

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 60 e 144 del D.Lgs. n. 50/2016

==°==

PRIMA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 7 novembre dell'anno duemilaventidue, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la gara per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione per i servizi educativi e socio-assistenziali di ASP Opus Civium, dal 01/01/2023 al 31/08/2026 (CIG: 942218268E), da affidare tramite procedura aperta, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 60, 95 e 144 del D.Lgs. 50/2016, di seguito "Codice", tenuto conto che trattasi di servizio rientrante nelle fattispecie previste nell'Allegato IX del Codice.

Per l'espletamento della presente gara, la Provincia si avvale del Sistema per gli Acquisti Telematici dell'Emilia-Romagna – SATER.

Il Responsabile della procedura di gara, Dott.ssa Donatella Oliva, nominata con determinazione dirigenziale del 29 settembre 2022, n. 819, la quale svolge anche funzioni di segretario verbalizzante, è assistita dal seggio di gara composto dalle dipendenti provinciali della U.O. Appalti e Contratti MariaCristina Franceschetti e Carla Micheloni; alle ore 9,22 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale ed attiva la relativa "chat" per consentire eventuali interventi da parte delle imprese collegate.

Il Responsabile della procedura di gara riepiloga quanto segue:

- l'Azienda Servizi alla Persona Opus Civium (di seguito "ASP") ha trasmesso quale determina a contrarre per la procedura riportata in premessa, il Provvedimento del Direttore generale n. 184 del 18/08/2022, con il quale ha contestualmente richiesto alla Provincia di svolgere il ruolo di Stazione Unica Appaltante per la gara predetta, sulla base di una Convenzione sottoscritta tra la Provincia medesima e l'ASP in data 05/04/2018;

- l'importo a base di gara è pari ad € 2.877.490,00 (IVA esclusa), di cui € 1.294.177,50 per costi della manodopera, inclusi gli oneri per la sicurezza da interferenze pari ad € 1.540,00, questi ultimi non soggetti a ribasso d'asta;

- il valore complessivo stimato del presente appalto, comprensivo delle opzioni di rinnovo per ulteriori 24 mesi e proroga tecnica (massimo 6 mesi), nonché di eventuali modifiche contrattuali ex art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, è pari ad € 6.290.462,50;

- il bando di gara prot. 27921/98/2022 del 29/09/2022 è stato pubblicato ai sensi di legge ed è stato stabilito, quale termine di scadenza per la presentazione delle offerte, il giorno 4 novembre 2022 alle ore 12,00;

- entro il termine suddetto è stata inserita in SATER n. 1 offerta da parte della seguente impresa:

Impresa	C.F. P.IVA
----------------	-----------------------

CIRFOOD S.C.	00464110352
--------------	-------------

Il Responsabile della procedura di gara e il seggio di gara, tenuto conto del suddetto partecipante, dichiarano di non essere incompatibili, ai sensi di legge, con l'esercizio delle rispettive funzioni.

Il Responsabile della procedura di gara inizia il controllo della documentazione amministrativa dell'unico concorrente, ivi compresa la verifica del PASSOE, necessario per l'acquisizione del concorrente stesso ai fini AVCPASS.

Il Responsabile della procedura di gara rileva che la documentazione presentata è completa e conforme alle disposizioni del Disciplinare; propone pertanto l'ammissione dell'unico concorrente al prosieguo della gara e dispone di trasmettere tale esito al Dirigente preposto alle procedure di gara ai fini dell'adozione del relativo provvedimento, nonché della sua trasmissione al concorrente in parola, ai sensi dell'art. 76, comma 2-bis del Codice, e alla sua pubblicazione sul sito della Provincia, quale stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente".

Alle ore 10,46 il Responsabile della procedura di gara dichiara conclusa la seduta e rileva che, non appena sarà nominata la Commissione giudicatrice, si provvederà a convocare una successiva seduta pubblica, sempre in modalità telematica tramite SATER, nella quale la Commissione stessa procederà all'apertura dell'offerta tecnica presentata dall'unico concorrente; contestualmente viene chiusa, all'interno di SATER, la seduta virtuale, dopo aver chiuso la relativa "chat".

==°==

Il Responsabile della procedura di gara
con funzioni di segretario verbalizzante
f.to Dott.ssa Donatella Oliva

Il seggio di gara
f.to MariaCristina Franceschetti

f.to Carla Micheloni

SECONDA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 22 novembre dell'anno duemilaventidue, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la gara per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione per i servizi educativi e socio-assistenziali di ASP Opus Civium, dal 01/01/2023 al 31/08/2026 (CIG: 942218268E).

E' presente la Commissione giudicatrice nominata con provvedimento dirigenziale n. 485 del 15 novembre 2022, nelle persone di:

- dott.ssa Francesca Rustichelli, dipendente di ASP, in qualità di Presidente;
- dott.ssa Maria Grazia Brozzi, dipendente di A.S.P. Magiera Ansaloni, in qualità di membro esperto;
- dott. Fabio Pignedoli, dipendente di ASP "Reggio Emilia – Città delle Persone", in qualità di membro esperto.

Svolge la funzione di segretario verbalizzante la dipendente provinciale della U.O. Appalti e Contratti, Roberta Cavazzoni.

I componenti della Commissione giudicatrice e il segretario verbalizzante, tenuto conto dell'unico concorrente, hanno dichiarato, prima delle rispettive nomine e designazione, di non essere incompatibili con l'esercizio delle rispettive funzioni, ai sensi di legge, e le dichiarazioni citate sono state allegate al provvedimento dirigenziale di nomina, sopra richiamato.

La Presidente della Commissione alle ore 14,09 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale ed attiva la relativa "chat".

Si procede quindi all'apertura dell'offerta tecnica, inserita dall'unico concorrente nella predetta piattaforma telematica.

La Presidente della Commissione, dopo aver verificato che l'offerta tecnica è firmata digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente e contiene quanto prescritto dal Disciplinare di gara, alle ore 14,20 dichiara conclusa la seduta e dispone di proseguire in seduta riservata per dare corso all'analisi dell'offerta in argomento, ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio; chiude contestualmente la seduta virtuale di SATER, dopo aver chiuso la relativa "chat".

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Francesca Rustichelli

f.to Dott.ssa Maria Grazia Brozzi

f.to Dott. Fabio Pignedoli

Il segretario verbalizzante
f.to Roberta Cavazzoni

TERZA SEDUTA (RISERVATA)

==°==

Oggi, giorno 22 novembre dell'anno duemilaventidue alle ore 14,25, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la gara per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione per i servizi educativi e socio-assistenziali di ASP Opus Civium, dal 01/01/2023 al 31/08/2026 (CIG: 942218268E).

La Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento dirigenziale n. 485/2022, procede ad esaminare l'offerta tecnica presentata dall'unico concorrente, sulla base dei seguenti elementi di valutazione, previsti dettagliatamente nel Disciplinare di gara, che qui di seguito si riassumono:

OFFERTA TECNICA: PUNTEGGIO MASSIMO 80 PUNTI

OFFERTA ECONOMICA: PUNTEGGIO MASSIMO 20 PUNTI

- il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi, tenuto conto che:
nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto;

CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE		PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
A	MODELLO ORGANIZZATIVO, PERSONALE E FORMAZIONE	22	A1)	Modello organizzativo del concorrente: organigramma e struttura organizzativa dedicata al servizio oggetto dell'appalto, con particolare attenzione al ruolo, alle attività e alle ore dedicate all'appalto dalle figure previste dall'art. 29 del Capitolato punti 1), 2) e 3).	8		
			A2)	Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina, di cui all'art. 29 del Capitolato punti 4) e 5): cuochi, aiuto cuochi e altro personale operativo (addetti distribuzione e somministrazione, addetti lavaggio e pulizie, ecc). Funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, tabella di distribuzione oraria/presenza per sede	8		

				di servizio con riferimento a una settimana tipo.			
			A3)	Modalità di gestione delle assenze e delle sostituzioni: misure organizzative per il contenimento del turn-over e per il miglioramento delle condizioni dei lavoratori.	3		
			A4)	Piano di formazione e aggiornamento per il personale impiegato nel servizio.	3		
B	GESTIONE DEL SERVIZIO	19	B1)	Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori.	5		
			B2)	Fasi di lavorazione: produzione dei pasti, descrizione delle fasi di lavorazione: dallo stoccaggio al confezionamento dei pasti.	5		
			B3)	Fase di distribuzione dei pasti: soluzioni tecniche per garantire l'ottimale mantenimento delle temperature e delle qualità organolettiche, accortezze nella cottura dei cibi per garantire la gradibilità, la sicurezza e il gusto.	4		
			B4)	Organizzazione del servizio di trasporto: piano dei trasporti dai centri di produzione pasti ai luoghi di consumo, con riferimento alle tempistiche (tempo dalla fine cottura alla consegna e tempo dalla consegna all'inizio del pasto), modalità di controllo del rispetto del piano.	3		
			B5)	Situazioni di emergenza di cui all'art. 43 del Capitolato (scioperi, calamità naturali, ecc): descrizione modalità e procedure di esecuzione del servizio.	2		
C			C1)	Progettazione menù stagionali per i vari servizi: modalità per garantire la varietà degli alimenti proposti, flessibilità, per aumentare il gradimento e ridurre la monotonia,	6		

				anche con riferimenti a giornate speciali o festività.			
	ELEMENTI QUALITATIVI	25	C2)	Fornitura di maggiori prodotti biologici rispetto a quelli previsti dal Capitolato e relativi allegati. Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta.	6		
			C3)	Fornitura dei prodotti biologici previsti dai CAM e dall'art. 12 del Capitolato a chilometro zero e filiera corta, secondo la definizione di cui al punto 1, lettera b, della parte C dei CAM. Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta.	5		
			C4.a)	Fornitura di ulteriori prodotti, oltre a quelli già previsti a Capitolato, con le seguenti caratteristiche: a) ulteriori prodotti DOP e IGP;	3		
			C4.b)	b) ulteriori prodotti provenienti dal cd. Commercio equo e solidale. Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta.	2		
			C5)	Fornitura per i servizi socio-sanitari di prodotti ortofrutticoli freschi a filiera corta/chilometro zero, secondo la definizione di cui al punto 1, lettera b, della parte C dei CAM. Il punteggio verrà assegnato valutando la quantità e la frequenza di somministrazione proposta nell'offerta.	3		
D					D1)	Autocontrollo igienico sanitario: descrizione del piano di autocontrollo e di rintracciabilità, della gestione delle non conformità, piano analitico dei controlli e delle analisi da effettuare.	4

	MISURE DI CONTROLLO E A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO	10	D2)	Monitoraggio qualità: descrizione processi e criteri per il monitoraggio della qualità del servizio erogato, degli indicatori qualitativi e quantitativi proposti, con riferimento alle modalità per la rilevazione del gradimento dei pasti, la valutazione degli scarti e il sistema di monitoraggio delle eccedenze, volto alla predisposizione di azioni correttive/migliorative.	3		
D3)			Progetti di informazione/formazione volti all'educazione alimentare. Ristorazione scolastica: iniziative rivolte a bambini, personale scolastico e genitori. Ristorazione socio-assistenziali: iniziative rivolte ai famigliari.	3			
E	MIGLIORIE/SOLUZIONI MIGLIORATIVE	4	E1)	Piani di informazione e comunicazione: proposte per iniziative di comunicazione efficaci all'utenza per incentivare corrette abitudini alimentari, per veicolare informazioni sul servizio.	2		
			E2)	Ulteriori proposte del concorrente per migliorare la sostenibilità ambientale.	2		
TOTALE		80			80		

- il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento, pari a 50 punti di punteggio tecnico complessivo, calcolato prima della riparametrazione;

- a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario, corrispondente ai livelli di valutazione qui di seguito esposti:

Valutazione	Coefficiente
Eccellente	1
Ottimo	0,9
Buono	0,8
Discreto	0,7
Sufficiente	0,6

Non del tutto sufficiente	0,5
Scarso	0,4
Molto scarso	0,3
Insufficiente	0,2
Quasi del tutto assente	0,1
Assenza elemento da valutare	0

- la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta, in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo;

- è attribuito all'offerta economica un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula con interpolazione non lineare:

$$C_i = (R_i/R_{max})^a$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

R_i = ribasso offerto dal concorrente *i*-esimo;

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente;

^a = coefficiente pari a 0,5;

- la commissione procede all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio/sub-criterio, secondo il metodo aggregativo compensatore, di cui alle Linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, paragrafo VI, n. 1; il punteggio del concorrente *i*-esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum(n) C_i * P_x$$

dove:

P_i = punteggio del concorrente *i*-esimo;

(n) = numero dei criteri/sub-criteri di valutazione (con riferimento ai sub-criteri dell'offerta tecnica e al criterio di valutazione dell'offerta economica);

C_i = coefficiente attribuito a ciascun sub-criterio di valutazione dell'offerta tecnica e all'offerta economica, per il concorrente *i*-esimo;

P_x = punteggio massimo previsto per ciascun sub-criterio di valutazione dell'offerta tecnica e per l'offerta economica;

- alla definizione del punteggio del concorrente *i*-esimo concorre anche la cd. "riparametrazione", tramite la quale, al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo sub-criterio dell'offerta tecnica nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato, attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto nel sub-criterio in esame il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

La Commissione procede quindi ad analizzare l'offerta tecnica presentata dall'unico concorrente – CIRFOOD S.C., con riferimento a ciascun sub-criterio di valutazione.

CRITERIO A – Modello organizzativo, personale e formazione (max 22 punti)

Sub-criterio A1) – Modello organizzativo del concorrente (max 8 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari

a 1;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

Sub-criterio A2) – Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina (max 8 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

Sub-criterio A3) – Modalità di gestione delle assenze e delle sostituzioni (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,73.

Sub-criterio A4) – Piano di formazione e aggiornamento per il personale impiegato nel servizio (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,9.

CRITERIO B – Gestione del servizio (max 19 punti)

Sub-criterio B1) – Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori (max 5 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

Sub-criterio B2) – Fasi di lavorazione (max 5 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari

a 1;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

Sub-criterio B3) – Fase di distribuzione dei pasti (max 4 punti)

- la Presidente della Commissione valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,73.

Sub-criterio B4) – Organizzazione del servizio di trasporto (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta sufficiente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,6;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta sufficiente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,6;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta sufficiente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,6.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,6.

Sub-criterio B5) – Situazioni di emergenza di cui all'art. 43 del Capitolato (max 2 punti)

- la Presidente della Commissione valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,8.

CRITERIO C – Elementi qualitativi (max 25 punti)

Sub-criterio C1) – Progettazione menù stagionali per i vari servizi (max 6 punti)

- la Presidente della Commissione valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,83.

Sub-criterio C2) – Fornitura di maggiori prodotti biologici rispetto a quelli previsti dal Capitolato (max 6 punti)

- la Presidente della Commissione valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;

- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;

- il membro esperto dott. Pignedoli valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,7.

Sub-criterio C3) – Fornitura dei prodotti biologici previsti dai CAM e dall'art. 12 del Capitolato a km 0 e filiera corta (max 5 punti)

- la Presidente della Commissione valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
- il membro esperto dott. Pignedoli valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,8.

Sub-criterio C4.a) – Fornitura di ulteriori prodotti DOP e IGP (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
- il membro esperto dott. Pignedoli valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,8.

Sub-criterio C4.b) – Fornitura di ulteriori prodotti provenienti dal cd. Commercio equo e solidale (max 2 punti)

- la Presidente della Commissione valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
 - il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
 - il membro esperto dott. Pignedoli valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9.
- La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,87.

Sub-criterio C5) – Fornitura per i servizi socio-sanitari di prodotti ortofrutticoli freschi a filiera corta/km 0 (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;
- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;
- il membro esperto dott. Pignedoli valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,7.

CRITERIO D – Misure di controllo e a supporto della qualità del servizio (max 10 punti)

Sub-criterio D1) – Autocontrollo igienico sanitario (max 4 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
- il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
- il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

Sub-criterio D2) – Monitoraggio qualità (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
 - il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
 - il membro esperto dott. Pignedoli valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9.
- La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,9.

Sub-criterio D3) – Progetti di informazione/formazione volti all'educazione alimentare (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
 - il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
 - il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.
- La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

CRITERIO E – Migliorie/soluzioni migliorative (max 4 punti)

Sub-criterio E1) – Piani di informazione e comunicazione (max 2 punti)

- la Presidente della Commissione valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
 - il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
 - il membro esperto dott. Pignedoli valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1.
- La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 1.

Sub-criterio E2) – Ulteriori proposte del concorrente (max 2 punti)

- la Presidente della Commissione valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
 - il membro esperto dott.ssa Brozzi valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
 - il membro esperto dott. Pignedoli valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8.
- La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,8.

Alle ore 17,33 la Presidente della Commissione dichiara conclusa la seduta.

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Francesca Rustichelli

f.to Dott.ssa Maria Grazia Brozzi

f.to Dott. Fabio Pignedoli

Il segretario verbalizzante
f.to Roberta Cavazzoni

QUARTA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 28 novembre dell'anno duemilaventidue, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la gara per l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione per i servizi educativi e socio-assistenziali di ASP Opus Civium, dal 01/01/2023 al 31/08/2026 (CIG: 942218268E).

E' presente il Responsabile della procedura di gara, Dott.ssa Donatella Oliva.

La Presidente della Commissione alle ore 14,42 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale e contestualmente attiva la relativa "chat" per consentire eventuali interventi; successivamente:

- procede ad inserire in SATER il coefficiente medio, calcolato sulla base dei giudizi espressi dai commissari nel corso della precedente seduta, per ciascun sub-criterio oggetto di valutazione;

- la Commissione determina il punteggio complessivo conseguito dal concorrente per l'offerta tecnica, mediante applicazione della formula di cui al paragrafo 17.4 del Disciplinare e riepilogata nel corso della precedente seduta, i cui risultati sono evidenziati nel prospetto che segue:

Sub-criteri	Punteggio prima della riparametrazione
A1)	8,00
A2)	8,00
A3)	2,19
A4)	2,70
B1)	5,00
B2)	5,00
B3)	2,92
B4)	1,80
B5)	1,60
C1)	4,98
C2)	4,20
C3)	4,00
C4.a)	2,40
C4.b)	1,74
C5)	2,10
D1)	4,00
D2)	2,70
D3)	3,00
E1)	2,00
E2)	1,60
Totale punteggio offerta tecnica	69,93

- la Commissione verifica che il concorrente in esame ha superato la soglia minima di sbarramento (50 punti), prima della riparametrazione;
- la Commissione rileva altresì che, essendo presente un unico concorrente, la cd. "riparametrazione" dei punteggi comporta l'assegnazione al medesimo del punteggio massimo previsto per ciascun sub-criterio oggetto di valutazione, concludente nel punteggio complessivo dell'offerta tecnica in esame pari a 80 punti, come evidenziato nella seguente tabella:

Sub-criteri	Punteggio dopo la riparametrazione
A1)	8,00
A2)	8,00
A3)	3,00
A4)	3,00
B1)	5,00
B2)	5,00
B3)	4,00
B4)	3,00
B5)	2,00
C1)	6,00
C2)	6,00
C3)	5,00
C4.a)	3,00
C4.b)	2,00
C5)	3,00
D1)	4,00
D2)	3,00
D3)	3,00
E1)	2,00
E2)	2,00
Totale punteggio offerta tecnica	80,00

- viene conclusa in SATER la fase di "valutazione tecnica" per consentire l'apertura dell'offerta economica;
- si procede all'apertura della medesima, da cui risulta che il concorrente in esame ha offerto un ribasso unico pari a 0,65% da applicare ai prezzi unitari posti a base di gara;
- la Presidente della Commissione da atto che, la presenza di un unico concorrente comporta che il punteggio dell'offerta economica, a seguito dell'applicazione della relativa formula riportata al paragrafo 17.3 del Disciplinare, coincida con il punteggio massimo previsto, pari a 20 punti;

- la Commissione determina pertanto il punteggio complessivo, dato dalla somma del punteggio dell'offerta tecnica e del punteggio dell'offerta economica, dell'unico concorrente CIRFOOD S.C. in 100 punti su 100 e contestualmente da atto che non ricorrono i presupposti per la verifica di anomalia dell'offerta, di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, essendo presente una sola offerta.

Alle ore 14,52 la seduta viene sospesa; la Presidente della Commissione interpella il RUP di ASP, dott.ssa Barbara Piazza, in ordine alla verifica del costo della manodopera, ai sensi dell'art. 97, comma 5, lettera d) del Codice, facendo riferimento al documento di dettaglio, inserito da CIRFOOD S.C. nella "Offerta economica" di SATER.

Alle ore 14,59 si riprende la seduta, a seguito dell'attestazione, da parte del RUP, della congruità dei dati dichiarati dal predetto concorrente, relativamente al costo della manodopera.

Al termine la Presidente della Commissione:

- formula la proposta di aggiudicazione a favore di CIRFOOD S.C., con sede legale in Via A. Nobel, 19 – 42124 Reggio Emilia (RE) – C.F./P.I. 00464110352, unico concorrente che ha conseguito un punteggio complessivo di 100/100 punti e ha offerto un ribasso di 0,65%, corrispondente all'importo di € 2.858.796,32 (IVA esclusa), comprensivo di oneri per la sicurezza pari ad € 1.540,00, questi ultimi non soggetti a ribasso;

- da atto che i prezzi unitari (al netto di IVA e di oneri per la sicurezza), distinti per ognuno dei servizi educativi/socio-sanitari destinatari del presente appalto, risultanti dall'applicazione dell'unico ribasso offerto, i quali, moltiplicati per il numero di pasti rispettivamente ed effettivamente erogati, determineranno il corrispettivo riconosciuto all'impresa aggiudicataria, sono esposti nella tabella che segue:

Servizio educativo/socio-sanitario	Prezzo unitario a base di gara in € (al netto di IVA e oneri per la sicurezza)	Prezzo unitario risultante dall'applicazione del ribasso offerto in € (al netto di IVA e oneri per la sicurezza)
Scuola Infanzia "Varini"	5,8	5,76
Scuola Infanzia "Ai Caduti"	5,8	5,76
Scuola primaria di Cadelbosco di Sopra	6,2	6,16
Scuola primaria di Castelnovo di Sotto	6,2	6,16
Pasti adulti scuole infanzia e primarie	6,4	6,36
Centro educativo pomeridiano di Castelnovo di Sotto	6,1	6,06
Casa Residenza Anziani di Castelnovo di Sotto	11,2	11,13
Centro diurno di Castelnovo di Sotto	6,5	6,46
Centro diurno di Cadelbosco di Sopra	6,5	6,46
Centro diurno di Bagnolo in Piano	6,5	6,46
Pasti a crudo scuola Infanzia "Girasole Palomar" di Castelnovo di Sotto	2,3	2,29
Mensa dipendenti di ASP	6,5	6,46

Viene dato infine atto che CIRFOOD S.C. in merito al subappalto, nel proprio DGUE, ha dichiarato quanto segue:

CIRFOOD s.c. intende eventualmente avvalersi del subappalto relativamente alle seguenti attività:

- trasporti,

- manutenzioni delle attrezzature, dei degrassatori e degli impianti di aspirazione, in misura non superiore ai limiti di legge.

Alle ore 15,01 la Presidente della Commissione dichiara conclusa la seduta e trasmette la proposta di aggiudicazione, sopra formulata, al Responsabile della procedura di gara per il seguito di competenza; contestualmente termina, all'interno di SATER, la seduta virtuale, dopo aver chiuso la relativa "chat".

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Francesca Rustichelli

f.to Dott.ssa Maria Grazia Brozzi

f.to Dott. Fabio Pignedoli

Il segretario verbalizzante
f.to Roberta Cavazzoni

Il Responsabile della procedura di gara
f.to Dott.ssa Donatella Oliva