



Città metropolitana di Venezia

Città Metropolitana di Venezia
PROTOCOLLO GENERALE
2018/0088446
del 04/12/2018
Circa: D403 2018/104

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 San Donà di Piave VE

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica del Comune di San Donà di Piave VE CIG: 7642560805.

VERBALE N. 2 del 22/11/2018

L'anno duemiladiciotto, il giorno ventidue del mese di novembre, alle ore nove e undici minuti (09.11), presso il Centro Servizi I della Città Metropolitana di Venezia, sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, – piano I sala Verde, si è riunita in seduta pubblica, come disposto all'art. 20 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice, nominata con determinazione n. 3471 del 12/11/2018 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1- dott.ssa Tanja Giacomel, istruttrice tecnica presso il Settore Agricoltura della Città metropolitana di Venezia; 2-ing. Elena Marconato, istruttrice amministrativa-contabile presso il Servizio di Pubblica Istruzione/Sport del Comune di San Donà di Piave;
Segretaria verbalizzante	Pamela Spricigo, collaboratrice amministrativa 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.

Sono presenti Paola Cabianca delegata da E.P. spa e Alberto Carraro delegato da Euroristorazione srl.

Premesso che della convocazione della seduta pubblica per la data odierna è stata data comunicazione mediante avviso pubblicato in data 14/11/2018 sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia, nell'apposita sezione "Bandi SUA";

IL PRESIDENTE:

- richiamato il verbale n. 1 del 13/11/2018, informa che in esito alle verifiche eseguite nella seduta di cui al medesimo verbale, sono stati ammessi tutti i tre operatori economici partecipanti;

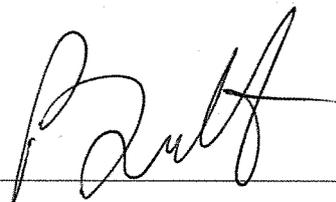
pp TG au

- procede all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica" dei suddetti tre operatori economici, e alla verifica della presenza della documentazione prevista dal disciplinare di gara al fine di consentire di ufficializzare l'ingresso nella procedura di gara del corredo documentale stesso;
- conferma che le offerte tecniche dei concorrenti sono formalmente corrispondenti a quanto prescritto dal disciplinare di gara e comunica che le stesse saranno oggetto di valutazione da parte della commissione giudicatrice in una o più sedute riservate, la prima delle quali avrà luogo immediatamente dopo la presente seduta; la commissione procederà all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel disciplinare di gara e ai conseguenti adempimenti;
- dichiara chiusa la seduta.

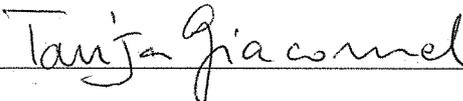
Le offerte tecniche vengono riposte nei rispettivi plichi.

La seduta termina alle ore 9.32.

IL PRESIDENTE (*Angelo Brugnerotto*)



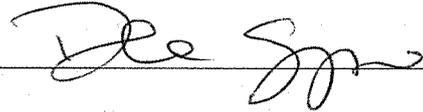
LA COMPONENTE (*Tanja Giacomet*)



LA COMPONENTE (*Elena Marconato*)



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*Pamela Spricigo*)



VERBALE N. 3 del 22/11/2018

A seguire, l'anno duemiladiciotto, il giorno ventidue del mese di novembre, alle nove e quaranta minuti (9.40), presso il Centro Servizi della Città Metropolitana di Venezia sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, nella sala riunioni del Servizio gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia, torre nord, piano zero, i lavori della commissione proseguono in seduta riservata.

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della segretaria verbalizzante, 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 agli artt. 17.1 e 17.4 del disciplinare di gara, di seguito riprodotti:

OFFERTA TECNICA => max 75 punti come di seguito attribuiti:



	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	PUNTI ATTRIBUITI	
CERTIFICAZIONI				
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"	2	0	Nessuna certificazione
			0,5	ISO 22000:2005
			1	ISO 22000:2005 + 22005:2008 per la sola sede centrale
			2	ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti).
2	Certificazioni Ambientali (ISO 14001 ed EMAS).	1	1	Possesso sia di certificazione ambientale EMAS che ISO 14001.
ADDETTI ALLA PRODUZIONE				
3	Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno	3	0	se 1 addetto produce più di 80 pasti al giorno
			2	se 1 addetto produce tra 60 ed 80 pasti al giorno
			3	se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno
DERRATE ALIMENTARI				
4	Fornitura di frutta, verdura e ortaggi, provenienti da produzione biologica al 100% (Reg. 843/2007/CE) con riferimento al menu dell'anno precedente e salvo quanto già previsto come obbligo all'art 6 del Capitolato. Allegare schede tecniche dei fornitori.	4	0	NO
			4	SI
5	Legumi, cereali (ad esclusione del riso), farina, patate, polenta da produzione biologica (Reg. 843/2007/CE). Dato espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu dell'anno precedente (indicando l'elenco dei prodotti che concorrono al calcolo) Allegare schede tecniche dei fornitori	4	0	Inferiore o uguale al 50%
			4	Superiore al 50%
6	Formaggi, olio extravergine d'oliva, radicchio DOP/IGP (I punti sono cumulabili, per un massimo di 6 punti). Allegare schede tecniche dei fornitori	6	0	Nessun prodotto tra quelli indicati
			1	Radicchio IGP
			2	Olio extravergine d'oliva DOP/IGP
			3	Formaggi DOP (Asiago, Montasio, Casatella, Grana Padano, Parmigiano Reggiano)
7	Carne da produzione biologica Dato espresso in percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu dell'anno precedente. Allegare schede tecniche dei fornitori	3	0	Inferiore o uguale al 15%
			2	Superiore al 15% e sino all'80%
			3	Superiore all'80%
8	Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC o equivalenti).	1	0	Inferiore o uguale al 20%

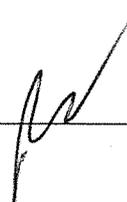
TG

3 ECU

	Dato espresso In percentuale di peso sul totale, calcolato sul menu dell'anno precedente. Allegare schede tecniche dei fornitori o certificazione MSC		1	Superiore al 20%
9	Presenza di almeno un prodotto proveniente da produzioni estere biologiche rispettando i criteri del commercio equo e solidale tra quelli di seguito indicati: ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero. Allegare schede tecniche che consentano di individuare la qualificazione del prodotto ed il relativo fornitore.	1	0	No
			1	Si
10	Presenza di materie prime, intese come prodotti dell'agricoltura sociale (L.141/2015) oppure da terreni confiscati alla mafia. Allegare schede tecniche che consentano di individuare la qualificazione del prodotto ed il relativo fornitore.	2	0	No
			2	Si
11	Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a Km. Zero come definiti dall'art. 6 del Capitolo (province di Venezia e Treviso). Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori. (1 punto sono cumulabili per un massimo di 5 punti)	5	1	Formaggi, latte e derivati
			1	Carni e salumi
			2	Verdura e legumi freschi, patate
			1	Frutta
12	REPERIMENTO PANE UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA (trattasi di prodotti reperiti direttamente nella zona di produzione, preferibilmente nel territorio Comunale o limitrofo, con acquisto diretto dal produttore, indicare, mediante scheda tecnica, il nominativo e l'ubicazione del fornitore).	3	0	No
			3	Si
13	UTILIZZO DI CARNE BOVINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA) Allegare dichiarazione del fornitore attestante la provenienza della carne, al fine di verificarne la rispondenza a quanto offerto. (1 punto sono cumulabili per un massimo di 4 punti).	4	0	No
			2	Carne bovina "Origine Italia"
			2	Carne avicunicola "Origine Italia"
14	Elenco fornitori di materie prime con certificazione ISO 22000:2005, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	2	0	Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione
			1	dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione
			2	piu del 50% dei fornitori con Certificazione
CICLI DI LAVORAZIONE				


 ECU PS
 TG

15	<p>Descrizione completa dei cicli di lavorazione strutturati secondo il percorso (tutto avanti). Andrà allegata la planimetria del centro cottura utilizzato per questo servizio e andranno elencate tutte le attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc).</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4 e lay-out scala 1.100.</p>	3		<p>Il giudizio sarà dato mettendo in rapporto il tipo e la disposizione delle attrezzature presenti sulla planimetria con i rispettivi flussi di lavorazione. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 3$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).</p>								
CONTENITORI												
16	<p>Allegare relazione che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo max 1 facciata A4 e relative schede tecniche</p>	3	<table border="1"> <tr> <td>0</td> <td>Solo contenitori passivi</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>Contenitori di tipologia mista attivo/passivo</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Solo contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Solo contenitori attivi elettrici</td> </tr> </table>	0	Solo contenitori passivi	1	Contenitori di tipologia mista attivo/passivo	2	Solo contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate	3	Solo contenitori attivi elettrici	
0	Solo contenitori passivi											
1	Contenitori di tipologia mista attivo/passivo											
2	Solo contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate											
3	Solo contenitori attivi elettrici											
MEZZI DI TRASPORTO												
17	<p>Tipologia di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto adibiti alla consegna dei pasti (allegare per ciascun veicolo copia del Documento di Circolazione).</p>	2		<p>Presenza di veicoli con alimentazione a metano o bifuel oppure Elettrica e/o ibrida (punti 0,5 per ogni veicolo fino ad un massimo di 2 punti).</p>								
PROGETTI												
18	<p>EDUCAZIONE ALIMENTARE Elaborazione e realizzazione per la durata dell'appalto di progetti di educazione alimentare e di laboratori creativi nelle scuole interessate dal servizio, inerenti l'incremento del consumo di frutta e verdura e la conoscenza e valorizzazione delle produzioni locali.</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato A4.</p>	5		<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 secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).</p>								
19	<p>VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI REGIONALI, ED IN PARTICOLARE DEL TERRITORIO PROVINCIALE DI CARNE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA E VERDURA, anche in collaborazione con associazioni di categoria (dovranno essere indicati i prodotti e l'ubicazione del fornitore, che non deve essere inteso come mero "distributore" bensì come produttore, le modalità di selezione dei fornitori, il sistema di controllo delle forniture) CRITERIO MOTIVAZIONALE: grado di valorizzazione dei prodotti e/o dei fornitori del territorio, criteri di selezione e di controllo</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate formato</p>	3		<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 3$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).</p>								


 emu TS
 5 TS

	A4.			
20	RILEVAZIONE DELLO SCARTO Elaborazione di un progetto di rilevazione dello scarto in mensa. La rilevazione dovrà essere condotta per almeno una settimana in ciascun plesso scolastico con peso dello scarto. Allegare relazione max 2 facciate formato A4.	2		Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 2$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).
21	ANTI-SPRECO Recupero alimenti non somministrati, nel rispetto della L.166/2016 (antisprechi). Allegare relazione max 1 facciata formato A4.	3		Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).
INFORMATIZZAZIONE DEI PASTI				
22	Presentazione di un progetto tecnico organizzativo che preveda la realizzazione di un sistema informatizzato sulla base delle indicazioni generali di cui all'articolo 12 del capitolato speciale. Tale progetto dovrà risultare articolato con indicazione di soluzioni migliorative riguardanti, a titolo esemplificativo, le modalità di iscrizione al servizio, comprese quelle riguardanti gli insegnanti e gli alunni esonerati dal pagamento, e l'assistenza agli utenti non dotati di connessione internet; la rilevazione delle presenze anche durante l'espletamento del servizio in mensa; la gestione delle diete speciali; l'ampliamento delle modalità di pagamento da parte degli utenti e i rapporti/comunicazione con gli stessi; la tempistica per l'attivazione del servizio rispetto all'inizio dell'anno scolastico etc. etc.. Allegare relazione max 2 facciate formato A4.	4		Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 4$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).
23	Presentazione delle misure tecnico-organizzative per la gestione degli insoluti ed eventuali misure per il loro contenimento. Allegare relazione max 2 facciate formato A4.	3		Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 3$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice secondo i parametri sotto indicati (Tabella A).
PASTI GRATUITI				
24	Pasti gratuiti giornalieri a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico	3	3	n. 12 pasti
			2	n. 8 pasti
			1	n. 4 pasti
INCLUSIONE SOCIALE				


 Elen P
 6 TG

25	<p><i>impegno formale a coinvolgere in questo appalto biennale soggetti svantaggiati ai sensi dell'art. 2, n. 18, 19 e 20 del Reg (CE) n. 800/2008 e quindi chiunque rientri in una delle seguenti categorie:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - non ha un impiego regolarmente retribuito da almeno 6 (sei) mesi; - non possiede un diploma di scuola media superiore o professionale; - i lavoratori che hanno superato i 50 anni di età; - adulti che vivono soli con una o più persone a carico; - lavoratori occupati in professioni o settori caratterizzati da un tasso di disparità uomo-donna che supera almeno del 25% la disparità media uomo-donna in tutti i settori economici dello Stato membro interessato se il lavoratore interessato appartiene al genere sottorappresentato; - lavoratori molto svantaggiati: il lavoratore senza lavoro da almeno 24 (ventiquattro) mesi; - i lavoratori con disabilità. <p>Verranno valutati gli impegni contrattuali riferiti a periodi non inferiori a mesi 12. Allegare impegni formali.</p>	3	<p>Verranno attribuiti 0,50 punti per ogni impegno che assicuri in questo appalto di durata certa biennale al soggetto svantaggiato almeno uno anno di lavoro. Saranno conseguibili fino ad un massimo di 3 punti totali</p> <p>Esempio:</p> <p>1 lavoratore per 1 anno: 0,5 punti 1 lavoratore per 2 anni: 1 punto 3 lavoratori per 1 anno: 1,5 punti 3 lavoratori per 2 anni: 3 punti 6 lavoratori per 1 anno: 3 punti</p>
----	---	---	--

Tabella A:

PUNTEGGIO COMMISSIONE GIUDICATRICE

Ogni Commissario provvederà ad esprimere il proprio coefficiente da 0 a 1 sulla base dei seguenti giudizi:

IRRILEVANTE	0,0	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative
INSUFFICIENTE	0,2	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte 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
SUFFICIENTE	0,4	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
BUONO	0,6	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

[Handwritten signatures and initials]

7

OTTIMO	0,8	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
ECCELLENTE	1,0	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

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (nn.15, 18, 19, 20, 21, 22 e 23) della tabella 17.1, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

- P_i = punteggio concorrente i;
 C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;
 C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;
.....
 C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;
 P_a = peso criterio di valutazione a;
 P_b = peso criterio di valutazione b;
.....
 P_n = peso criterio di valutazione n.

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari (nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,11,12,13,14,16,17, 24 e 25), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Non si procederà a nessuna riparametrazione.

N.B. 1:

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

N.B. 2:

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

LA COMMISSIONE

comincia le operazioni di valutazione a partire dagli elementi tecnici con punteggio tabellare (nn. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 24 e 25), prendendo in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione per ciascun operatore economico.

I punteggi sono i seguenti:

Handwritten signatures and initials:
 PR
 ELL
 TS
 8 TG

	DESCRIZIONE	Offerta di Euroristorazione srl	Offerta di Dussman Service srl	Offerta di E.P. spa
1	Certificazioni "A"	possesso di certificazione ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	possesso di certificazione ISO 22000:2005 + ISO 22005:2008 sia ditta di ristorazione (sede centrale) che centro cottura (centro di produzione pasti)	possesso di certificazione ISO 22000:2005 "+ ISO 22005:2008 per la sola sede centrale
Punteggio ottenuto criterio n. 1		2	2	1
2	Certificazioni "B"	no: possesso sia di certificazione ambientale EMAS che ISO 14001:2015"	possesso sia di certificazione ambientale EMAS che ISO 14001:2015"	no: possesso sia di certificazione ambientale EMAS che ISO 14001:2015"
Punteggio ottenuto criterio n. 2		0	1	0
3	Addetti alla produzione	un addetto produce meno di 60 pasti al giorno	un addetto produce meno di 60 pasti al giorno	un addetto produce meno di 60 pasti al giorno
Punteggio ottenuto criterio n. 3		3	3	3
4	Frutta, verdura e ortaggi di produzione biologica al 100%	Si	Si	Si
Punteggio ottenuto criterio n. 4		4	4	4
5	Legumi, cereali (ad esclusione del riso), farina, patate, polente di produzione biologica	Superiore al 50%	Superiore al 50%	Superiore al 50%
Punteggio ottenuto criterio n. 5		4	4	4
6	Formaggi, olio extravergine d'oliva, radicchio DOP/IGP	Radicchio IGP Olio extravergine d'oliva Formaggi DOP (Asiago, Montasio, Casatella, Grana Padano, Parmigiano Reggiano)	Radicchio IGP Olio extravergine d'oliva Formaggi DOP (Asiago, Montasio, Casatella, Grana Padano, Parmigiano Reggiano)	Radicchio IGP Olio extravergine d'oliva Formaggi DOP (Asiago, Montasio, Casatella, Grana Padano, Parmigiano Reggiano)
Punteggio ottenuto criterio n. 6		6	6	6
7	Carne da produzione biologica	compreso tra il 16% e il 79%	Uguale o superiore all'80%	Il concorrente ha dichiarato: "uguale o superiore all'80%", tuttavia dalla lettura della documentazione allegata la Commissione rileva che si tratta di sola carne bovina di produzione biologica, mancando ogni riferimento

M

PS

9 Tg Ecu

				alla carne avicola prevista nel menù dell'anno scolastico 2017/2018. La Commissione ritiene, pertanto, che l'offerta non sia valutabile.
Punteggio ottenuto criterio n. 7		2	3	Non valutabile
8	Pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile	superiore al 20%	superiore al 20%	superiore al 20%
Punteggio ottenuto criterio n.8		1	1	1
9	Fornitura di almeno un prodotto tra: ananas, banane, cacao, cioccolata e zucchero proveniente da produzioni biologiche che rispettano i criteri del commercio equo e solidale	Si	Si	Si
Punteggio ottenuto criterio n. 9		1	1	1
10	Fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale o da terreni confiscati alla mafia	Si	Si	Si
Punteggio ottenuto criterio n. 10		2	2	2
11	Fornitura al 100% di alcuni prodotti a km zero	Formaggi, latte e derivati Carni e salumi Verdura, legumi freschi e patate Frutta	Formaggi, latte e derivati Carni e salumi Verdura, legumi freschi e patate Frutta	Il concorrente ha selezionato tutte le voci "Formaggi, latte e derivati Carni e salumi, Verdura, legumi freschi e patate Frutta", tuttavia la Commissione ritiene che "Verdura, legumi freschi e patate, Frutta" non siano valutabili, in quanto le schede allegate non consentono di verificare l'utilizzo dei relativi prodotti a KM 0. Dalle schede di tali prodotti si evince il solo fornitore (dalla visura camerale risulta: Smeazzetto Giuseppe di San Donà di Piave VE, attività esercitata: commercio

				all'ingrosso prodotti ortofrutticoli ed alimentari etc...), ma non il produttore o la zona di origine, come specificato nel capitolato d'appalto all'art. 6, là ove si definisce il concetto di Filiera corta o Km 0, e nel punto n. 2 delle <i>Risposta alla richiesta di chiarimenti n. 1</i> pubblicata sul sito della gara.
Punteggio ottenuto criterio n. 11		5	5	2
12	Fornitura del prodotto pane utilizzando la filiera corta	Si	Si	Si
Punteggio ottenuto criterio n. 12		3	3	3
13	Carne bovina e avicunicola nata, allevata e macellata in Italia (Origine Italia)	Carni bovina Origine Italia Carne avicunicola Origine Italia	Carni bovina Origine Italia Carne avicunicola Origine Italia	Carni bovina Origine Italia Carne avicunicola Origine Italia
Punteggio ottenuto criterio n. 13		4	4	4
14	Qualità fornitori	più del 50% dei fornitori con certificazione	più del 50% dei fornitori con certificazione	più del 50% dei fornitori con certificazione
Punteggio ottenuto criterio n. 14		2	2	2
16	Contenitori	solo contenitori attivi elettrici	solo contenitori attivi elettrici	solo contenitori attivi elettrici
Punteggio ottenuto criterio n.16		3	3	3
17	Tipologia mezzi di trasporto	N. 4 veicoli alimentati a metano, o bifuel, o elettrici o ad alimentazione ibrida	N. 4 veicoli alimentati a metano, o bifuel, o elettrici o ad alimentazione ibrida	N. 4 veicoli alimentati a metano, o bifuel, o elettrici o ad alimentazione ibrida
Punteggio ottenuto criterio n.17		2	2	2
24	Pasti gratuiti giornalieri per ciascun anno scolastico	n.12 pasti	n.12 pasti	n.12 pasti
Punteggio ottenuto criterio n. 24		3	3	3
25	Inclusione sociale	n 6 impegni di durata non inferiore a 12 mesi che coinvolgono n 6 soggetti svantaggiati	n 1 impegno di durata di 2 anni che coinvolge n 3 soggetti svantaggiati	impegno di durata di 2 anni che coinvolge n 3 soggetti svantaggiati
Punteggio ottenuto criterio n. 25		3	3	3

IL PRESIDENTE


 Ecu
 TB
 11

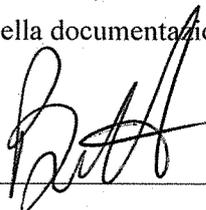
alle ore 13.03 sospende la seduta riservata e dispone di aggiornare i lavori della Commissione per il giorno 26/11/2018 alle ore 9.00 per proseguire nell'esame dei rimanenti elementi di valutazione di tutte le offerte tecniche.

I plichi contenenti la documentazione amministrativa e le offerte tecniche ed economiche degli operatori economici partecipanti vengono custoditi in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio Gestione procedure contrattuali.

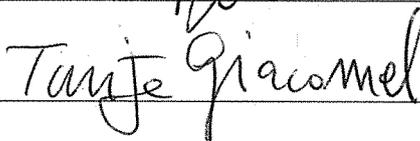
La dipendente Pamela Spricigo viene designata custode della documentazione.

La seduta termina alle ore 13.03.

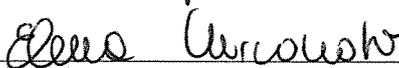
IL PRESIDENTE (*Angelo Brugnerotto*) _____



LA COMPONENTE (*Tanja Giacomet*) _____



LA COMPONENTE (*Elena Marconato*) _____



LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE (*Pamela Spricigo*) _____

