



Città metropolitana
di Venezia

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

CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE, DEL TERRITORIO DEL COMUNE DI SAN DONÀ DI PIAVE. TRIENNIO EDUCATIVO 2023/2024, 2024/2025 e 2025/2026. CIG: 98526908FE.

VERBALE N. 4 DEL 03.08.2023

L'anno 2023 (duemilaventidue), il giorno 03 (tre) del mese di agosto (08), alle ore 14:43 (quattordici e quarantatre minuti), presso la sala Attico, sita al piano terzo del Centro Servi II della Città Metropolitana di Venezia, Via Forte Marghera n. 191, la Commissione si riunisce in seduta riservata. Sono presenti presso la sala Attico il dott. Pozzer, la dott.ssa Sartoretto e il segretario verbalizzante dott. Ivis. Sono collegate in videoconferenza (tramite Teams) la commissaria, dott.ssa Valente, e la dott.ssa Sellan, R.U.P. del Comune di San Donà di Piave.

IL PRESIDENTE

- richiama i verbali di gara n. 1, 2 e 3 del giorno 21.07.2023;

LA COMMISSIONE

Esaurita la valutazione, dà atto che il quadro riepilogativo dei giudizi e dei conseguenti punteggi assegnati, attribuiti secondo il metodo indicato nel Disciplinare di gara, è il seguente:

CRITERIO 1					
Certificazioni riferite al centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti					
Punteggio massimo attribuibile					4
O.E.	ISO 22000:2005	UNI ISO 22005:2008	PUNTEGGIO		
1	EURORISTORAZIONE SRL	2	2	4	
CRITERIO 2					
Certificazioni riferite all'operatore offerente					
Punteggio massimo attribuibile					4
O.E.	ISO 14001:2015 o EMAS	ISO 45001	SA 8000	ISO 50001	PUNTEGGIO
1	EURORISTORAZIONE SRL	1	1	1	4
CRITERIO 3					



Utilizzo di contenitori attivi per il trasporto dei pasti				
Punteggio massimo attribuibile				5
O.E.	Contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione	Contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica	Contenitori attivi elettrici o con carrelli termici	PUNTEGGIO
1	EURORISTORAZIONE SRL	--	X	5
CRITERIO 4				
Piano di gestione delle diete speciali per motivi sanitari e pasti alternativi per motivi etico-religiosi o culturali				
Punteggio massimo attribuibile				10
O.E.	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,500	0,700	6,000
CRITERIO 5				
Utilizzo dei prodotti agricoli e generali di fianco indicati biologici, a filiera corta ed a kilometro 0 (secondo le definizioni del decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020)				
Punteggio massimo attribuibile				15
O.E.	Verdura e legumi	Frutta fresca	Carne bovina e avicola	PUNTEGGIO
1	EURORISTORAZIONE SRL	5	5	15
CRITERIO 6				
Utilizzo prodotti agroalimentari provenienti da agricoltura sociale (legge n. 141/2015) ovvero da: - aziende che integrano la disabilità; - aziende che integrano il lavoro dei detenuti; - terreni confiscati alla criminalità organizzata.				
Punteggio massimo attribuibile				6
O.E.	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,600	0,800	3,800
CRITERIO 7				
Attività di educazione alimentare rivolte agli utenti del servizio ed alle famiglie				
Punteggio massimo attribuibile				5
O.E.	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,700	0,700	3,500
CRITERIO 8				
Piano di gestione imprevisti ed emergenze				
Punteggio massimo attribuibile				7
O.E.	Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,700	0,500	4,200
CRITERIO 9				
Piattaforma digitale				
Punteggio massimo attribuibile				9



Città metropolitana
di Venezia

O.E.		Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,700	0,600	0,500	5,4000
CRITERIO 10					
Contrasto allo spreco alimentare					
Punteggio massimo attribuibile					5
O.E.		Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,500	0,700	0,600	3,0000
CRITERIO 11					
Professionalità ed esperienza del dietista/nutrizionista					
Punteggio massimo attribuibile					6
O.E.		Fino a 3 anni di esperienza	Fino a 5 anni di esperienza	Più di 5 anni di esperienza	PUNTEGGIO
1	EURORISTORAZIONE SRL	--	--	X	6
CRITERIO 12					
Piano di formazione ed aggiornamento del personale di cucina nel corso della concessione					
Punteggio massimo attribuibile					4
O.E.		Presidente	Commissario 1	Commissario 2	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	0,500	0,600	0,400	2,0000

La tabella dei totali complessivi tra criteri di valutazione discrezionale e criteri di valutazione tabellari viene così riassunta:

TOTALI OFFERTA TECNICA														
N.	O.E.	CRITERI												TOTALE
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	EURORISTORAZIONE SRL	4	4	5	6,0000	15	3,8000	3,5000	4,2000	5,4000	3,0000	6	2,0000	61,9000

Si da atto che in un primo momento è stato inserito in piattaforma telematica, per mero errore materiale, un punteggio complessivo dell'offerta tecnica pari a 59,9000; tale valore è stato generato dal mancato conteggio del punteggio attribuito al criterio n. 12. Contestualmente si provvede a rettificare inserendo il corretto punteggio attribuito all'offerta, derivante dalla somma delle valutazioni relative ai singoli criteri, come sopra riepilogati.

IL PRESIDENTE

dichiara conclusa la presente seduta riservata e dispone che i lavori della commissione proseguano in seduta pubblica, per la lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica e l'apertura dell'offerta economica.



Città metropolitana
di Venezia

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer)

IL COMMISSARIO (dott.ssa Martina Valente)

IL COMMISSARIO (dott.ssa Rita Sartoretto)

IL TESTIMONE/SEGRETARIO VERBALIZZANTE (dott. Vittorio Ivis)

VERBALE N. 5 DEL 03.08.2023

A seguire la Commissione si riunisce in seduta pubblica. E' presente presso il segretario verbalizzante dott. Ivis, il dott. Pozzer e la dott.ssa Sartoretto. Sono collegate in videoconferenza (tramite Teams) la commissaria, dott.ssa Valente, e la dott.ssa Sellan, R.U.P. del Comune di San Donà di Piave.

IL PRESIDENTE

- alle ore 14:47 (quattordici e quarantasette minuti) apre la seduta pubblica telematica in valutazione tecnica;
- richiama i verbali di gara nn. 1, 2 e 3 del giorno 21.07.2023 e il verbale di gara n. 4 del 03.08.2023;
- ricorda che la presente seduta è dedicata alla comunicazione dei punteggi dell'offerta tecnica e all'apertura della busta contenente l'offerta economica;
- dà lettura del punteggio ottenuto dall'operatore economico partecipante all'esito dell'esame dell'offerta tecnica, come riportato al verbale n. 4 del 03.08.2023:

		PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA
1	EURORISTORAZIONE SRL	61,9000

- chiude la valutazione tecnica nella piattaforma di gara, rendendo visibile il relativo punteggio conseguito dal concorrente;
- apre la valutazione economica ricordando che, come previsto al paragrafo 17.3 del disciplinare di gara, l'offerta economica sarà valutata prendendo in considerazione il ribasso percentuale offerto (espresso con un massimo di tre cifre decimali) sul valore triennale della concessione soggetto a ribasso, pari ad euro 3.208.906,20 (corrispondente ad € 5,30/pasto per 201.818 pasti previsti nel Capitolato per la durata certa della concessione) al netto di IVA, e che alla stessa verranno attribuiti un massimo di 20 punti;



Città metropolitana di Venezia

- alle ore quattordici e quarantotto minuti (ore 14:48), procede quindi all'apertura dell'offerta economica e dà atto che la busta del concorrente contiene quanto richiesto dal disciplinare di gara che risulta declinata come segue:

		Ribasso offerto
1	EURORISTORAZIONE SRL	2,462%

LA COMMISSIONE

- procede all'attribuzione del punteggio relativo all'offerta economica mediante la formula indicata al punto 17.3 del disciplinare di gara, all'esito del calcolo emerge il seguente risultato:

		PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA
1	EURORISTORAZIONE SRL	20,0000

- successivamente, procede al calcolo del punteggio complessivo, sommando il punteggio attribuito all'offerta tecnica con quello dell'offerta economica, al cui esito emerge la seguente graduatoria:

		PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA	TOTALE
1	EURORISTORAZIONE SRL	61,9000	20,0000	81,9000

IL PRESIDENTE

dichiara conclusa la seduta pubblica e comunica che, a seguire, la Commissione si riunirà in seduta riservata, congiuntamente al RUP del Comune di San Donà di Piave, dott.ssa Danila Sellan, per la verifica della congruità e coerenza del PEF dell'operatore economico EURORISTORAZIONE SRL, risultato primo in graduatoria, come previsto al paragrafo 18 del disciplinare di gara.

IL PRESIDENTE (dott. Stefano Pozzer)

IL COMMISSARIO (dott.ssa Martina Valente)

IL COMMISSARIO (dott.ssa Rita Sartoretto)

IL TESTIMONE/SEGRETARIO VERBALIZZANTE (dott. Vittorio Ivis)

