



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 Santa Maria di Sala

OGGETTO: procedura aperta in ambito U.E. per l'affidamento del servizio di gestione della mensa scolastica e dei servizi accessori per le scuole primarie e per la scuola dell'infanzia di Sant'Angelo dell'istituto comprensivo "Cordenons" per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025. CIG: 90957312AC.

VERBALE n. 2 del 30/03/2022

l'anno duemilaventidue, il giorno trenta del mese di marzo, alle ore nove e sei minuti

(30/03/2022 - ore 9.06)

presso la sala attico sita al 3° piano del Centro Servizi 2 – Torre Nord della Città Metropolitana di Venezia, in Via Forte Marghera n. 191, 30173 Mestre (VE), si riunisce in seduta pubblica per l'apertura dell'offerta tecnica, come disposto al paragrafo 19 del disciplinare di gara, la commissione giudicatrice nominata con determinazione n. 874 del 29/03/2022 e così composta:

Presidente	dott. Stefano Pozzer, dirigente dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia
Commissari	1) sig.ra Elena Barbato, istruttore amministrativo presso l'Area Servizi al cittadino - Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Santa Maria di Sala 2) dott.ssa Tanja Giacomel, istruttore tecnico presso l'Area ambiente della Città metropolitana di Venezia
Segretario verbalizzante	sig.ra Pierpaola Gazzato, istruttore amministrativo dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia

E' presente la sig.ra Michela Zanin dell'Area gare e contratti della Città metropolitana di Venezia.

IL PRESIDENTE

- richiama il verbale n. 1 in data odierna;
- alle ore 9.08 apre la seduta pubblica telematica e procede all'apertura delle buste telematiche contenenti l'offerta tecnica presentata dagli operatori economici partecipanti ed ammessi alla procedura in oggetto:

progr. n.	operatore economico
1	Sodexo Italia
2	Dussmann Service Srl
3	Euroristorazione
4	Vivenda Spa

nonché alla verifica della presenza della documentazione prevista dal disciplinare, al fine di consentire di ufficializzare l'ingresso nella procedura di gara del corredo documentale stesso;

- dà atto 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 durante la seduta riservata che avrà luogo dopo la presente seduta;

- chiude la seduta pubblica alle ore 9.22.

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer) _____

IL COMPONENTE (dott.ssa Tanja Giacomel) _____

IL COMPONENTE (sig.ra Elena Barbato) _____

TESTIMONE E SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig.ra Pierpaola Gazzato) _____

VERBALE n. 3 del 30/03/2022

a seguire, alle ore nove e venticinque (ore 9.25)

presso la medesima sede, la commissione giudicatrice prosegue i lavori in seduta riservata.

IL PRESIDENTE

- richiama i precedenti verbali nn. 1 e n. 2 in data odierna;
- ricorda che i lavori della commissione sono dedicati all'esame e valutazione dell'offerta tecnica presentata dai quattro operatori economici partecipanti ed ammessi, in ordine alla declinazione dei vari criteri nei termini disposti al paragrafo 17.1 del disciplinare di gara, di seguito riprodotti:

	DESCRIZIONE	PUNT. MAX	FORMULA PUNTEGGIO E PUNTI ATTRIBUITI	
1	Certificazioni riferite alla Ditta offerente Il possesso della certificazione darà diritto al punteggio, di seguito indicato. I punteggi sono cumulabili fino al raggiungimento del punteggio massimo previsto. Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, al primo in graduatoria verrà richiesto di produrre la documentazione al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.	5 punti	ISO-14001:2015 Sistemi di gestione ambientale OHSAS 18001:2007 Salute e sicurezza sul lavoro SA 8000 Responsabilità sociale d'impresa EMAS Certificazione ambientale	punti 1 punti 1 punti 1 punti 2
2	Utilizzo di una piattaforma per la gestione degli acquisti Specificare se la ditta utilizza una piattaforma acquisti per la gestione informatizzata dell'approvvigionamento delle materie prime per il centro di cottura utilizzato. Può trattarsi di piattaforma creata dalla ditta per la gestione degli ordini oppure che la ditta abbia acquisito da terzi. In ogni caso deve essere idonea a garantire un accesso riservato per il Committente in ogni momento, in modo da consentire agevolmente le verifiche dei prodotti utilizzati e della filiera alimentare.	4 punti	la ditta non ha o non fornisce l'accesso la ditta permette l'accesso alla propria piattaforma	punti 0 punti 4
3	Gradimento Rilevazione del gradimento del servizio, rivolto all'utenza, che sarà svolta dalla ditta, con rilevazione sia dello scarto in mensa che del	3 punti	assenza di rilevazione almeno una rilevazione per anno scolastico	punti 0 punti 1

	gradimento da parte dei bambini. La rilevazione dovrà comprendere almeno due o più settimane ed essere effettuata su un campione statisticamente significativo.		due rilevazioni per anno scolastico	punti 2
			tre o più rilevazioni per anno scolastico	punti 3
4	Educazione alimentare inerente l'incremento del consumo di frutta e verdura Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, che illustri i tempi e le modalità di svolgimento, le tipologie di intervento utilizzate (pieghevoli, campagna informativa, incontri tematici, seminari, laboratori didattici, giochi, educazione a sani stili di vita, collaborazione con produttori agricoli locali per la conoscenza dei prodotti) ecc...	6 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: efficacia, chiarezza, grado di coinvolgimento del territorio, varietà degli strumenti impiegati.	
5	Contenitori Deve essere allegata una relazione max 1 facciata formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, che deve descrivere la tipologia di contenitori utilizzati per il mantenimento della temperatura caldo/freddo nella ristorazione scolastica.	4 punti	presenza di contenitori con iniezione a vapore o coperchio attivo, oltre alla coibentazione termica/contenitori con piastre refrigerate	punti 1
			presenza di contenitori attivi elettrici o con carrelli termici caldo-freddo	punti 3
			<u>In caso di possesso di entrambe le tipologie di contenitori il punteggio sarà sommato</u>	
6	Piano di gestione imprevisti ed emergenze Il piano dovrà indicare le misure atte a garantire il servizio in caso di emergenze, guasti tecnici o altra evenienza che comprometta la funzionalità del centro di cottura comunale. Allegare relazione max 1 facciata formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola.	4 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: completezza del piano ed efficacia.	
7	Tipo di alimentazione e classe ecologica dei mezzi di trasporto utilizzati per effettuare il servizio Prima di procedere all'aggiudicazione definitiva ed entro il termine assegnato, al primo in graduatoria verrà richiesto di produrre la documentazione al fine di verificare quanto offerto in sede di gara.	2 punti	tutti mezzi di categoria Euro 5	punti 0
			almeno 1 mezzo di categoria Euro 6	punti 1
			almeno 1 mezzo a metano/bifuel, ibrida o elettrica	punti 1
			<u>In caso di possesso di entrambe le tipologie di mezzi il punteggio sarà sommato</u>	
8	Attività di educazione alimentare per genitori Deve essere allegata una relazione, di max 2 facciate formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea	6 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, periodicità degli incontri, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la	

M
N
ED
204

	<p>singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, rivolto ai genitori degli alunni dell'I.C. Cordenons di Santa Maria di Sala, riguardante l'educazione alimentare dei loro figli, con particolare riguardo al menu scolastico e ai criteri indicati nelle linee guida della Regione Veneto, con incontri anche in modalità Webinar.</p>		<p>precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità.</p>	
9	<p>Attività di educazione alimentare per alunni Deve essere allegata una relazione, di max 2 facciate formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto rivolto agli alunni dell'I.C. Cordenons di Santa Maria di Sala, riguardante l'educazione alimentare, indicando il nome del progetto, le classi di età alla quale è rivolto, il numero massimo di alunni che potranno partecipare, comprendente gli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia del progetto.</p>	7 punti	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: pertinenza del contenuto alle finalità del progetto, qualità e quantità delle risorse impiegate, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità e grado di realizzabilità, numero di alunni e di classi coinvolte, periodicità degli incontri.</p>	
10	<p>Pasti gratuiti annui A sostegno di alunni in particolari situazioni di disagio, per ciascun anno scolastico.</p>	4 punti	<p>fino a 100 pasti annui</p> <p>fino a 120 pasti annui</p> <p>fino a 140 pasti annui</p> <p>fino a 200 pasti annui</p>	<p>punti 1</p> <p>punti 2</p> <p>punti 3</p> <p>punti 4</p>
11	<p>Anti-spreco Deve essere allegata una relazione, max 1 facciata in formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare un progetto, per la durata dell'appalto, di recupero degli alimenti non somministrati, con consegna ad associazioni, enti o istituzioni aventi sede prioritariamente nel Comune di Santa Maria di Sala, con accordo con lo stesso e senza costi aggiuntivi da applicare, in almeno due plessi dell'I.C. Cordenons di Santa Maria di Sala.</p>	5 punti	<p>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), frequenza del recupero, chiarezza e grado di dettaglio, con la precisazione dei termini, concretezza, utilità, grado di realizzabilità, descrizione degli strumenti di monitoraggio e misurazione dell'efficacia.</p>	
12	<p>Strategie per favorire la migliore appetibilità del menu Deve essere allegata una relazione, di max 1 facciata formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore</p>	5 punti	<p>La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: pertinenza e completezza del piano, efficacia e grado di realizzabilità.</p>	

TR
A
R
S

	economico dovrà illustrare le strategie atte a garantire la rotazione delle pietanze, la varietà settimanale nel rispetto dell'equilibrio nutrizionale.		
13	Piano di derattizzazione e disinfestazione di centro cottura e locali mensa Deve essere allegata una relazione, max 1 facciata formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà presentare un piano di disinfestazione e derattizzazione per la durata dell'appalto, con indicazione dei prodotti utilizzati e delle modalità di effettuazione del servizio.	5 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: efficacia e completezza del piano di interventi in relazione anche a metodologia e materiali utilizzati.
14	Servizi implementativi Deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola.	5 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: pertinenza del contenuto delle proposte aggiuntive e/o migliorative, prestate senza oneri aggiuntivi, con le finalità del servizio, l'interesse degli utenti ed il contesto organizzativo rispetto a quanto previsto nel capitolato ovvero rispetto alla disponibilità ad integrare l'organizzazione del servizio con adeguamenti eventualmente richiesti dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Ulss competente.
15	Organigramma del personale che verrà impiegato nel servizio Deve essere allegata una relazione, max 2 facciate formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare il proprio organigramma, evidenziando il percorso formativo e lavorativo di ciascun componente l'organico, soprattutto per le figure di cuoco e responsabile del servizio. In particolare, dovranno essere indicate la presenza di ulteriori figure professionali (ad esempio dietista che potrà anche coincidere con una delle altre figure professionali richieste).	10 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: - tipologia e numero di precedenti impieghi analoghi; - titoli di studio e di specializzazione conseguiti nello specifico settore della ristorazione scolastica da cuoco, aiuto-cuoco, responsabile del servizio; - numero, tipologia e durata dei corsi frequentati; - presenza nell'organigramma di un dietista.
16	Piano di formazione del personale nel corso dell'appalto Deve essere allegata una relazione, max 1 facciata formato A4, preferibilmente con carattere Arial, dimensione 11 punti, interlinea singola, nella quale l'operatore economico dovrà illustrare il piano di	5 punti	La commissione giudicatrice attribuirà i coefficienti sulla base dei seguenti CRITERI MOTIVAZIONALI: completezza ed attinenza specifica del piano di formazione, in relazione anche al monte ore, alle categorie di dipendenti interessate e agli argomenti trattati.






formazione ed aggiornamento del personale (non sono compresi i corsi di formazione obbligatori) per ciascuna categoria di dipendenti (personale di cucina, addetti alla somministrazione), con indicazione per ciascuna categoria professionale, del monte ore complessivo per la durata dell'appalto, delle tempistiche e delle modalità di attuazione.		
--	--	--

Ogni Commissario provvederà, in base ai criteri motivazionali indicati per ciascuno dei criteri di natura qualitativa (nn. 4 - 6 - 8 - 9 - 11 - 12 - 13 - 14 - 15 - 16), ad attribuire discrezionalmente un coefficiente da 0 a 1 sulla base dei parametri di giudizio individuati nella seguente tabella:

GIUDIZIO	DESCRIZIONE	COEFFICIENTE
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	da 0,0 a 0,20
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	da 0,21 a 0,40
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	da 0,41 a 0,60
PIU' CHE BUONO	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	da 0,61 a 0,80
OTTIMO	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	da 0,81 a 1,00

La media dei coefficienti attribuiti da ciascun Commissario al singolo criterio sarà poi moltiplicata per il punteggio massimo attribuibile al criterio stesso.

Il punteggio assegnato a ciascun concorrente sarà 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 dei criteri di natura tabellare (nn. 1 - 2 - 3 - 5 - 7 - 10) già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Come previsto dal disciplinare di gara, non si procederà ad alcuna riparametrazione.

LA COMMISSIONE

decide di procedere prendendo in considerazione un criterio di valutazione alla volta, iniziando da quelli di natura discrezionale: vengono esaminati quindi i criteri nn. 4 e 6.

Alle ore 12.00 la Commissione interrompe i lavori rinviando la valutazione dei criteri non ancora visionati a data successiva.

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer)

Mario Piva

IL COMPONENTE (dott.ssa Tanja Giacomel)

Tanja Giacomel

IL COMPONENTE (sig.ra Elena Barbato)

Elena Barbato

TESTIMONE E SEGRETARIO VERBALIZZANTE (sig.ra Pierpaola Gazzato)

Pierpaola Gazzato