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 2 marzo dell'anno duemilaventitre, 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 scolastici nel comune di Bagnolo in Piano per gli anni scolastici 2023/2024-2024-2025 (CIG: 96033073A3), 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 n. 37 del 26 gennaio 2023, assistita dalla dipendete provinciale della U.O. Appalti e Contratti Carla Micheloni la quale svolge anche funzioni di segretario verbalizzante, alle ore 9,09 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:

- il Comune di Bagnolo in Piano-Unione Terra di mezzo ha trasmesso la Determinazione a contrarre n.181 del 29/12/2022, con la quale richiede alla Provincia di svolgere il ruolo di SUA per la gara relativa all'affidamento in appalto della gestione del servizio di ristorazione scolastica nel comune di Bagnolo in Piano per gli anni scolastici 2023/2024-2024/2025 con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni scolastici, 2025/2026-2026/2027, da affidare tramite procedura aperta, tenuto conto che trattasi di contratto rientrante nelle fattispecie previste nell'Allegato IX del Codice, 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 Codice, per un importo a base d'asta di € 748.187,04, al netto di IVA, di cui € 334.884,17 per costi della manodopera, inclusi gli oneri per la sicurezza da interferenze pari ad € 600,00, corrispondente ad un valore complessivo stimato, comprensivo delle opzioni di rinnovo e proroga tecnica, nonché di eventuali varianti ex art. 106, comma 1, lett, a) del Codice, pari ad € 1.683.420,84

- il bando di gara prot. 2487/86/2023 del 26/01/2023 è stato pubblicato ai sensi di legge ed è stato stabilito, quale termine di scadenza per la presentazione delle offerte, il giorno 1 marzo 2023 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 9,38 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
f.to Dott.ssa Donatella Oliva

Il testimone
f.to Carla Micheloni

SECONDA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 4 aprile dell'anno duemilaventitre, 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 scolastici nel comune di Bagnolo in Piano per gli anni scolastici 2023/2024-2024-2025 (CIG: 96033073A3).

E' presente la Commissione giudicatrice nominata con provvedimento dirigenziale n. 118 del 15 marzo 2023, nelle persone di:
dott.ssa Barbara Piazza, direttore ASP Opus Civium, in qualità di Presidente;
- dott.ssa Gorini Annalisa, funzionario amministrativo area Welfare del Comune di Luzzara (RE), in qualità di componente esperto;
- dott.ssa Samanta Santini, P:O: Servizi educativi del Comune di Viadana (MN) in qualità di componente esperto;

Svolge la funzione di segretario verbalizzante la Responsabile dell'U.O. Appalti e Contratti, Responsabile del Procedimento di gara dott.ssa Donatella Oliva.

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 9,11 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 9,24 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
dott.ssa Barbara Piazza

dott.ssa Annalisa Gorini

dott.ssa Samanta Santini

Il segretario verbalizzante
dott.ssa Donatella Oliva

TERZA SEDUTA (RISERVATA)

==°==

Oggi, giorno 4 aprile dell'anno duemilaventitre, 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 scolastici nel comune di Bagnolo in Piano per gli anni scolastici 2023/2024-2024-2025 (CIG: 96033073A3).

La Commissione giudicatrice, nominata con provvedimento dirigenziale n. 118/203, 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	**ELEMENTI DI QUALITA'**	**20**	A1)	Prodotti a KM0, secondo i criteri CAM alla lettera C.b.1: -% di fornitori di prodotti a KM=, sul totale dei fornitori	8		
			A2)	Rispetto della filiera corta, secondo i criteri CAM alla lettera C.b.1: -% di fornitori appartenenti alla filiera corta, sul totale dei fornitori	8		
			A3)	Trasporto dei prodotti di cui ai criteri precedenti, con veicoli a bassa emissione e basso consumo	4		
B	**TRASPORTO PASTI**	**3**	B1)	Valutazione del piano di trasporto: -minor distanza dal centro produzione pasti; -ottimizzazione dei tempi e delle distanze	2		

			B2)	Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a bassa emissione e basso consumo energetico.	1		
C	**PROGETTO ORGANIZZATIVO**	**17**	C1)	Processo di approvvigionamento delle materie prime: -Modalità di selezione dei fornitori: max 5 punti - Tracciabilità del prodotto: max 5 punti	7		
			C2)	Variazione dei menù e derrate di emergenza, come declinato all'art. 3.11 del Capitolato speciale	3		
			C3)	Piano organizzativo legato all'attività oggetto del presente appalto: funzioni, orario di servizio giornaliero e settimanale; tabella di distribuzione oraria/presenza per sede di servizio con riferimento a una settimana tipo	3		
			C4)	Piano di informazione e comunicazione della qualità del servizio a famiglie, bambini e insegnanti	4		
D	**PERSONALE**	**20**	D1)	Organigramma del servizio oggetto dell'appalto. Ruoli, funzioni e attività. Organizzazione attuale del personale con particolare riferimento alle figure presenti nella gestione del servizio: aiuto, aiuto cuoco e altro personale operativo	10		
			D2)	Modalità di gestione delle assenze e piano delle sostituzioni. Modalità di contenimento del turn over	5		
			D3)	Formazione e aggiornamento. Verrà valutato il piano di formazione e il programma formativo già effettuato dal personale dipendente	5		
E	**CUSTOMER SATISFACTION, PREVENZIONE E GESTIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE**	**10**	E1)	Progetto di monitoraggio della Customer Satisfaction	5		
			E2)	Progetto di prevenzione e gestione dello spreco alimentare	5		

F	**MISURE DI CONTROLLO A SUPPORTO DELLA QUALITA' DEL SERVIZIO**	**10**	F1)	Piano di controllo igienico-sanitario. Verrà valutato il piano di autocontrollo e delle analisi microbiologiche da effettuare	7		
			F2)	Monitoraggio di processi e della qualità del servizio offerto, Gestione delle non conformità	3		
	TOTALE	**80**			**80**		

- il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento, pari a 45/80 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:

$$Ci = (Ri/Rmax)^{a}$$

dove:
Ci = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;
Ri = ribasso offerto dal concorrente i-esimo;
Rmax = 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:

$$Pi = \Sigma(n)\ Ci * Px$$

dove:
Pi = 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);
Ci = coefficiente attribuito a ciascun sub-criterio di valutazione dell'offerta tecnica e all'offerta economica, per il concorrente i-esimo;
Px = 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 – Elementi di qualità max 20 punti)

Sub-criterio A1) – Prodotti a Km 0-% di fornitori a km0 sul totale dei fornitori(max 8 punti)

- la Presidente della Commissione dott.ssa Piazza valuta discreto da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta sufficiente , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,6 ;
- il membro esperto dott.ssa Santini valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a .0,7

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,67.

Sub-criterio A2) – Rispetto della filiera corta-% di fornitori appartenenti alla filiera corta sul totale dei fornitori (max 8 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta discreto, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta sufficiente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,6
- il membro esperto dott.ssa Santini valuta discreto , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,7 .

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,67.

Sub-criterio A3) – Trasporto dei prodotti di cui ai criteri precedenti (max 4 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta buono da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,80;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta ottimo , da cui il coefficiente attribuito è pari a

0,9;
- il membro esperto dott.ssa Santini valuta buono., da cui il coefficiente attribuito è pari a0,80 .

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

CRITERIO B – Trasporto pasti (max 3 punti)

Sub-criterio B1) – Valutazione del piano di trasporto (max 2 punti)

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

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a .0,80

Sub-criterio B2) – Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a bassa emissione e basso consumo energetico (max 1 punto)
- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza, valuta buono , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,80;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,80 ;
- il membro esperto dott.ssa Santini valuta buono, da cui il coefficiente attribuito è pari a . 0,80

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a .0,80

CRITERIO C – Progetto organizzativo (max 17 punti)

Sub-criterio C1) – Processo di approvvigionamento delle materie prime (max 7 punti)
- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1;
- il membro esperto dott.ssa Santini 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 C2) – Variazione dei menù e derrate di emergenza (max 3 punti)
- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta ottimo da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 C3) – Piano organizzativo legato all'attività oggetto del presente appalto: funzioni, orario di servizio giornaliero e settimanale; tabella di distribuzione oraria/presenza per sede di servizio con riferimento a una settimana tipo (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta ottimo da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1
- il membro esperto dott.ssa Santini, valuta eccellente, da cui il coefficiente attribuito è pari a 1

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,97

Sub-criterio C4) – Piano di informazione e comunicazione della qualità del servizio a famiglie, bambini e insegnanti (max 4 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta ottimo da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 D – Personale (max 20 punti)

Sub-criterio D1) – Organigramma del servizio oggetto dell'appalto. Ruoli, funzioni e attività. Organizzazione attuale del personale con particolare riferimento alle figure presenti nella gestione del servizio: aiuto, aiuto cuoco e altro personale operativo (max 10 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta ottimo da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta ottimo , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 D2) – Modalità di gestione delle assenze e piano delle sostituzioni. Modalità di contenimento del turn over (max 5 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta ottimo da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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) – Formazione e aggiornamento (max 5 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta buono da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta buono , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 E – Customer Satisfaction, prevenzione e gestione dello spreco alimentare (max 10 punti)

Sub-criterio E1) – Progetto di monitoraggio della Customer Satisfaction (max 5 punti)
- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta buono da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8 ;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta buono , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8 ;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 E2) – Progetto di prevenzione e gestione dello spreco alimentare (max 5 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta buono da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8 ;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta buono , da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,8 ;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 F – Misure di controllo a supporto della qualità del servizio (max 10 punti)

Sub-criterio F1) – Piano di controllo igienico sanitario (max 7 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta ottimo da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9 ;
- il membro esperto dott.ssa Santini, 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 F2) – Monitoraggio di processi e della qualità del servizio offerto. Gestione delle non conformità (max 3 punti)

- la Presidente della Commissione, dott.ssa Piazza valuta eccellente da cui il coefficiente attribuito è pari a 1 ;
- il membro esperto dott.ssa Gorini valuta eccellente da cui il coefficiente attribuito è pari a 1 ;
- il membro esperto dott.ssa Santini, valuta ottimo, da cui il coefficiente attribuito è pari a 0,9

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari risulta pari a 0,97

Alle ore 11,45 la Presidente della Commissione dichiara conclusa la seduta.

==°==

La Commissione giudicatrice
dott.ssa Barbara Piazza

dott.ssa Annalisa Gorini

dott.ssa Samanta Santini

Il segretario verbalizzante
dott.ssa Donatella Oliva

QUARTA SEDUTA (PUBBLICA)
==°==

Oggi, giorno 4 aprile dell'anno duemilaventitre, 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 scolastici nel comune di Bagnolo in Piano per gli anni scolastici 2023/2024-2024-2025 (CIG: 96033073A3).

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

La Presidente della Commissione alle ore 11,55 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)	5,36
A2)	5,36
A3)	3,32
B1)	1,60
B2)	0,80
C1)	7,00
C2)	2,70
C3)	2,91
C4)	3,60
D1)	9,00
D2)	4,50
D3)	4,00
E1)	4,00
E2)	4,00
F1)	6,30
F2)	2,91
Totale punteggio offerta tecnica	**67,36**

- la Commissione verifica che il concorrente in esame ha superato la soglia minima di

sbarramento (45 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)	4,00
B1)	2,00
B2)	1,00
C1)	7,00
C2)	3,00
C3)	3,00
C4)	4,00
D1)	10,00
D2)	5,00
D3)	5,00
E1)	5,00
E2)	5,00
F1)	7,00
F2)	3,00
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 0,2% 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 12,11 la Presidente della Commissione dichiara conclusa la seduta e, contestualmente termina, all'interno di SATER, la seduta virtuale, dopo aver chiuso la relativa “chat”.

Il Responsabile del Procedimento di Gara provvederà ad inviare al RUP del Comune di Bagnolo in Piano-Unione Terra di Mezzo dott.ssa Claudia Rovesti, la documentazione relativa ai costi della manodopera, e, precisamente il documento di dettaglio inserito da CIRFOOD S.C. nella “Offerta economica” di SATER, per la verifica da parte della stessa, ai sensi dell'art. 97, comma 5, lettera d) del Codice.

Si procederà, in una successiva seduta pubblica, a formulare la proposta di aggiudicazione da parte del Responsabile del Procedimento di Gara una volta terminata la verifica del costi della manodopera da parte del RUP del Comune di Bagnolo in Piano.

La Commissione giudicatrice
dott.ssa Barbara Piazza

dott.ssa Annalisa Gorini

dott.ssa Samanta Santini

Il Responsabile del Procedimento di Gara
con funzione di segretario verbalizzante
dott.ssa Donatella Oliva

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016

==°==

QUINTA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 11 aprile dell'anno duemilaventitre, 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 scolastici nel comune di Bagnolo in Piano per gli anni scolastici 2023/2024-2024/2025 (CIG: 96033073A3).

Il Responsabile della procedura di gara, alle ore 9,08 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale ed attiva la relativa "chat" per consentire eventuali interventi da parte degli operatori economici partecipanti e, unitamente alla dipendente provinciale Carla Micheloni, la quale svolge anche funzioni di segretario verbalizzante, fa presente che:

- come stabilito nel corso della precedente seduta pubblica tenutasi in data 4 aprile 2023, è stata inviata, tramite mail alla dott.ssa Claudia Rovesti, RUP del Comune di Bagnolo in Piano la documentazione relativa ai costi della manodopera, e, precisamente il documento di dettaglio inserito da CIRFOOD S.C. nella "Offerta economica" di SATER, per la verifica da parte della stessa, ai sensi dell'art. 97, comma 5, lettera d) del Codice.

Il Responsabile della procedura di gara dà atto di aver ricevuto, tramite mail, in data 21/02/2023 dal RUP del Comune di Bagnolo in Piano dott.ssa Claudia Rovesti, una comunicazione nella quale il RUP medesimo esprime parere favorevole in merito alla congruità dei costi della manodopera.

Il Responsabile della procedura di gara 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 0,20%, corrispondente all'importo di € 746.691,87 (IVA esclusa), comprensivo di oneri per la sicurezza pari ad € 600,00, questi ultimi non soggetti a ribasso;.

- trasmette il presente verbale al Dirigente del Servizio Unità Amministrativa Speciale per il PNRR e gli Investimenti per l'adozione degli atti amministrativi conseguenti.

Alle ore 9,21 il Responsabile della procedura di gara dichiara conclusa la seduta; chiude, all'interno di SATER, la "chat" e la relativa seduta virtuale; la documentazione non gestita tramite l'applicativo SATER viene conservata in un armadio chiuso a chiave, presso gli uffici dell'U.O. Appalti e Contratti, in corso Garibaldi n. 59 a Reggio Emilia, a cura e sotto la vigilanza della U.O. Medesima.

==°==

Il Responsabile della Procedura di gara
Dott.ssa Donatella Oliva

Segretario Verbalizzante
Carla Micheloni