



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 Marcon

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e pasti domiciliari. CIG: 7538903390.

VERBALE N. 2 del 05/09/2018

L'anno duemiladiciotto, il giorno cinque del mese di settembre (05/09/2018), alle ore dieci e quarantotto (10.48), presso il Centro Servizi 2 – Torre Nord della Città Metropolitana di Venezia sito in via Forte Marghera n. 191, Mestre (VE), al piano 0 - sala riunioni Servizio Gare, si è riunita in seduta pubblica, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione n. 2686 del 27/08/2018 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) sig. Marino Concon, istruttore di cucina della Regione Veneto presso il CFP di Chioggia 2) dott.ssa Cosetta Scattolin, istruttore amministrativo del Servizio Istruzione del Comune di Marcon
Segretario verbalizzante	sig.ra Pierpaola Gazzato, istruttore amministrativo del Servizio Gestione procedure contrattuali della Città metropolitana di Venezia

Sono presenti la RUP del Comune di Marcon dott.ssa Antonella Vecchiato e il sig. Antonio Mistichelli in qualità di delegato della società Serenissima Ristorazione SpA.

Richiamato il verbale n. 1 del 28/08/2018, nonché la comunicazione di convocazione della odierna seduta, pubblicata in data 31/08/2018 sul sito della Città metropolitana di Venezia, nell'apposita sezione "Bandi SUA"

IL PRESIDENTE

- procede all'apertura delle buste "B – Offerta tecnica" presentate dai tre operatori economici partecipanti ed ammessi alla procedura in oggetto, nonché 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 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;

Handwritten signatures and initials:
- "E" (top right)
- "rly" (top right)
- "Pierpaola" (bottom right)
- "1" (bottom right)



Città metropolitana
di Venezia

- dichiara chiusa la seduta pubblica e comunica che i lavori proseguiranno in seduta riservata 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 11.05.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (sig. Marino Concon) _____

IL COMPONENTE (dott.ssa Cosetta Scattolin) _____

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig.ra Pierpaola Gazzato) _____

VERBALE N. 3 del 05/09/2018

A seguire, alle ore undici e dieci (11.10)

IL PRESIDENTE

alla continua presenza degli altri membri della Commissione, della segretaria verbalizzante e della RUP del comune di Marcon dott.ssa Antonella Vecchiato:

- 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:

	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI
1	<p><u>Centro Cottura</u></p> <p>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;</p> <p>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>	8 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 8$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base 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 AUSSL 3 Serenissima;</p> <p>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;</p>

PS

ebua



Città metropolitana di Venezia

			modernità, utilità, quantità delle attrezzature
2	<u>Distanza del centro cottura</u> La Ditta dovrà indicare la distanza chilometrica (calcolata utilizzando Google Maps) dal centro di cottura aziendale alla Sede Municipale di Marcon di Piazza Municipio 20. Allegare stampa del percorso.	3 punti	<ul style="list-style-type: none">• tra 29 Km e 20 Km: punti 1• inferiore a 20 Km e fino a 15 Km: punti 2• meno di 15 Km: punti 3
3	<u>Centro cottura di emergenza</u> Disponibilità di un centro di cottura (di proprietà o concesso legittimamente in disponibilità almeno per tutta la durata dell'appalto) di dimensioni e potenzialità tecnica produttiva adeguate alla fornitura oggetto dell'appalto per far fronte ad eventuali emergenze o chiusure temporanee del centro di cottura individuato per la produzione dei pasti. Allegare stampa del percorso.	2 punti	<ul style="list-style-type: none">• assenza di centro cottura di emergenza disponibile o ubicato ad una distanza superiore a 30 Km: 0 punti• disponibilità di centro cottura di emergenza ubicato ad una distanza uguale o inferiore a 30 Km: 2 punti
4	<u>Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici) indicati a fianco</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	6 punti	<ul style="list-style-type: none">• assenza di qualunque prodotto identificato: punti 0;• formaggi DOP o IGP: punti 2;• verdure e frutta biologica: punti 2;• farine e olio extravergine di oliva - biologici: punti 2
5	<u>Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli a fianco indicati a km. zero</u> Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascuna categoria di prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi fornitori	6 punti	<ul style="list-style-type: none">• formaggi, latte e derivati punti 1;• carni e salumi: punti 2;• verdura e legumi freschi, patate punti: 2;• frutta (escluse banane, agrumi e mele) punti: 1
6	<u>Qualità fornitori</u> Il concorrente dovrà fornire l'elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	4 punti	<ul style="list-style-type: none">• dal 5% al 10% dei fornitori in possesso della certificazione: 1 punto;• superiore al 10% e fino al 50% dei fornitori con certificazione: 2 punti;• più del 50% dei fornitori con certificazione: 4 punti.
7	<u>Contenitori</u> Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica	4 punti	<ul style="list-style-type: none">• presenza di contenitori passivi: punti 0• presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate: punti 2• presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo: punti 4



Città metropolitana di Venezia

8	<u>Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti)</u>	6 punti	<ul style="list-style-type: none">• 0 punti: rapporto di 1/60 per scuola primaria e 1/50 per scuola dell'infanzia• 3 punti: rapporto tra 1/59 e 1/49 per scuola primaria e tra 1/49 e 1/39 per scuola dell'infanzia• 6 punti: rapporto inferiore a 1/49 per la primaria e 1/39 per l'infanzia
9	<u>Addetti alla produzione</u>	4 punti	<ul style="list-style-type: none">• 0 punti: se un addetto produce più di 80 pasti al giorno• 2 punti: se un addetto produce tra 60 e 80 pasti al giorno• 4 punti: se un addetto produce meno di 60 pasti al giorno
10	<u>Certificazioni</u> Allegare le certificazioni	4 punti	<ul style="list-style-type: none">• documentazione attestante il possesso della certificazione ISO 22000:2005 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare": 1 punto• possesso della certificazione ISO 22005:2008 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari": 1 punto• possesso di certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015: 2 punti
11	<u>Informatizzazione dei pasti</u> Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà presentare la propria proposta di informatizzazione secondo le linee di cui all'art. 21 del CSA indicando, in particolare, la tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale (ivi inclusa la modalità di riscossione delle tariffe pasti utenti domiciliari) e la tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti.	8 punti	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 8$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p> <p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti criteri motivazionali:</p> <p>semplicità di fruizione del servizio in continuità con quello esistente come esplicitato nell'art. 21 del CSA, semplicità di accesso per i genitori alla consultazione della propria situazione di utilizzo dei buoni pasto; modalità e frequenza di segnalazione ai genitori dell'esaurimento dei buoni pasto; fattibilità delle proposte e delle soluzioni prospettate; chiarezza nell'esposizione degli impegni assunti; concretezza delle soluzioni; buon grado di personalizzazione del servizio; indicazione della tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti; indicazione della tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale.</p>



Città metropolitana di Venezia

12	<u>Educazione alimentare</u> Deve essere allegata una relazione max 2 facciate formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura (come da Linee Guida Regione Veneto 2017) e comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto.	4 punti	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*. criterio motivazionale: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia
13	<u>Pasti gratuiti annui</u> a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico	4 punti	<ul style="list-style-type: none">• n. 400 pasti annui: punti 1• n. 600 pasti annui: punti 2• n. 700 pasti annui: punti 3• n. 800 pasti annui: punti 4
14	<u>Anti-spreco</u> Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4 nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di recupero degli alimenti non somministrati (nel rispetto della Legge 166/2016) in favore di associazioni, enti o istituzioni in accordo con il Comune e senza costi aggiuntivi da applicare a più delle due scuole previste dal C.S.A.	4 punti	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*. criterio motivazionale: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità; descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia
15	<u>Migliorie dei locali mensa</u> Deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare una proposta redatta sulla base del sopralluogo effettuato e sulla base dell'Allegato "Elenco delle attrezzature refettori e spazi annessi plessi scolastici" (in cui vengono evidenziate in giallo le attrezzature oggetto di miglioria) in cui descrive possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nei vari refettori scolastici.	8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*. criterio motivazionale: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, grado di coinvolgimento delle scuole (parziale o totale), numero di attrezzature sostituite/integrate, tempistica di realizzazione delle migliorie (es. tutto nel primo anno o diluito nei cinque anni), chiarezza e grado di dettaglio degli interventi.

* 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 0,0 |
| - Insufficiente | coefficiente pari a 0,2 |
| - Sufficiente | coefficiente pari a 0,4 |
| - Buono | coefficiente pari a 0,6 |



Città metropolitana di Venezia

- **Ottimo** coefficiente pari a 0,8
- **Eccellente** coefficiente pari a 1,0

Ad ogni singolo criterio verrà attribuito il punteggio in base alla formula a fianco indicata e, come previsto dal disciplinare di gara all'art. 18.4, non si procederà a nessuna riparametrazione.

LA COMMISSIONE

decide di procedere prendendo in considerazione il primo elemento di valutazione per ciascuna offerta ammessa, nel riferito ordine di numerazione dei plichi, e quindi proseguire con l'esame dei successivi.

La valutazione dei criteri esaminati porta ai seguenti giudizi e conseguenti punteggi:

1) Centro Cottura (max 8 punti)				
OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Scattolin	
1. Sodexo Italia SpA	0,8	0,8	0,8	6,40
2. Serenissima Ristorazione SpA	0,8	0,8	0,8	6,40
3. CAMST Soc. Coop. Arl	0,6	0,6	0,6	4,80

2) Distanza del centro cottura (max 3 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA	3,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	3,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	3,00

3) Centro cottura di emergenza (max 2 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA	2,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	2,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	2,00

Alle ore 12.30 la Commissione sospende i lavori per una breve pausa; la seduta riservata riprende alle ore 12.45 con l'esame contemporaneo dei criteri 4 e 5 per ogni concorrente, in quanto le schede tecniche dei fornitori presentate dagli operatori economici comprendono i prodotti indicati in entrambi i criteri:

	4) Utilizzo del 100% dei prodotti (DOP, IGP, biologici) indicati (max 6 punti)	5) Utilizzo del 100% dei prodotti agricoli indicati a km. zero (max 6 punti)
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA	6,00	6,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	6,00	6,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	6,00	6,00

Alle ore 13.40 la Commissione sospende i lavori per una seconda pausa; la seduta riservata riprende alle ore 14.10 con l'esame del criterio 6 per ciascun concorrente, nel riferito ordine di numerazione dei plichi, e dei successivi a seguire:



Città metropolitana
di Venezia

6) Qualità fornitori (max 4 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA In merito alle certificazioni ISO 22000 dei fornitori, l'operatore economico non allega le relative attestazioni bensì dichiara che, in caso di aggiudicazione, si rende disponibile a fornire copia, assieme alle dichiarazioni di OGM free e di attuazione del piano di autocontrollo e rintracciabilità. Si ritiene che il concorrente abbia interpretato il termine "eventuali", riferito alle attestazioni ISO 22000 e riportato nel disciplinare di gara in corrispondenza del criterio 6, come non obbligo di presentazione: pertanto si attribuisce il punteggio spettante, riservandosi di richiedere la succitata documentazione in caso di aggiudicazione.	4,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	4,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	4,00

7) Contenitori (max 4 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA	4,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	4,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	4,00

8) Personale della ditta per la distribuzione nei refettori (rapporto tra numero addetti e n° pasti distribuiti) (max 6 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA	6,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	6,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	6,00

9) Addetti alla produzione (max 4 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA	4,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	4,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl	4,00

10) Certificazioni (max 4 punti)	
OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Sodexo Italia SpA Nel modulo "ALLEGATO B - SCHEDA OFFERTA TECNICA", l'operatore economico ha barrato anche la casella corrispondente all'opzione "possesso certificazioni ambientali EMAS e ISO 14001:2015", pur allegando solamente copia della certificazione ISO 14001:2015. Come ribadito nella risposta al punto 1 del quesito n. 1 pubblicato sul sito internet http://www.cittametropolitana.ve.it , sezione "Bandi SUA", per l'attribuzione dei due punti previsti è necessario il possesso di entrambe le certificazioni: per questa opzione, pertanto, non viene attribuito alcun punteggio.	2,00
2. Serenissima Ristorazione SpA	2,00
3. CAMST Soc. Coop. Arl Nel modulo "ALLEGATO B - SCHEDA OFFERTA TECNICA", l'operatore economico ha barrato anche la casella corrispondente all'opzione "possesso certificazioni ambientali EMAS e	2,00



Città metropolitana di Venezia

ISO 14001:2015", pur allegando solamente copia della certificazione ISO 14001:2015 e una dichiarazione che è stato "intrapreso avvio dell'iter di verifica per la convalida della dichiarazione ambientale secondo il regolamento EMAS". Come ribadito nella risposta al punto 1 del quesito n. 1 pubblicato sul sito internet <http://www.cittametropolitana.ve.it>, sezione "Bandi SUA", per l'attribuzione dei due punti previsti è necessario il possesso di entrambe le certificazioni e la dichiarazione allegata non attesta il possesso della certificazione stessa: per questa opzione, pertanto, non viene attribuito alcun punteggio.

11) Informatizzazione dei pasti (max 8 punti)

OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Concon	Scattolin	
1. Sodexo Italia SpA	0,8	0,8	0,8	6,40
2. Serenissima Ristorazione SpA	0,8	0,8	0,8	6,40
3. CAMST Soc. Coop. Arl	0,8	0,8	0,8	6,40

Alle ore 15.55 la Commissione interrompe i lavori rinviando la valutazione degli ultimi quattro criteri a data successiva.

Nelle more della successiva seduta della Commissione giudicatrice, le buste contenenti la documentazione amministrativa e le offerte tecniche di ciascun concorrente, nonché il plico sigillato contenente le offerte economiche, vengono presi in consegna dalla sig.ra Pierpaola Gazzato, la quale provvederà a custodirli in un armadio cassaforte sottratto al pubblico accesso, ubicato presso il Servizio Gestione procedure contrattuali.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (sig. Marino Concon) _____

IL COMPONENTE (dott.ssa Cosetta Scattolin) _____

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig.ra Pierpaola Gazzato) _____