



Città metropolitana di Venezia

Dipartimento dei Servizi al Territorio
Via Forte Marghera n. 191 – 30173, Venezia-Mestre
Gestione del Patrimonio Edilizio

Città metropolitana
di Venezia

Protocollo 0004584

del 19/01/2017

Cla.: VII.1.5

Affidamento in concessione, ai sensi dell'art. 164 del D.Lgs n. 50/2016, del servizio di gestione Bar e piccola ristorazione, dell'installazione e gestione dei distributori automatici di alimenti e bevande e dei servizi relativi alla gestione dell'auditorio presso il centro servizi della Città metropolitana di Venezia. CIG 6837565921

Verbale n. 2 del 10.01.2017

L'anno duemiladiciassette, il giorno dieci del mese di gennaio alle ore quindici e trenta (15.30), presso il Centro Servizi della Città metropolitana di Venezia sita in via Forte Marghera 191, Cap. 30173 Mestre – Venezia, al piano 3, Servizio Edilizia, si è riunita in seduta riservata la Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n. 3999 del 28/12/2016 e così composta:

Presidente	ing. Andrea Menin, dirigente del Servizio Gestione del Patrimonio Edilizio della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) arch. Manuel Basso, funzionario del Servizio Gestione del Patrimonio Edilizio della Città metropolitana di Venezia; 2) sig. Marino Concon istruttore di cucina del settore formazione lavoro presso CFP di Chioggia della Città metropolitana di Venezia
Segretario verbalizzante	dott.ssa Francesca Scopece, funzionario amministrativo del Servizio Gestione del Patrimonio Edilizio della Città metropolitana di Venezia

Richiamato il verbale n. 1 del 09.01.2017

IL PRESIDENTE

Alla continua presenza degli altri membri della Commissione e del segretario verbalizzante, dichiara aperta la seduta riservata dedicata all'esame e valutazione dell'offerta tecnica e ricorda che i punteggi che i commissari attribuiranno sono quelli previsti nella Parte II art.13 del disciplinare di gara, come di seguito riportato:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA		Totale	75
A	Elementi relativi all'allestimento e gestionali	Punteggio massimo Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times pm$ dove <i>mc</i> è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice e <i>pm</i> è il punteggio massimo attribuibile all'elemento oggetto di valutazione	30
A1	Progetto di layout di arredi e attrezzature	$P=mc \times 5$	5
A2	Proposta gestionale del servizio bar e ristorazione	$P=mc \times 5$	5
A3	Proposta gestionale dei distributori alimenti e bevande	$P=mc \times 5$	5
A4	Soluzioni migliorative per l'utenza	$P=mc \times 5$	5
A5	Proposta gestionale delle attività dell'auditorium	$P=mc \times 10$	10
B	Elementi ristorativi: offerta qualitativa dei cibi proposti	Punteggio massimo $P=mc \times 10$	10
C	Elementi di sostenibilità ambientale	Punteggio massimo $P=mc \times 10$	10
C1	Attrezzature tecniche utilizzate	$P=mc \times 8$	8
C2	Organizzazione servizio consegna prodotti alimentari avanzati	$P=mc \times 2$	2
D	Elementi migliorativi	Punteggio massimo	25

F. Segni

D1	Prima proposta di tariffa oraria auditorio	Il punteggio verrà attribuito secondo la formula di cui all'art.10), lettera D1) del presente disciplinare	13
D2	Seconda proposta di tariffa oraria auditorio	Il punteggio verrà attribuito secondo la formula di cui all'art.10), lettera D2) del presente disciplinare	5
D3	Numero ulteriore di utilizzi gratuiti annui dell'auditorio da parte della Città metropolitana di Venezia	Il punteggio verrà attribuito secondo la formula di cui all'art.10), lettera D3) del presente disciplinare	7

Ciascun singolo commissario assegnerà per ciascun elemento dell'offerta tecnica un giudizio tradotto in coefficienti da 0 a 1 tenendo conto dei seguenti parametri:

giudizio eccellente: coefficiente di attribuzione 1,0

giudizio ottimo: coefficiente di attribuzione 0,8

giudizio buono: coefficiente di attribuzione 0,6

giudizio discreto: coefficiente di attribuzione 0,4

giudizio sufficiente: coefficiente di attribuzione 0,2

giudizio insufficiente: coefficiente di attribuzione 0.

Una volta terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico (in base alle formule a fianco di ognuno indicate), si procederà a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione della formula che segue:

$$R = P_{max} \times R_i / R_{max}$$

R = singolo punteggio riparametrato

R_i = singolo punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = singolo punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

P_{max} = massimo punteggio tecnico conseguibile rispetto all'elemento tecnico in esame.

Una volta attribuito il punteggio definitivo ai singoli elementi tecnici, si procederà alla riparametrazione del punteggio complessivo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio per gli elementi tecnici il massimo punteggio attribuibile e, proporzionalmente, punteggio inferiore alle altre ditte, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 75 \times R_i / R_{max}$$

R = punteggio riparametrato

R_i = punteggio attribuito al concorrente

R_{max} = punteggio più alto complessivo attribuito in gara prima dell'ulteriore riparametrazione

La Commissione

decide di procedere attraverso il seguente metodo:

CITTA' METROPOLITANA DI VENEZIA
CODICE FISCALE 80008840276

[Handwritten signatures and initials]

prendere in considerazione ogni elemento oggetto di valutazione per ciascuna offerta ammessa, a partire dal primo e quindi procedere, sempre nel riferito ordine di numerazione dei plichi, all'esame dei successivi elementi.

Si comincia prendendo in considerazione gli elementi di natura qualitativa, cominciando dall'elemento *A1) Progetto di layout di arredi e attrezzature*. La valutazione di tale elemento porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>A1) Progetto di layout di arredi e attrezzature</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 - Bontà Gastronomiche S.a.s.	0,65	0,8	0,8	0,75	3,75
2 - Euroristorazione S.r.l.	0,75	0,6	0,6	0,65	3,25

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *A2) Proposta gestionale del servizio bar e ristorazione* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>A2) Proposta gestionale del servizio bar e ristorazione</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 - Bontà Gastronomiche S.a.s.	1	0,8	1	0,93	4,67
2 - Euroristorazione S.r.l.	0,6	0,4	0,6	0,53	2,67

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *A3) Proposta gestionale dei distributori alimenti e bevande* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>A3) Proposta gestionale dei distributori alimenti e bevande</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 - Bontà Gastronomiche S.a.s.	0,85	0,8	0,9	0,85	4,25
2 - Euroristorazione S.r.l.	0,9	0,9	1	0,93	4,67

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *A4) Soluzioni migliorative per l'utenza* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>A4) Soluzioni migliorative per l'utenza</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 - Bontà Gastronomiche S.a.s.	1	1	1	1	5
2 - Euroristorazione S.r.l.	0,75	0,75	0,8	0,77	3,83

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *A5) Proposta gestionale delle attività dell'auditorium* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>A5) Proposta gestionale delle attività dell'auditorium</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 - Bontà Gastronomiche S.a.s.	0,75	0,8	0,75	0,77	7,67
2 - Euroristorazione S.r.l.	0,8	0,8	0,8	0,8	8

epuro
F. Segno

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *B)Elementi ristorativi: offerta qualitativa dei cibi proposti* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>B)Elementi ristorativi: offerta qualitativa dei cibi proposti</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	0,8	0,65	0,8	0,75	7,50
2 – Euroristorazione S.r.l.	0,95	0,8	1	0,92	9,17

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *C1)Attrezzature tecniche utilizzate* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>C1)Attrezzature tecniche utilizzate</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	0,6	0,6	0,6	0,60	4,80
2 – Euroristorazione S.r.l.	0,7	0,6	0,6	0,63	5,07

La valutazione dell'elemento di natura qualitativa *C2)Organizzazione servizio consegna prodotti alimentari avanzati* porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

<i>C2)Organizzazione servizio consegna prodotti alimentari avanzati</i>	COMMISSARI			MEDIA	PUNTI ATTRIBUITI
	Menin	Basso	Concon		
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	0,7	0,65	0,7	0,68	1,37
2 – Euroristorazione S.r.l.	0,7	0,6	0,8	0,7	1,40

Si valutano quindi gli elementi di natura quantitativa, cominciando dall'elemento *D1) Prima proposta di tariffa oraria auditorio*. L'offerta tecnica e i punteggi sono i seguenti:

<i>D1) Prima proposta di tariffa oraria auditorio</i>	Tariffa oraria offerta	Punteggio
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	€ 25,00/h	1
2 – Euroristorazione S.r.l.	€ 40,00/h	0,63

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa *D2) Seconda proposta di tariffa oraria auditorio* porta ai seguenti punteggi:

<i>D2) Seconda proposta di tariffa oraria auditorio</i>	Tariffa oraria offerta	Punteggio
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	€ 40,00/h	1
2 – Euroristorazione S.r.l.	€ 50,00/h	0,8

La valutazione dell'elemento di natura quantitativa *D3) Numero ulteriore di utilizzi gratuiti annui dell'auditorio da parte della Città metropolitana di Venezia* porta ai seguenti punteggi:

<i>D3) Numero ulteriore di utilizzi gratuiti annui dell'auditorio da parte della Città metropolitana di Venezia</i>	Numero utilizzi gratuiti annui offerti	Punteggio
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	20	1
2 – Euroristorazione S.r.l.	17	0,85

Terminata la procedura di attribuzione dei punteggi ad ogni singolo elemento tecnico, si

procede ora a trasformare i punteggi provvisori in punteggi definitivi mediante applicazione delle formule sopra indicate con il seguente risultato:

	Crit. A1	Crit. A2	Crit. A3	Crit. A4	Crit. A5	Crit. B	Crit. C1	Crit. C2	Crit. D1	Crit. D2	Crit. D3	Totale
Bontà Gastronomiche	5,00	5,00	4,55	5,00	9,58	8,18	7,58	1,95	13,00	5,00	7,00	71,85
Euroristorazione	4,33	2,86	5,00	3,83	10,00	10,00	8,00	2,00	8,13	4,00	5,95	64,10

La procedura di riparametrazione del punteggio complessivo porta al seguente risultato:

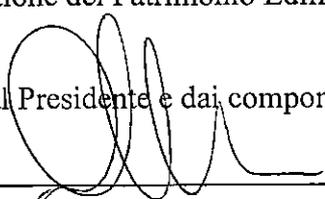
OPERATORE ECONOMICO	Punti
1 – Bontà Gastronomiche S.a.s.	75
2 – Euroristorazione S.r.l.	66,91

IL PRESIDENTE

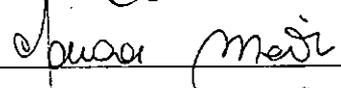
alle 17.45 dichiara conclusa la seduta riservata e dispone che la convocazione della seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche venga comunicata con apposito avviso da pubblicarsi sul sito dedicato della Città Metropolitana di Venezia.

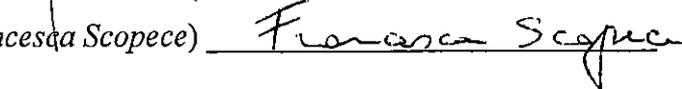
Al termine della seduta, la documentazione valutata viene riposta nelle relative buste. La documentazione di gara viene custodita in un armadio chiuso a chiave sottratto al pubblico accesso ubicato presso il Servizio Gestione del Patrimonio Edilizio.

Fatto, letto, approvato e sottoscritto dal Presidente e dai componenti la commissione.

Il Presidente (*ing. Andrea Menin*)  _____

Il Componente (*arch. Manuel Basso*)  _____

Il Componente (*sig. Marino Concon*)  _____

Il Segretario verbalizzante (*d.ssa Francesca Scopece*)  _____