



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 Salzano

OGGETTO: procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per gli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia e delle scuole primarie. CIG: 8036183400.

VERBALE n. 2 del 11/12/2019

L'anno duemiladiciannove, il giorno undici del mese di dicembre, alle ore nove e tredici

(11/12/2019 - ore 9.13)

presso la sala blu sita al piano 0 del Centro Servizi della Città Metropolitana di Venezia, in Via Forte Marghera n. 191, 30173 Mestre (VE), si riunisce in seduta pubblica, come disposto al paragrafo 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione n. 3482 del 02/12/2019 e così composta:

Presidente	dott. Angelo Brugnerotto, dirigente della Stazione Unica Appaltante della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) dott.ssa Tanja Giacomel, istruttore tecnico dell'Area ambiente della Città metropolitana di Venezia 2) sig.ra Isabella Muffato, istruttore amministrativo del Settore Istruzione Sport Giovani Partecipazione e Manifestazioni del Comune di Salzano
Segretario verbalizzante	sig.ra Pierpaola Gazzato, istruttore amministrativo dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

Sono presenti la dott.ssa Michela Barzan e la dott.ssa Francesca Gesmundo, rispettivamente RUP e responsabile del Settore Istruzione del Comune di Salzano.

Richiamato il verbale n. 1 del 02/12/2019, nonché la comunicazione di convocazione della odierna seduta, pubblicata in data 05/12/2019 sulla piattaforma telematica e sul profilo della Città metropolitana di Venezia, nella sezione *Bandi SUA*

IL PRESIDENTE

- alle ore 9.14 apre la seduta pubblica e procede all'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta tecnica presentata dai due operatori economici partecipanti ed ammessi alla procedura in oggetto:

progr. n.	operatore economico
1	Serenissima Ristorazione Spa
2	Sodexo Italia Spa

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 caricate dai concorrenti sulla piattaforma telematica 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;

- chiude la seduta pubblica alle ore 9.52.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto)

T3

IL COMPONENTE (dott.ssa Tanja Giacomel)

Tanja Giacomel

IL COMPONENTE (sig.ra Isabella Muffato)

Isabella Muffato

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig.ra Pierpaola Gazzato)

Pierpaola Gazzato

VERBALE n. 3 del 11/12/2019

a seguire, alle ore dieci e dodici (ore 10.12)

presso la medesima sede, si riunisce in seduta riservata, come disposto all'art. 21 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice.

Sono presenti la dott.ssa Michela Barzan e la dott.ssa Francesca Gesmundo, rispettivamente RUP e responsabile del Settore Istruzione del Comune di Salzano.

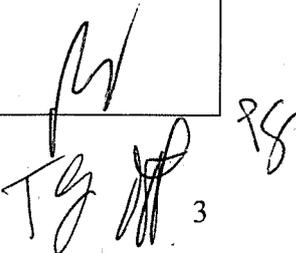
IL PRESIDENTE.

- richiama i precedenti verbali n. 1 del 02/12/2019 e n. 2 in data odierna;
- ricorda che i lavori della commissione sono dedicati all'esame e valutazione dell'offerta tecnica presentata dai due operatori economici partecipanti ed ammessi, in ordine alla declinazione dei vari criteri nei termini disposti al paragrafo 18.1 del disciplinare di gara, di seguito riprodotti:

N.	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI												
1	<p>PIANO DI GESTIONE IMPREVISTI ED EMERGENZE</p> <p>Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità della struttura produttiva .</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola</p>	4 (D)	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base del seguente CRITERIO MOTIVAZIONALE: completezza del piano ed efficacia.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 4$ <p>dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.</p>												
2	<p>UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI DI CUI ALL'ART. 8, LETT. A) DEL CAPITOLATO</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dello stesso</p>	6 (T)	<p>Per prodotti biologici se:</p> <table><tr><td>>40% e <60%</td><td>punti 1</td></tr><tr><td>= o >60% e <70%</td><td>punti 3</td></tr><tr><td>= o >70%</td><td>punti 6</td></tr></table>	>40% e <60%	punti 1	= o >60% e <70%	punti 3	= o >70%	punti 6						
>40% e <60%	punti 1														
= o >60% e <70%	punti 3														
= o >70%	punti 6														
3	<p>UTILIZZO DEI PRODOTTI BIOLOGICI DI CUI ALL'ART. 8, LETT. B) DEL CAPITOLATO</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dello stesso</p>	6 (T)	<p>Per carni da produzione biologica se:</p> <table><tr><td>>15% e <40%</td><td>punti 1</td></tr><tr><td>= o >40% e <60%</td><td>punti 2</td></tr><tr><td>= o >60% e <70%</td><td>punti 3</td></tr><tr><td>= o >70% e <80%</td><td>punti 4</td></tr><tr><td>= o >80% e <90%</td><td>punti 5</td></tr><tr><td>= o >90%</td><td>punti 6</td></tr></table>	>15% e <40%	punti 1	= o >40% e <60%	punti 2	= o >60% e <70%	punti 3	= o >70% e <80%	punti 4	= o >80% e <90%	punti 5	= o >90%	punti 6
>15% e <40%	punti 1														
= o >40% e <60%	punti 2														
= o >60% e <70%	punti 3														
= o >70% e <80%	punti 4														
= o >80% e <90%	punti 5														
= o >90%	punti 6														

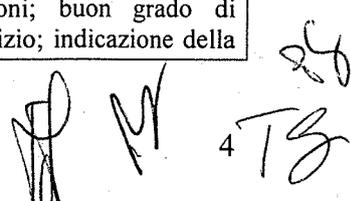
Tg *PS*
2

4	<p>UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CUI ALL'ART. 8, LETT. C) DEL CAPITOLATO</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la qualificazione dello stesso</p>	5 (T)	<p>Per pesce da acquacoltura biologica o pesca sostenibile se:</p> <p>>20% e <40% punti 2 = o >40% e <70% punti 3 = o >70% punti 5</p>
5	<p>REPERIMENTO PANE E PRODOTTI DA FORNO UTILIZZANDO LA FILIERA CORTA GEOGRAFICA (PROVINCE DI PADOVA - TREVISO - VENEZIA)</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</p>	3 (T)	<p>NO SI</p> <p>punti 0 punti 3</p>
6	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, DI CARNE BOVINA SUINA E AVICUNICOLA "ORIGINE ITALIA" (OVVERO NATA, ALLEVATA E MACELLATA IN ITALIA)</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</p> <p><u>I PUNTEGGI SONO CUMULABILI</u></p>	6 (T)	<p>NO Carne Bovina e suina punti 0 Carne avicunicola punti 3 punti 3</p>
7	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, DI LATTE E DERIVATI DEL LATTE "ORIGINE ITALIA" (OVVERO MUNTO, CONFEZIONATO E TRASFORMATO IN ITALIA) E A FILIERA CORTA</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di prodotto la provenienza dello stesso</p>	5 (T)	<p>NO Latte e e derivati del latte "origine Italia" punti 0 Latte e derivati del latte "origine Italia" punti 2 e a filiera corta punti 5</p>
8	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, DI POMODORO E DERIVATI DEL POMODORO (CONSERVE, SUGHI E SALSE) "ORIGINE ITALIA" (OVVERO COLTIVATO E TRASFORMATO IN ITALIA)</p> <p>Allegare schede tecniche dei fornitori/produttori che consentano di individuare per ciascuna categoria di</p>	3 (T)	<p>NO Pomodoro e derivati "origine Italia" punti 0 punti 3</p>



Tg  3

	prodotto la provenienza dello stesso		
9	<p>UTILIZZO, NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI O SOMMINISTRAZIONE, CON PERIODICITÀ ALMENO MENSILE, DI PRODOTTI AGROALIMENTARI PROVENIENTI DALL'AGRICOLTURA SOCIALE (LEGGE N. 141/2015) OVVERO PRODOTTI PROVENIENTI DA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AZIENDE CHE INTEGRANO LA DISABILITÀ • AZIENDE CHE INTEGRANO IL LAVORO DEI DETENUTI • TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA <p>Allegare l'elenco dei prodotti agroalimentari che soddisfano tali requisiti specificando per ciascuno di essi la tipologia, la provenienza e la frequenza di utilizzo nella preparazione dei pasti / somministrazione</p>	2 (T)	<p>NO SI</p> <p>punti 0 punti 2</p>
10	<p>CONTENITORI</p> <p>Allegare relazione max 1 facciata, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica</p>	4 (T)	<p>Presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica /contenitori con piastre refrigerate: punti 2</p> <p>Presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo: punti 4</p>
11	<p>CERTIFICAZIONI RIFERITE ALLA DITTA OFFERENTE</p> <p>Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio indicato.</p> <p>Allegare copia certificazioni</p>	4 (T)	<p>ISO 14001:2015 (sistemi di gestione ambientale) punti 1</p> <p>OHSAS 18001:2007 (salute e sicurezza sul lavoro) punti 1</p> <p>SA 8000 (responsabilità sociale di impresa) punti 1</p> <p>EMAS (certificazione ambientale) punti 1</p>
12	<p>INFORMATIZZAZIONE DEI PASTI</p> <p>Allegare relazione max 2 facciate, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, 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</p>	8 (D)	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>semplicità di fruizione del servizio 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</p>



 4 TG

	nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti.		tempistica nel ripristino o intervento tecnico in caso di malfunzionamenti; indicazione della tempistica per la messa in funzione dei servizi richiesti nel gestionale. 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*.
13	EDUCAZIONE ALIMENTARE Allegare relazione max 2 facciate, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, 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.	5 (D)	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: 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. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.
14	PASTI GRATUITI ANNUI a sostegno dell'attività didattica, di aggregazione o di alunni in particolari situazioni di disagio per ciascun anno scolastico. <u>n. 800 pasti annui gratuiti per l'intera durata contrattuale</u>	4 (T)	NO SI punti 0 punti 4
15	MIGLIORIE DEI LOCALI MENSA Allegare relazione max 2 facciate, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare una proposta redatta sulla base dell'Allegato 3 "Elenco delle attrezzature refettori e spazi annessi plessi scolastici", descrivendo possibili migliorie/sostituzioni di attrezzature nei vari refettori scolastici.	10 (D)	La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: 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. Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 10$ dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice*.



 FV
 TG
 5

16	<p>STRATEGIE PER FAVORIRE LA MIGLIORE APPETIBILITÀ DEL MENU</p> <p>La relazione dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale. Allegare una relazione max 1 facciata, formato A4, con carattere testo Arial, dimensione 11 punti e ad interlinea singola.</p>	5 (D)	<p>La Commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI:</p> <p>completezza del piano ed efficacia.</p> <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*.</p>
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* Al fine di rendere omogenea l'attribuzione dei punteggi agli elementi da valutare, il singolo commissario procederà ad assegnare per i criteri di natura discrezionale sopraindicati un giudizio tra quelli sotto riportati, al quale corrisponde il rispettivo coefficiente:

Giudizio	Descrizione	Coefficiente
IRRILEVANTE	nel caso di trattazione assente che denota nulla o assenza di rispondenza con le aspettative	0,0
INSUFFICIENTE	nel caso in cui non vi sia rispondenza delle proposte ed 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	0,2
SUFFICIENTE	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	0,4
BUONO	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	0,6
OTTIMO	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	0,8
ECCELLENTE	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	1,0

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (criteri nn. 1, 12, 13, 15 e 16 della tabella al paragrafo 18.1) procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

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

Handwritten signature and date:
 TG 19/05/16

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 (criteri nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 14 della tabella del paragrafo 18.1), già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Riparametrazioni:

I riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio di natura discrezionale (criteri nn. 1, 12, 13, 15 e 16) nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

II riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra l'elemento tecnico e quello economico, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo previsto per l'offerta tecnica pari a 80 punti, tale punteggio viene nuovamente riparametrato. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio provvisorio più alto nell'offerta tecnica il massimo punteggio previsto per lo stesso (80 punti) e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

LA COMMISSIONE

decide di procedere prendendo in considerazione prima i criteri di natura qualitativa (un criterio alla volta), esaminandone le offerte nel riferito ordine di numerazione dei plichi; si inizia quindi dal criterio 1 per poi proseguire con i criteri nn. 12, 13, 15 e 16.

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

1. Piano di gestione imprevisti ed emergenze (max 4 punti)				
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Giacomel	Muffato	
1. Serenissima Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,6	2,40
2. Sodexo Italia Spa	0,4	0,4	0,4	1,60

12. Informatizzazione dei pasti (max 8 punti)				
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Giacomel	Muffato	
1. Serenissima Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	6,40
2. Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	0,8	6,40

13. Educazione alimentare (max 5 punti)		
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI	PUNTI

Handwritten signatures and initials, including a large signature and the number 7.

	Brugnerotto	Giacomel	Muffato	ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,6	3,00
2. Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	0,8	4,00

15. Migliorie dei locali mensa (max 10 punti)				
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Giacomel	Muffato	
1. Serenissima Ristorazione Spa	0,6	0,6	0,6	6,00
2. Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	0,8	8,00

16. Strategie per favorire la migliore appetibilità del menu (max 5 punti)				
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	GIUDIZIO COMMISSARI			PUNTI ATTRIBUITI
	Brugnerotto	Giacomel	Muffato	
1. Serenissima Ristorazione Spa	0,8	0,8	0,8	4,00
2. Sodexo Italia Spa	0,8	0,8	0,8	4,00

Terminata la valutazione degli elementi di natura qualitativa, si procede con l'attribuzione dei punteggi ai criteri di natura tabellare (nn. 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 14), pervenendo al seguente esito:

2. Utilizzo dei prodotti biologici di cui all'art. 8, lett. a) del capitolato (max 6 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	6,00
2. Sodexo Italia Spa	6,00

3. Utilizzo dei prodotti biologici di cui all'art. 8, lett. b) del capitolato (max 6 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	6,00
2. Sodexo Italia Spa	6,00

4. Utilizzo dei prodotti di cui all'art. 8, lett. c) del capitolato (max 5 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	5,00
2. Sodexo Italia Spa	5,00

5. Reperimento pane e prodotti da forno utilizzando la filiera corta geografica (province di Padova - Treviso - Venezia) (max 3 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	3,00
2. Sodexo Italia Spa	3,00

25 108 TS

6. Utilizzo, nella preparazione dei pasti o somministrazione, di carne bovina suina e avicunicola "origine Italia" (ovvero nata, allevata e macellata in Italia) (max 6 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	6,00
2. Sodexo Italia Spa	6,00

7. Utilizzo, nella preparazione dei pasti o somministrazione, di latte e derivati del latte "origine Italia" (ovvero munto, confezionato e trasformato in Italia) e a filiera corta (max 5 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	5,00
2. Sodexo Italia Spa	5,00

8. Utilizzo, nella preparazione dei pasti o somministrazione, di pomodoro e derivati del pomodoro (conserven, sughi e salse) "origine Italia" (ovvero coltivato e trasformato in Italia) (max 3 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	3,00
2. Sodexo Italia Spa	3,00

9. Utilizzo, nella preparazione dei pasti o somministrazione, con periodicità almeno mensile, di prodotti agroalimentari provenienti dall'agricoltura sociale (legge n. 141/2015) (max 2 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	2,00
2. Sodexo Italia Spa	2,00

10. Contenitori (max 4 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	4,00
2. Sodexo Italia Spa	4,00

11. Certificazioni riferite alla ditta offerente (max 4 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	3,00
2. Sodexo Italia Spa	3,00

14. Pasti gratuiti annui (max 4 punti)	
N. PLICO e OPERATORE ECONOMICO	PUNTI ATTRIBUITI
1. Serenissima Ristorazione Spa	4,00
2. Sodexo Italia Spa	4,00

PS

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

N. PLICO E OPERATORE ECONOMICO	ELEMENTI DI VALUTAZIONE																TOTALE (punteggi provvisori prima delle due riparametrazioni)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. Serenissima Ristorazione Spa	2,40	6,00	6,00	5,00	3,00	6,00	5,00	3,00	2,00	4,00	3,00	6,40	3,00	4,00	6,00	4,00	68,80
2. Sodexo Italia Spa	1,60	6,00	6,00	5,00	3,00	6,00	5,00	3,00	2,00	4,00	3,00	6,40	4,00	4,00	8,00	4,00	71,00

Si procede, quindi, alla prima riparametrazione dei punteggi provvisori dei singoli elementi di natura qualitativa (nn. 1, 12, 13, 15 e 16), addivenendo al seguente risultato:

N. PLICO E OPERATORE ECONOMICO	ELEMENTI DI VALUTAZIONE																TOTALE (punteggi provvisori dopo la prima riparametrazione)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
1. Serenissima Ristorazione Spa	4,00	6,00	6,00	5,00	3,00	6,00	5,00	3,00	2,00	4,00	3,00	8,00	3,75	4,00	7,50	5,00	75,25
2. Sodexo Italia Spa	2,67	6,00	6,00	5,00	3,00	6,00	5,00	3,00	2,00	4,00	3,00	8,00	5,00	4,00	10,00	5,00	77,67

Infine, al punteggio tecnico complessivo ottenuto dopo la prima riparametrazione, si applica la seconda riparametrazione addivenendo al seguente esito:

N. PLICO E OPERATORE ECONOMICO	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO DEFINITIVO (dopo le due riparametrazioni)
1. Serenissima Ristorazione Spa	77,51
2. Sodexo Italia Spa	80,00

IL PRESIDENTE

alle ore 13.20 dichiara conclusa la seduta riservata in attesa di convocare la seduta pubblica dedicata alla comunicazione della valutazione delle offerte tecniche e all'apertura delle offerte economiche.

IL PRESIDENTE (dott. Angelo Brugnerotto) _____

IL COMPONENTE (dott.ssa Tanja Giacomel) _____

IL COMPONENTE (sig.ra Isabella Muffato) _____

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig.ra Pierpaola Gazzato) _____