con un'entità economica che viene ritenuta giustificata. Inoltre, con riferimento al dettaglio di tale spesa, il RUP attesta che il costo del personale adibito a tale servizio, inquadrato nel settore "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo", rispetta i limiti minimi salariali retributivi ivi previsti. Infine, i dati economici afferenti le singole voci di costo, ritenute esaurienti poiché comprendono tutte le possibili tipologie di spesa che afferiscono al servizio in questione, vengono considerati realistici in

quanto “calibrati” sulla particolare tipologia di prestazione che deve essere eseguita.

La Commissione quindi, rilevata la correttezza e la validità degli elementi esposti nel Piano economico finanziario, considera congrua l’offerta presentata dall’operatore economico Vegra Camin s.r.l.

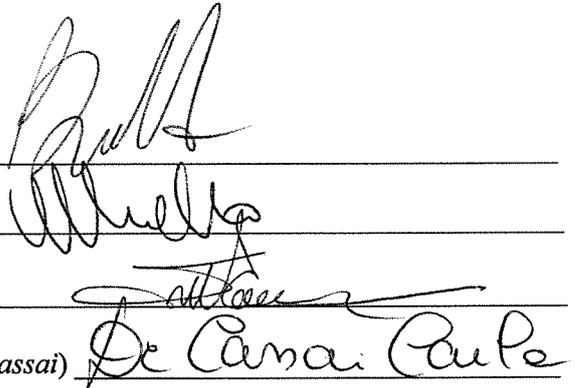
La seduta termina alle ore 13.00

IL PRESIDENTE (*dott. Angelo Brugnerotto*) _____

IL COMPONENTE (*perito agrario Albino Marchioro*) _____

IL COMPONENTE (*dott. Edi Terren*) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*rag.ra Carla De Cassai*) _____



The image shows four handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. From top to bottom, the signatures correspond to the President, the two other commission members, and the secretary. The signatures are cursive and somewhat stylized.

VERBALE N. 6 del 26.06.2018

A seguire l’anno duemiladiciotto, il giorno ventisei del mese di giugno (26.06.2018), alle ore tredici e cinque minuti (13.05), presso la medesima sede

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della segretaria verbalizzante e del RUP del Comune di Fiesso d’Artico:

- dichiara aperta la seduta pubblica di gara dedicata alla comunicazione dell’esito della verifica di congruità e di coerenza del piano economico-finanziario presentato da: VEGRA CAMIN S.r.l.;
- ricorda che si è data comunicazione della convocazione della seduta pubblica per la data odierna mediante avviso pubblicato in data 21.06.2018 sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia, nell’apposita sezione “Bandi SUA”;
- è presente il sig. Luca Soleni in qualità di procuratore dell’operatore economico CAMST Soc. Coop. a r.l..

LA COMMISSIONE

- in esito a quanto emerso nei verbali precedenti propone di aggiudicare l’appalto per l’affidamento in “concessione del servizio di ristorazione scolastica. aa.ss 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22 E 2022/23 all’operatore economico VEGRA CAMIN S.r.l., c.f. 01736550243, con sede legale in Legnaro (PD), via E. Fermi n. 14 che ha totalizzato il punteggio complessivo di 88,50 a fronte di un ribasso offerto del 9,976 % sul valore totale complessivo della concessione.

IL PRESIDENTE

- dispone che i verbali di gara vengano pubblicati sul profilo della Città metropolitana di Venezia e sul sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti;

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

La rag.ra Carla De Cassai viene designata custode della documentazione.

La seduta termina alle ore 13.15

IL PRESIDENTE (*dott. Angelo Brugnerotto*) _____

IL COMPONENTE (*perito agrario Albino Marchioro*) _____

IL COMPONENTE (*dott. Edi Terren*) _____

LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*rag.ra Carla De Cassai*) _____

