

**VERBALE DI COMMISSIONE GIUDICATRICE DELL'APPALTO DI GESTIONE DEL
SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI IN ASPORTO ED ALTRI SERVIZI CONNESSI
ALLA RISTORAZIONE NELLE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA
A.S. 2019\2020 – 2020\2021 – 2021\2022.**

Verbale di commissione giudicatrice

della procedura aperta per l'aggiudicazione dell'appalto di "Gestione del Servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie del Comune di Reggio Emilia ", da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 co. 2 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i., secondo valutazione effettuata da apposita Commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D. Lgs. n. 50/2016 s.m.i.. **CIG:79214592.**

1^ Seduta - fase riservata

L'anno duemiladiciannove, addì **diciotto** del mese di **luglio**, in Reggio nell'Emilia, presso la sede dei Servizi Sociali e Intercultura - Via Guido da Castello n. 13 - Reggio Emilia, ha luogo l'esperimento della **1^ Seduta - fase riservata di gara** relativa alla procedura aperta in argomento.-

La Dott.ssa Germana Corradini, nata a Reggio Emilia in data 18/04/1973, che interviene al presente atto nella sua qualità di RUP e Dirigente ad interim del Servizio Officina Educativa, in rappresentanza del Comune di Reggio nell'Emilia, alle ore 09,30 assume la presidenza della gara.

La Presidente, dopo aver ricordato l'oggetto, l'importo dell'appalto e le modalità di gara, accerta la regolare composizione della Commissione, che risulta essere formata dai seguenti

soggetti membri (giusta Provvedimento Dirigenziale R.U.A.D. n.1151 del 16/07/2019), oltre alla Presidente stessa:

dott. Eugenio Paterlini, Responsabile della U.O.C. "Servizi Educativi Territoriali e Diritto allo Studio del Servizio Officina Educativa" del Comune di Reggio Emilia, in qualità di membro esperto interno;

dott. ssa Annamaria Aloi – Coordinatrice servizi educativi territoriali zona Ovest del Servizio Officina Educativa del Comune di Reggio Emilia.

Premesso che:

- entro il termine perentorio di scadenza del Bando (12 Luglio 2019, ore 13:00) per la presentazione delle offerte, presso l'Archivio Generale del Comune di Reggio Emilia, risultava pervenuta la seguente offerta, così come attestato (agli atti) dall'Archivio e Protocollo:

CIRFOOD . Società Cooperativa con sede a REGGIO EMILIA, in Via Nobel, 19 – C.F. e P. IVA 00464110352, (P.G. n. 2019/136827 del 12/07/2019);

- con Provvedimento Dirigenziale R.U.A.D. n. 138 del 15/07/2019, a firma del Dirigente del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - dott. Roberto Maria Carbonara , venivano approvate le determinazioni del seggio di gara, e con essa indicato il partecipante ammesso.

----- Tutto ciò premesso -----

la Commissione inizia i lavori valutando la documentazione contenuta nelle buste **Busta B "Offerta tecnica"** di cui al bando di gara, prodotta dalla ditta partecipante ammessa.

La Commissione procede con la presa d'atto degli Elementi qualitativi, dei criteri di valutazione criteri di aggiudicazione del bando di gara, come di seguito riportato:

	PUNTEGGIO MASSIMO
A - Offerta tecnica qualitativa	58
B - Offerta tecnica quantitativa	22
C - Offerta economica	20
TOTALE	100

La graduatoria sarà formata in base alla sommatoria dei punteggi attribuiti alle singole offerte separatamente per ciascun elemento, inclusi i relativi sotto criteri, come di seguito indicato.

A. OFFERTA TECNICA QUALITATIVA	Fino a 58	
A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO	Fino a 10	
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio con l'indicazione se opera stabilmente in azienda	5	<p>Con riferimento all'organizzazione aziendale il concorrente è invitato a proporre un quadro del personale a tempo indeterminato che intende dedicare al servizio in oggetto, descrivendone profili professionali e fornendo sintetici curricula al fine di consentire una visione delle competenze che verranno messe a disposizione del presente appalto.</p> <p>Sarà valutata l'esperienza dei Responsabili (di produzione e di distribuzione) superiore al requisito minimo.</p> <p>Verrà valutata inoltre l'efficacia delle azioni adottate per garantire la tempestiva sostituzione del personale.</p>
A.1.2 _ Formazione del personale dedicato	2	Tutto il personale <u>addetto alle lavorazioni</u> dovrà avere la formazione di base a norma di legge in materia di sicurezza ed

		<p>igienico-sanitaria, con particolare riguardo alle procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP. Questa unica formazione equivale ad un punteggio pari a 0. Verranno valutati corsi aggiuntivi che il personale ha effettuato negli ultimi 5 anni e/o che il concorrente si impegna a mettere in atto dall'inizio dell'appalto, entro i primi 6 mesi.</p>
A.1.3 _ Sistemi di verifica, controllo di qualità e relazioni con il Servizio Officina Educativa che la ditta si impegna a garantire	3	<p>Il concorrente dovrà indicare quali meccanismi di controllo intende mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che meglio garantisce la periodicità e la trasparenza nelle verifiche.</p>
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO	Fino a 29	
<p>A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio richiesto in capitolato di fornitura di pasti in asporto, con particolare riferimento a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalità di produzione/confezionamento dei pasti - modalità di evidenziazione dei tempi intercorrenti tra il confezionamento e il consumo, - modalità della medesima evidenziazione in relazione alle diete speciali, - modalità di gestione del servizio di distribuzione nelle scuole - modalità di gestione del recupero delle eccedenze alimentari - eventuali ulteriori certificazioni di qualità dell'azienda rispetto a quelle richieste 	15	<p>I concorrenti dovranno indicare quali modalità di produzione, confezionamento e lavorazione nelle scuole intendono mettere in atto. Il maggiore punteggio corrisponderà al sistema che garantisce maggiore varietà, personalizzazione e sostenibilità (minore impatto ambientale) dei prodotti utilizzati per la produzione dei pasti, migliorando le qualità organolettiche e le procedure per la distribuzione.</p>
A.2.2_ Caratteristiche del centro pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti, collocazione territoriale, addetti) e aggiornamento dello stoccaggio (periodicità di rifornimento)	4	<p>Il punteggio verrà assegnato in rapporto alla: maggiore potenzialità di ogni centro pasti; all'adattamento delle procedure di produzione e tempestività di intervento in caso di insorgenza di imprevisti; alla disponibilità di materie prime con la maggiore</p>

		conservabilità possibile.
A.2.3 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	4	Il concorrente è invitato ad illustrare il sistema di approvvigionamento delle materie prime dettagliando in particolare i criteri prevalenti di scelta dei fornitori nel rispetto delle caratteristiche previste nel punto 5.3.1 dell'allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011" Adozione criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni". Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente più rispondente a tali requisiti.
A.2.4 - Gestione delle emergenze (inagibilità strade, interruzione utenze, scioperi)	3	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente in grado di rispondere nel minore tempo possibile ai casi di emergenza (impraticabilità strade/ imprevedibili interruzioni di utenze / scioperi o chiusure delle strutture scolastiche segnalate con breve preavviso/ improvvise richieste non programmate...) ed in ragione della qualità/varietà migliore offerta.
A.2.5 - Sostituzione progressiva degli elettrodomestici e banchi caldi a basso impatto ambientale	3	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente che offrirà la migliore e più sostenibile programmazione della progressiva sostituzione delle attrezzature.
A.3 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA	Fino a 19	
A.3.1 _ N. e caratteristiche elettrodomestici ed attrezzature certificati a ridotto impatto ambientale, in aggiunta a quanto richiesto	3	Il maggior punteggio verrà assegnato al concorrente che offrirà l'implementazione con attrezzature di ultima generazione

		e con minore impatto ambientale, in ragione del numero e delle caratteristiche.
A.3.2 _ Prodotti DOP e tipici (tipologie e peso %) in aggiunta a quanto richiesto	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che indicherà ulteriore varietà di prodotti DOP e tipici e quantità in peso % rispetto a quanto già previsto o offerto precedentemente.
A.3.3 _ Produzione dedicata e consegna aggiuntiva dei pasti nelle scuole con doppio turno di distribuzione, tramite mezzi a basso impatto ambientale (superiori al minimo richiesto)	8	Sarà attribuito il punteggio maggiore al concorrente che offrirà consegne aggiuntive con mezzi ecologici, in proporzione al n. di consegne e delle caratteristiche dei mezzi.
A.3.4 _ Proposte aggiuntive per il pasto di emergenza, oltre a quanto richiesto	2	Sarà attribuito il punteggio maggiore in ragione di ulteriori migliorative strategie ecosostenibili per i casi di emergenza, aggiuntive rispetto a quanto richiesto ed offerto precedentemente.
A.3.5_ Dotazioni, attrezzature, proposte di menù per realizzazione di Pic-Nic scolastici	3	Sarà attribuito il punteggio maggiore in riferimento al numero di dotazioni offerte ed alle soluzioni più agevoli e versatili per gli alunni e le scuole.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio - offerta tecnica

Durante la valutazione degli elaborati tecnici attraverso l'esame da parte di ciascun commissario, verrà attribuito un primo coefficiente individualmente assegnato .

Al termine delle valutazioni dei Commissari di gara, viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari per ogni parametro di valutazione, divenendo tale valore medio il coefficiente utilizzato per il calcolo dei punteggi da attribuire ai parametri qualitativi, poi riparametrati come prescritto dal bando di gara.

Coefficiente	Criterio motivazionale:
0,0	Assente- completamente negativo
0,1	Quasi del tutto assente – quasi completamente negativo
0,2	Negativo
0,3	Gravemente insufficiente
0,4	Insufficiente
0,5	Appena insufficiente
0,6	Sufficiente
0,7	Discreto
0,8	Buono
0,9	Ottimo
1,0	Eccellente

La Commissione di gara inizia quindi i lavori con un primo esame delle offerte qualitative procedendo alla valutazione degli elaborati prodotti dalla ditta partecipante contenenti gli elementi tecnico – qualitativi, più sopra elencati.

Di seguito si riporta l'esito della discussione della commissione sull'offerta tecnica del concorrente:

A.1 ORGANIZZAZIONE DELLA DITTA E MODALITA' DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO

a.1.1. Staff dedicato al servizio con indicazione se opera stabilmente in azienda:

La commissione conviene sull'attribuire coefficiente medio pari a 1,00 in quanto ritiene la proposta estremamente articolata, in grado di garantire standard superiori a quanto richiesto dal CSA. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 5 (punteggio riparametrato pari a 5)

a.1.2 Formazione del personale dedicato:

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 0,7 ritenendo la proposta ampia e articolata soprattutto dal punto di vista della formazione generale per addetti alla ristorazione collettiva. Meno puntuale viene valutata invece l'attenzione specifica al tema del pranzo a scuola e, in generale, della ristorazione in ambiente educativo/scolastico. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 1,4 (punteggio riparametrato pari a 2)

a.1.3. Sistemi di verifica e controllo:

La commissione assegna il coefficiente medio pari a 0,9 valutando la proposta adeguata sia dal punto di vista della trasparenza che della periodicità. In particolare si ritiene interessante e innovativa la proposta di introduzione della app di controllo accessibile anche dalla stazione appaltante. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 2,7 (punteggio riparametrato pari a 3)

A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO

a.2.1. Progettazione e gestione del servizio richiesto.

L'offerta si presenta ben strutturata ed articolata. La commissione attribuisce un coefficiente medio 0,8 ritenendola conforme alle vigenti normative e al capitolato d'appalto. Interessante l'impegno nel fornire al Comune di Reggio Emilia ulteriori strumenti di controllo del servizio e le proposte di contrasto allo spreco. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 12 (punteggio riparametrato pari a 15)

a.2.2 Caratteristiche del centro pasti

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 0,7 ritenendo l'offerta coerente con le richieste della stazione appaltante. Da evidenziare positivamente, in particolare, la frequenza dell'approvvigionamento dei generi alimentari. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 2,8 (punteggio riparametrato pari a 4)

a.2.3 Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 1,00 rilevando in particolare una significativa rete di produttori locali che migliorano gli standard di valorizzazione della filiera corta richiesti dal capitolato. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 4 (punteggio riparametrato pari a 4)

a.2.4. Gestione delle emergenze

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 0,8 ritenendo completa e dettagliata la descrizione di risorse aggiuntive attivabili nelle varie e più diffuse tipologie di emergenza. Non sono stati specificati, invece i complementari processi di comunicazione con stazione appaltante e utenza. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 2,4 (punteggio riparametrato pari a 3)

a.2.5. Sostituzioni progressiva di elettrodomestici e banchi caldi a basso impatto ambientale

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 1,00 rilevando come molto significativa la completezza e la celerità dell'operazione di sostituzione.

L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 3 (punteggio riparametrato pari a 3).

A.3 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA

a.3.1. Caratteristiche elettrodomestici ed attrezzature

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 1,00 rilevando un offerta di lavastoviglie, frigoriferi e carrelli scaldavivande ad altissime performances ambientali. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 3 (punteggio riparametrato pari a 3).

a.3.2. Prodotti DOP e tipici in aggiunta a quanto richiesto

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 0,6 ritenendo l'offerta migliorativa varia ma solo parzialmente spendibile nell'ambito della ristorazione scolastica. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 1,8 (punteggio riparametrato pari a 3).

a.3.3 Produzione dedicata e consegna aggiuntiva dei pasti nelle scuole con doppio turno di distribuzione

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 1,00 ritenendo particolarmente positiva la diffusione e la tempistica della doppia produzione e doppia consegna. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 8 (punteggio riparametrato pari a 8)

a.3.4. Proposte aggiuntive per il pasto di emergenza, oltre a quanto richiesto

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 0,7 in considerazione di un'adeguata offerta aggiuntiva rispetto a quanto già richiesto per il menù di emergenza. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 1,4 (punteggio riparametrato pari a 2).

a.3.5. Dotazioni, attrezzature, proposte per la realizzazione di pic-nic scolastici

La commissione attribuisce un coefficiente medio pari a 0,7. La proposta viene valutata complessivamente accettabile. Si denota tuttavia una dubbia spendibilità rispetto ai gusti dei bambini e, in particolare, nessun riferimento ai regimi alimentari dietetici sia per motivi sanitari che etico religiosi. L'attribuzione di questo coefficiente determina un punteggio antecedente alla riparametrazione pari a 2,1 (punteggio riparametrato pari a 3).

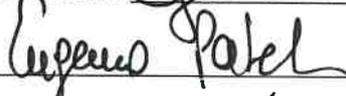
Conclusa quindi la fase di valutazione dell'offerta qualitativa la commissione attesta di aver attribuito all'offerta in oggetto un punteggio pari a 49,6 (riparametrato a 58). Si procederà quindi, alle successive fasi di valutazione dell'offerta tecnica quantitativa e dell'offerta economica della medesima ditta.

La commissione, alle ore 13.00 del 17/07/2019, sospende la propria seduta, aggiornandosi per la seconda seduta pubblica prevista per Venerdì 19 Luglio alle ore 09.00.

Il R.U.P. e Presidente di gara: dott.ssa Germana Corradini



Il Commissario di gara: dott. Eugenio Paterlini



La Commissaria di gara: dott.ssa Annamaria Alois

