

**Settore: DG**  
**Proponente: 34.B**  
**Proposta: 2017/447**

**del 02/03/2017**



**COMUNE DI  
REGGIO NELL'EMILIA**

**R.U.A.D. 322**

**del 03/03/2017**

**DIREZIONE GENERALE  
APPALTI CONTRATTI E SEMPLIFICAZIONE  
AMMINISTRATIVA**

**Dirigente: MONTAGNANI Dr. Roberto**

**PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE**

**OGGETTO:** AMMISSIONE DELL'IMPRESA PARTECIPANTE ALLA "PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO SOSTITUTIVO DI MENSA ATTRAVERSO "BUONO PASTO ELETTRONICO" PER GLI AVENTI DIRITTO (DIPENDENTI COMUNALI). PERIODO: 01/4/2017 - 31/3/2020. CIG N. 68166659E7

**OGGETTO: ammissione/esclusione** dei partecipanti alla “Procedura aperta per l’affidamento del Servizio sostitutivo di mensa attraverso “Buono pasto elettronico” per gli aventi diritto (dipendenti comunali), da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 co. 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016. secondo valutazione effettuata da apposita Commissione nominata ai sensi dell’art. 77 del D.Lgs.50/2016. Periodo: 01/4/2017 al 31/3/2020. **CIG N. 68166659E7**

## **IL DIRIGENTE**

Premesso che

- L'anno duemiladiciassette, addì 2 del mese di marzo, in Reggio nell'Emilia, presso la sede del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa del Comune di Reggio Emilia - Via San Pietro Martire n. 3 - Reggio Emilia, ha avuto luogo l'esperimento della prima seduta della procedura aperta allo scopo di conferire l'appalto in oggetto;
- con Determinazione Dirigenziale del Dirigente del Servizio Appalti Contratti e Semplificazione amministrativa R.U.D. n. 917 del 30/09/2016 è stata approvata la procedura aperta per l'affidamento del servizio sostitutivo di mensa attraverso “Buono pasto elettronico” per i dipendenti comunali per il periodo 1.1.2017-31.12.2019 da aggiudicarsi con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 co. 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, secondo valutazione effettuata da apposita Commissione nominata ai sensi dell’art. 77 del D.Lgs.50/2016 e si disposta la proroga tecnica del servizio in essere fino al 31.12.2016 nelle more dell'espletamento delle procedura di gara ai sensi dell'art. 125 co. 10 lett. c) del D.Lgs. 163/2006, normativa in vigore al momento;

- con successiva Determinazione Dirigenziale R.U.D. 1201 del 05/12/2016, in ottemperanza alla Deliberazione G.C. n. 212 del 10/11/2016 immediatamente esecutiva, è stata parzialmente modificata sia la Determinazione Dirigenziale n. 917 del 30.09.2016 che il Progetto esecutivo – capitolato speciale d'appalto, e indetta una nuova procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 per l'individuazione del contraente cui affidare il servizio sostitutivo di mensa attraverso “buono pasto elettronico” per gli aventi diritto (dipendenti comunali), con valore nominale € 6.00 per l'importo di € 743.244,00 (oltre iva) – codice CIG 68166659E7;
- sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi di interferenza nell'esecuzione dell'appalto in oggetto e, in conformità a quanto previsto dall'art. 26 comma 3 del D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i. e dalla Determinazione AVCP n. 3/2008 del 05/03/2008, per le modalità di svolgimento dell'appalto, non sussistono tali rischi di interferenza trattandosi di mera fornitura . Non è pertanto necessario redigere il DUVRI e conseguentemente, i costi per la sicurezza per rischi da interferenze, sono pari a 0 (zero);
- con Determinazione Dirigenziale R.U.D 1266 del 09/12/2016, è stata autorizzata una proroga tecnica contrattuale per il periodo 01/01/2017 – 31/03/2017 del servizio sostitutivo di mensa attraverso “buono pasto elettronico” per gli aventi diritto (dipendenti comunali), al fine di garantire la continuità del servizio, nelle more dello svolgimento della procedura concorsuale, nonché una modifica dei termini di decorrenza contrattuale della nuova procedura di gara, così dal 01/04/2017 al 31/03/2020.
- Sono state effettuate le seguenti pubblicazioni dell'avviso di indizione di gara:
- in data 20/12/2016 - Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea;

- in data 21/12/2016 - Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 5^ Serie Speciale - Contratti Pubblici n.148;
- in data 22/12/2016 sul Profilo di Committente del Comune di Reggio Emilia e all'Albo Pretorio del Comune di Reggio Emilia nonché su SITAR (Sistema Informativo Territoriale Appalti Regionali) della Regione Emilia – Romagna.
- In data 28/12/2016 inoltre è stata effettuata la pubblicazione dell'avviso di indizione sui quotidiani nazionali e locali nel rispetto della normativa vigente:
- “Gazzetta Aste e Appalti Pubblici”; “Italia Oggi”; “La Voce di Reggio”; “il Resto del Carlino”.
- Entro il termine perentorio del giorno 26/01/2017 (entro le ore 13:00), presso l’Archivio Generale del Comune di Reggio Emilia, in plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, è pervenuta la seguente offerta, così come attestato (agli atti) dall'Archivio e Protocollo:
  1. CIR FOOD S.C. Via Nobel , 19 - 42124 REGGIO EMILIA - PG 8308/2017;
- il Dirigente Dr. Roberto Montagnani, che interviene al presente atto nella sua qualità di R.U.P., ha accertato la regolare composizione della Commissione, che risulta essere formata dai seguenti soggetti membri (giusta Determina AD/2017/275 del 27/02/2017), oltre al Presidente stesso :
- Dr.ssa Silvia Signorelli, Responsabile della U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti - Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa, del Comune di Reggio Emilia -in qualità di membro esperto nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto;
- Sig.a Ivana Ceccardi, Funzionario del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia - in qualità di membro esperto nello specifico settore cui afferisce l'oggetto del contratto.

Sulla base dell' offerta presentata, i membri della Commissione hanno attestato di non essere incompatibili con le proprie funzioni

Era presente all'apertura del plico:

- Sig. a Elisa Pasella, delegata dall'impresa partecipante CIR FOOD S.C. Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA, giusta delega in data 01/03/2017 presentata in sede di gara e relativo documento di riconoscimento;

Accertato il contenuto dell' offerta pervenuta, verificato il contenuto e constatata la presenza delle sotto elencate buste:

**Busta A)** Documentazione amministrativa

**Busta B)** Progetto tecnico

**Busta C)** Offerta economica.

Considerato che, ai sensi della Deliberazione G.C. n. 132 del 7/7/2016 “Linee di indirizzo in merito alla prima applicazione del D.Lgs. 18/4/2016 n. 50 in materia di aggiudicazione di concessioni ed appalti pubblici, si è proceduto all'apertura della **busta A) “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** onde verificare l’assenza di cause di esclusione, nonché al controllo delle dichiarazioni presentate dall'impresa partecipante, sui requisiti di partecipazione.

Dato atto che l'impresa partecipante ha presentato tutta la documentazione amministrativa corretta ed idonea alla qualificazione della gara, il R.U.P. ammette la medesima al prosieguo della gara:

1. CIR FOOD S.C.- Via Nobel , 19 - 42124 REGGIO EMILIA - PG 8308/2017

Constatata l’integrità della **busta B) “Offerta tecnica”** presentata dalla ditta concorrente ammessa, e proceduto all'apertura della stessa per la verifica formale del contenuto;

riscontrando la completa e regolare presentazione della documentazione richiesta al concorrente, controfirmano tutte le pagine, sia il RUP che i membri della Commissione.

Dato atto che il RUP e Presidente di Gara ha proceduto ad inserire il plico denominato **Busta C) “OFFERTA ECONOMICA”**, in altra busta che viene sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura dal rappresentante della ditta presente e custodita in armadio blindato, presso l'U.O.C. Acquisti Appalti e Contratti, rinviando la lettura del contenuto della stessa, alla 2^ seduta pubblica di gara.

Visti :

- l'art. 14 del vigente Regolamento sull'Ordinamento Generale degli Uffici e dei Servizi;
- gli Artt. 56 e 57 dello Statuto Comunale;
- l'art. 36 co. 2 lett. b) e 216 co. 9 del D.Lgs. 50/2016;
- l'art. 29 co. 1 del D.Lgs. 50/2016;
- il DPR 207/2010 per le parti ancora in vigore;
- l'art. 107 del D.Lgs. 267/2000

#### **DETERMINA**

1. di ammettere la seguente ditta al prosieguo della gara;  
  
- CIR FOOD S.C. Via Nobel , 19 - 42124 REGGIO EMILIA - PG 8308/2017
2. di demandare l'esame dell'offerta tecnica e dell'offerta economica alla Commissione giudicatrice evidenziata in premessa;
3. di pubblicare il presente provvedimento sul “Profilo del Committente” nella sezione “Amministrazione trasparente” del Comune di Reggio Emilia ai sensi dell'art. 29 co. 1 del Dlgs. 50/2016 e di darne avviso tramite PEC all'impresa concorrente ammessa ai sensi dell'art. 76 co. 3 del D.Lgs. 50/2016

Il Dirigente

Dr. Roberto Montagnani

**MONTAGNANI F**

2017.03.03 08:33:41

CN=MONTAGNANI ROBEF  
C=IT  
O=COMUNE DI REGGIO N  
2.5.4.5=IT:MNTRRT66P20F



RSA/1024 bits

Si attesta che non sussistono situazioni di conflitto d'interesse in capo al Dirigente firmatario.

COMUNE DI REGGIO NELL'EMILIA

**Proposta di aggiudicazione provvisoria – P.G. n. 2017/35497**

Procedura aperta per l'affidamento del Servizio sostitutivo di mensa attraverso "Buono pasto elettronico" per gli aventi diritto (dipendenti comunali), da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 co. 3 lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016. secondo valutazione effettuata da apposita Commissione nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs.50/2016. Periodo: 1/4/2017 al 31/3/2020. **CIG N. 68166659E7.**

**1^ Seduta - fase riservata**

L'anno duemiladiciassette, addì 14 del mese di marzo alle ore 8.30 in Reggio nell'Emilia, presso il Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa - Via Emilia San Pietro 3, ha luogo l'esperimento della **1^ Seduta - fase riservata di gara** relativa alla procedura aperta in argomento. -----

Il Dr. Roberto Montagnani, nato a Reggio Emilia, il 20/09/1966, che interviene al presente atto nella sua qualità di RUP e Dirigente del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa del Comune di Reggio Emilia, assume la presidenza della gara. -----

Il 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. AD/275 del 27/02/2017), oltre al Presidente stesso: -----

- Dr.ssa Silvia Signorelli, Responsabile della U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia, Servizio Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa (membro esperto interno);-----

- Sig.a Ivana Ceccardi, Funzionario del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia, (membro esperto interno) e Segretario Verbalizzante per le sedute riservate;-----

----- Tutto ciò premesso -----

la Commissione inizia i lavori valutando la documentazione contenuta nella busta **Busta B) “Offerta tecnica”** di cui al bando di gara, prodotta dall'Impresa partecipante. -----

La Commissione procede con la presa d'atto degli Elementi **qualitativi**, dei criteri di valutazione e dei punteggi/pesi (di cui al punto **9. Criteri di aggiudicazione del Bando di gara e all'art. 5 del Progetto esecutivo - capitolato Speciale d'appalto**, come di seguito riportato. -----

#### **9. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

*L'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio dell'Ente mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, così come previsto dall'art. 95, co. 2 e co. 4 lett. c) del D.Lgl. 50/2016 e nel rispetto delle modalità operative disciplinate dal capitolato speciale d'appalto.*-----

***Ai sensi del Decreto Legge n. 95/2012, convertito nella Legge 7 agosto 2012 n. 135, art. 1 commi 7 e 13 l'affidamento del servizio di mensa potrà essere recesso nell'immediato senza che la ditta possa vantare alcuna rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni Consip e/o delle centrali di committenza regionali che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico.***

L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida.-----

L'offerente resta vincolato alla propria offerta per 180 gg. mentre l'Amministrazione non assume alcun obbligo e rimarrà libera di non dar luogo ad alcuna aggiudicazione, ovvero sospendere l'aggiudicazione già intervenuta, per motivi di interesse pubblico che saranno debitamente comunicati alle ditte interessate.-----

L'aggiudicazione del servizio in oggetto avverrà privilegiando la garanzia e la qualità della prestazione mediante la valutazione dell'aspetto tecnico ed economico dell'offerta.-----

L'aggiudicazione avverrà inoltre, a favore dell'impresa che presenterà, nel rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato, la proposta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione.-----

L'offerta sarà valutata sulla base dei criteri indicati all'art. 144 co. 6 D.Leg.vo 50/2016 e della Determinazione AVCP n. del 20.10.2011 per quanto applicabile.---

La graduatoria sarà formata in base alla sommatoria dei punteggi attribuiti alle singole offerte separatamente per ciascun elemento, come di seguito indicato:-----

<b>OFFERTA TECNICA: ELEMENTI QUALITATIVI</b>	<b>PUNTI MASSIMI 25</b>
<b>OFFERTA ECONOMICA -ELEMENTI QUANTITATIVI</b>	<b>PUNTI MASSIMI 75</b>
<b>TOTALE</b>	<b>PUNTI MASSIMI 100</b>

#### **ELEMENTI QUANTITATIVI**

**1) RIBASSO SUL VALORE POSTO A BASE DI GARA RISPETTO AL VALORE NOMINALE DEL "BUONO PASTO": punteggio massimo punti 28/100**

La ditta offerente dovrà indicare nell'offerta il Ribasso sul valore di € 4,82/buono (oltre IVA), rispetto al valore nominale del "buono pasto" pari ad € 6,00. per ogni

singolo pasto proposto. -----

L'importo a base di gara deriva dall'applicazione del combinato disposto dell'art. 1, co. 7 D.L. 95/2012 conv con L. 135/2012 e del D.M. 22.12.2015 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, giusta delibera di autorizzazione della Giunta comunale n. 212 del 10.11.2016, ed è stato quantificato quantificato come segue:

- valore nominale buono € 6,00;-----
- ribasso offerto in sede di convenzione Consip – Buoni pasto 7 – lotto 2 pari a 17,17% per un importo di € 4,97;-----
- ulteriore ribasso del 3% ai sensi D.L. 95/2012 conv con L. 135/2012, art. 1, co. 7, terzo periodo e segg per un importo unitario a base di gara di € 4,82;

L'importo a base di gara deriva dal costo a base di gara di € 4,82/buono oltre IVA per un numero stimato di 51.400 buoni pasto annui.-----

L'importo contrattuale derivante dal ribasso percentuale offerto in sede di gara è da intendersi onnicomprensivo di tutte le spese inerenti l'erogazione del servizio senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione comunale. -----

**Il punteggio massimo è attribuito all'offerta con il ribasso più alto.**

**Alle altre offerte verrà attribuito un minor punteggio determinato dalla formula, fondata sul valore soglia dei ribassi pari alla media dei ribassi offerti:**

$$P \text{ (punteggio da assegnare)} = \text{Punteggio massimo} * Ci$$

$Ci$	Per ( $Ri \leq Rs$ )	=	$X * Ri/Rs$
$Ci$	Per ( $Ri > Rs$ )	=	$X + (1-X) * [(Ri - Rs) / (Rm - Rs)]$

Dove:

<i>Ci</i>	=	<i>Coefficiente attribuito al concorrente iesimo</i>
<i>Ri</i>	=	<i>Ribasso offerto dal concorrente iesimo</i>
<i>Rs</i>	=	<i>Media aritmetica dei ribassi offerti dai concorrenti</i>
<i>Rm</i>	=	<i>Ribasso massimo offerto dai concorrenti</i>
<i>X</i>	=	<i>Coefficiente di riduzione <b>0,90</b></i>

IL RISULTATO E' MOLTIPLICATO PER UN COEFFICIENTE CORRETTIVO PARI

**A 0,90.**

*Ai suddetti prezzi si applica l'imposta sul valore aggiunto.*

**2) RETE DEGLI ESERCIZI DA CONVENZIONARE:  
punteggio massimo punti 25/100**

suddivisi in:

<b>2.a</b>	<i>UBICAZIONE, NUMERO DEGLI ESERCIZI DA CONVENZIONARSI NELL'AMBITO DEL TERRITORIO COMUNALE (CITTA' E FORESE*)  <u>(numero minimo di locali 30)</u></i>	<b>Punteggio massimo punti 22/100</b>
<b>2.b</b>	<i><u>ESERCIZI IN GRADO DI FORNIRE MENU' VEGETARIANI, INTOLLERANZE VARIE E MENU' MACROBIOTICI</u>  <u>(numero minimo di locali 3)</u></i>	<b>Punteggio massimo punti 3/100</b>

*Si ricorda che, così come indicato all' art. 6 del progetto esecutivo – capitolato speciale d'appalto, il numero minimo di locali da convenzionarsi è 30 di cui almeno 3 in grado di fornire menù vegetariani, intolleranze varie e menù macrobiotici.-----*

\* **(città e forese)** Entro la distanza massima di 1 Km, calcolato come tragitto più breve calcolabile a piedi, da almeno una delle varie sedi indicate **nell' Allegato n. 2** della modulistica, distanza rilevabile attraverso strumenti informatici forniti di rilevazione, quali google maps, ecc.....

Per ognuno dei criteri sopra descritti, il punteggio massimo è attribuito all'offerta con il maggior numero di esercizi convenzionati.....

Alle altre offerte verrà attribuito un minor punteggio determinato secondo la formula sotto indicata:.....

$P$  (punteggio da assegnare) = Punteggio massimo \*  $C_i$

$C_i$	Per ( $N_i \leq N_s$ )	=	$X * [(N_i - N_n) / (N_s - N_n)]$
$C_i$	Per ( $N_i > N_s$ )	=	$X + (1-X) * [(N_i - N_s) / (N_m - N_s)]$

Dove:

$C_i$	=	Coefficiente attribuito al concorrente <i>iesimo</i>
$N_n$	=	Numero minimo degli esercenti
$N_i$	=	Numero esercizi da convenzionare offerti dal concorrente <i>iesimo</i> (deve essere > di $N_n$ )
$N_s$	=	Media aritmetica dei numeri di esercizi da convenzionare offerti dai concorrenti
$N_m$	=	Numero massimo degli esercizi da convenzionare offerto dai concorrenti
$X$	=	Coefficiente di riduzione <b>0,80</b>

**IL RISULTATO E' MOLTIPLICATO PER UN COEFFICIENTE CORRETTIVO PARI**

**A 0,80.**

**3) SCONTO INCONDIZIONATO VERSO GLI ESERCENTI:  
punteggio massimo punti 15/100**

La ditta offerente dovrà indicare la percentuale massima di commissione che dovrà essere applicata a tutti i titolari degli Esercizi convenzionati.

Detta percentuale non potrà essere superiore al 5%

Il punteggio massimo è attribuito all'offerta che prevede, da parte della società di emissione, il rimborso del buono pasto più elevato all'esercizio convenzionato, cioè la percentuale di commissione minima.

Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

$$P \text{ (punteggio da assegnare)} = \text{Punteggio massimo} * Ci$$

$Ci$	=	$(Sm - Si) / (Sm - Sn)$
------	---	-------------------------

Dove:

$Ci$	=	Coefficiente attribuito al concorrente iesimo
$Si$	=	Sconto sul valore nominale del buono offerto dal concorrente iesimo
$Sm$	=	Sconto massimo posto a base di gara
$Sn$	=	Sconto minimo offerto dai concorrenti

**4) TERMINI DI PAGAMENTO AGLI ESERCIZI CONVENZIONATI:  
punteggio massimo punti 7/100**

Il punteggio massimo è attribuito all'impresa che si impegna a pagare i corrispettivi delle fatture nei termini più bassi. Il termine massimo non potrà superare i 60 gg.

Alle altre offerte è attribuito un minor punteggio determinato dalla formula:

$$P \text{ (punteggio da assegnare)} = \text{Punteggio massimo} * Ci$$

$Ci$	=	$(Tm - Ti) / (Tm - Tn)$
------	---	-------------------------

Dove:

$Ci$	=	Coefficiente attribuito al concorrente iesimo
$Ti$	=	Termine di pagamento espresso offerto dal concorrente iesimo
$Tm$	=	Termine di pagamento massimo, espresso in giorni, posto a base di gara
$Tn$	=	Termine di pagamento espresso in giorni minimo offerto dai concorrenti

Le imprese dovranno presentare pena l'esclusione:

- **l'elenco delle convenzioni** in corso di validità ubicati nelle zone indicate nell'art. 6 del capitolato d'onori. allegando le lettere d'impegno firmate in originale dai gestori stessi, utilizzando lo schema **dell'Allegato A**;-----
- **Dichiarazione attestante l'impegno all'attivazione, entro 30 gg dalla data di aggiudicazione** di un numero maggiore di convenzioni, allegando le lettere d'impegno firmate in originale dai gestori stessi, utilizzando lo schema dell'Allegato A, attestanti l'impegno a sottoscrivere la convenzione entro 30 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, nonché l'impegno ad attivare entro tale termine il pos elettronico per il rilevamento delle fruizioni.-----
- **Per quanto riguarda i locali** che propongono menù legati ad intolleranze (es: celiachia), menù macrobiotici o vegetariani, dovranno dichiarare espressamente nella lettera d'impegno di cui all'allegato A di effettuare i pasti suddetti.-----

<b>ELEMENTI QUALITATIVI</b>
-----------------------------

<b>5) PROGETTO TECNICO:</b>
-----------------------------

<b>Progetto di gestione informatizzata del servizio Punteggio massimo punti</b>
---

<b>25/100</b>
---------------

Le imprese partecipanti dovranno, in fase di aggiudicazione, presentare un progetto tecnico conforme a quanto previsto dal successivo capitolato tecnico e presentare una dimostrazione di quanto specificato al punto 4 del capitolato tecnico.-----

Si precisa che si procederà' all'attribuzione dei sotto indicati punteggi qualora il progetto tecnico raggiunga il **punteggio minimo pari a 10/100**. -----

La scelta dell'offerta economicamente più vantaggiosa, verrà effettuata per i parametri qualitativi dell'offerta tecnica e per l'offerta economica attribuendo i punteggi mediante l'applicazione del Metodo Aggregativo Compensatore secondo la seguente formula:-----

$$C(a) = \sum n [ W_i * V(a)_i ]$$

**dove:**-----

**C(a)** = Indice di valutazione dell'offerta (a);-----

**n** = Numero totale degli elementi e sub-elementi di valutazione (i)-----

**$\sum n$** = sommatoria-----

**W<sub>i</sub>** = Peso o punteggio attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i);-----

**V(a)<sub>i</sub>** = Coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito ai singoli elementi e sub-elementi di valutazione (i) dell'offerta (a)-----

- per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa dell'offerta tecnica, attraverso un metodo di determinazione dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti dalla Commissione nel suo plenum, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

**Coefficiente Criterio motivazionale**

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 Eccellente

*Il risultato sarà arrotondato a due decimali.*

*Il punteggio massimo è attribuito al progetto tecnico che meglio risponde alle specifiche oggettive, esigenze organizzative e di innovazione tecnologica indicate al cliente.-----*

*Così come previsto dalla Determinazione Autorità Vigilanza sui Contratti pubblici n. 7 del 24 novembre 2011 e facendo seguito alle Linee Guida v. 2 dell' ANAC, approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1005 del 21/09/2016, per quanto riguarda la valutazione dell'offerta tecnico/qualitativa, e quantitativa, si procederà alla cd. "riparametrazione" sui totali dei vari criteri, (il punteggio assegnato al totale dei criteri verrà riparametrato al punteggio massimo di riferimento).-----*

*Per la eventuale verifica delle anomalie, sempre alla luce di quanto espressamente richiamato nelle linee Guida suddette, espressamente si prenderanno in considerazione i punteggi assegnati dalla Commissione successivamente alla riparametrazione.-----*

*Dopo la presentazione, l'offerta non può essere né ritirata né modificata od integrata.-----*

*Non saranno presi in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, gli esercizi per i quali non sia presente la lettera di impegno compilata secondo l'allegato A) prima indicato.-----*

*Si precisa che la stipula del contratto è subordinata alla circostanza che l'impresa aggiudicataria fornisca prova, entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione, di aver attivato il numero di convenzioni indicate in sede di offerta. Se la prova non viene fornita, l'impresa decade dall'aggiudicazione e il servizio viene affidato all'impresa che la segue in graduatoria.*-----

*Le dichiarazioni sono autocertificate ai sensi della vigente normativa.*-----

*Il punto, progetto di gestione informatizzata del servizio riguarda il sistema informatico di supporto finalizzato alla gestione, i cui requisiti minimi dovranno essere conformi a quanto contenuto nell' **Allegato 1** al progetto esecutivo -capitolato speciale d'appalto.*-----

*E' lasciata facoltà all'Amministrazione di non addivenire all'aggiudicazione qualora le proposte presentate non siano ritenute idonee dalla Commissione giudicatrice.*-----

*Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché ritenuta valida e congrua dalla Commissione di gara.*-----

*L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il maggiore punteggio complessivo.*-----

*Rimane salva la valutazione della congruità delle offerte ai sensi dell' art. 97, commi 1, 3 e 6 ultima parte del D.Lgs. 50/2016.*-----

*Inoltre:*

- *L'offerta non dovrà contenere né riserve né condizioni, pena l'annullamento della stessa;*-----
- *con la presentazione delle offerte si intendono accettate da parte dei concorrenti tutte le condizioni espresse nel Progetto esecutivo- capitolato*

*speciale d'appalto e nei suoi Allegati, che ne fanno parte integrante e sostanziale, e nel bando di gara.-----*

- *Non sono ammesse offerte non migliorative, rispetto alle modalità di assegnazione dei punteggi.-----*
- *Non sono ammesse le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativa ad altro appalto.-----*
- *In caso di discordanza tra l'importo indicato in cifre e quello indicato in lettere varrà quello più vantaggioso per l'amministrazione.-----*
- *Nessun rimborso o compenso spetterà alle ditte concorrenti per le eventuali spese sostenute in dipendenza della presente gara.-----*

*La proposta tecnico-qualitativa per l'esecuzione del servizio va presentata senza osservazioni, restrizioni e condizioni di sorta; eventuali correzioni devono essere espressamente confermate e sottoscritte.-----*

*La proposta tecnico-qualitativa, per i concorrenti singoli dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante. In caso di associazione temporanea o consorzio già costituiti dovrà essere sottoscritta dalla capogruppo o legale rappresentante del Consorzio.-----*

*Qualora, ai sensi dell'art. 48 comma 8 D. Lgs. 50/2016, il raggruppamento temporaneo o consorzio non fossero costituiti, essa dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti legali di tutti i Concorrenti che costituiranno la sopraddetta associazione temporanea o costituendo consorzio.-----*

**L'offerta tecnica dovrà essere priva di qualsiasi indicazione (diretta o indiretta) di natura economica, a pena di esclusione dalla gara.-----**

*Si precisa che nessun onere verrà riconosciuto ai concorrenti in relazione alle proposte presentate.-----*

*L'offerta vincola il suo proponente per un termine di 180 giorni a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione della stessa, con obbligo di mantenere ferma l'offerta stessa. -----*

*L'appalto verrà aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida ed idonea, ai sensi dell'art. 69 del R.D. 827/24.-----*

**La Stazione Appaltante può decidere di non procedere all'aggiudicazione, se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.-----**

La Commissione, dopo aver preso atto dei criteri di valutazione dell'offerta, di cui al punto 9. Criteri di aggiudicazione del Bando di gara, procede con la valutazione dell'elaborato tecnico prodotto dall'impresa partecipante, contenente gli elementi tecnico – qualitativi (punto 5. PROGETTO TECNICO), valutando opportuno richiedere all'impresa partecipante alcuni chiarimenti relativamente all'HW e al SW proposti, nonché in merito alle funzionalità delle cards proposte, per rilevazione presenze. A tal proposito viene inviata richiesta tramite PEC a P.G. 30116/2017 del 29/03/2017. La Commissione dispone di riconvocarsi il 10 aprile 2017 alle 8.30 al fine di valutare le precisazioni che perverranno. -----

Alle ore 9.45 il Presidente dichiara chiusa 2^ seduta - fase riservata dei lavori. ----

### **2^ Seduta - fase riservata**

L'anno duemiladiciassette, addì 10 del mese di aprile alle ore 8.30 in Reggio nell'Emilia, presso il Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa - Via Emilia San Pietro 3, ha luogo l'esperimento della **2^ Seduta - fase riservata di gara** relativa alla procedura aperta in argomento. -----

Il Dr. Roberto Montagnani, nato a Reggio Emilia, il 20/09/1966, che interviene al presente atto nella sua qualità di RUP e Dirigente del Servizio Appalti, Contratti e

Semplificazione Amministrativa del Comune di Reggio Emilia, assume la presidenza della gara. -----

Il 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. AD/275 del 27/02/2017), oltre al Presidente stesso: -----

- Dr.ssa Silvia Signorelli, Responsabile della U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia, Servizio Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa (membro esperto interno);-----
- Sig.a Ivana Ceccardi, Funzionario del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia, (membro esperto interno) e Segretario Verbalizzante per le sedute riservate;-----

----- Tutto ciò premesso -----

la Commissione prosegue i lavori con la presa d'atto dei chiarimenti prodotti il 03/04/2017 da Bluticket Cir Food S.C., richiesti successivamente alla prima seduta riservata e recepiti in atti a P.G. 2017/33383 del 06/04/2017. Ritenendo la Commissione che tutti i chiarimenti prodotti risultano ampiamente esaustivi, ritiene il progetto tecnico offerto dall'operatore Bluticket preciso, dettagliato, completo, con una ottima progettazione di gestione informatizzata del servizio e formula a conclusione dell'esame della relazione tecnica prodotta, un giudizio ottimo, pari ad un coefficiente di 0,9, che viene riparametrato nel rispetto di quanto prescritto dal Bando integrale di gara Lex Specialis, al punteggio massimo di riferimento, coefficiente 1, punteggio 25. -----

Alle ore 9.30 il Presidente dichiara chiusa 2<sup>a</sup> seduta - fase riservata dei lavori. ----

Viene altresì fissata per le **ore 9,00 del giorno 11 Aprile 2017**, la 2<sup>a</sup> seduta pubblica di gara per la lettura dei punteggi dell'offerta tecnica e apertura dell'offerta economica.-----

La busta B) - "OFFERTA QUALITATIVA" è riposta e custodita in armadio blindato, già dal termine della prima seduta pubblica di gara, sotto la diretta responsabilità e custodia del RUP. -----

F.to Il Presidente di gara: Dr. Roberto Montagnani

F.to Il Commissario di gara, Dr.ssa Silvia Signorelli

F.to Il Commissario di gara e Segretario Verbalizzante Sig.a Ivana Ceccardi

\*\*\*\*\*

### **2<sup>a</sup> seduta pubblica - fase conclusiva**

L'anno duemiladiciassette, addì 11 del mese di Aprile, in Reggio nell'Emilia, presso la sede del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti - Via San Pietro Martire, 3 ha luogo l'esperimento della **2<sup>a</sup> seduta pubblica - fase conclusiva di gara** relativa alla procedura aperta in argomento. -----

Premesso che: -----

- il Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti, comunicava tramite P.E.C. del 07/04/2017 all'impresa CIR FOOD S.C. - Via Nobel, 19 - 42124 Reggio Emilia partecipante alla gara di cui trattasi, la data della 2<sup>a</sup> seduta pubblica di gara, fissata per le ore 9,00 del giorno 11/04/2017 (in atti municipali al n. 2017/ 33738 di P.G.); -----
- Il Dr. Roberto Montagnani, nato a Reggio Emilia, il 20/09/1966, che interviene al presente atto nella sua qualità di R.U.P. e Dirigente del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione amministrativa alle ore 9,00 assume la presidenza della gara.---

Il 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. AD/275 del 27/02/2017), oltre al Presidente stesso: -----

- Dr.ssa Silvia Signorelli, Responsabile della U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia, Servizio Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa (membro esperto interno);-----
- Sig.a Ivana Ceccardi, Funzionario del Servizio Appalti, Contratti e Semplificazione Amministrativa - U.O.C. Acquisti, Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia, (membro esperto interno) e Segretario Verbalizzante per le sedute riservate;-----

E' presente all'apertura della busta la sig.a Elisa Pasella, delegata dell'impresa CIR FOOD S.C. Via Nobel , 19 - 42124 REGGIO EMILIA (giusta delega presentata in sede di gara e relativo documento di riconoscimento).-----

Il Presidente dà lettura del punteggio attribuito all'offerta qualitativa dell'impresa partecipante, che ha conseguito successivamente alla riparametrazione il punteggio massimo attribuibile di punti 25/25 .-----

L'offerta qualitativa risulta ampiamente adeguata rispetto ai requisiti minimi richiesti nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, come più sopra ampiamente specificato e pertanto, l'Impresa CIR FOOD S.C. Via Nobel , 19 - 42124 REGGIO EMILIA è ammessa alla fase successiva. -----

Indi constatata l'integrità della busta contenente gli elementi quantitativi - offerta economica, precedentemente custodita in armadio blindato, si procede all'apertura della stessa, dando lettura dell'offerta economica ivi contenuta, come segue:--

CIR FOOD S.C. Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA--CF/ P.IVA 00464110352,

## OFFRE

un ribasso percentuale sull'importo a base di gara pari a:-----0,41%

### RETE DEGLI ESERCIZI DA CONVENZIONARE:

*2.a ubicazione, numero degli esercizi da convenzionarsi nell'ambito del territorio comunale (citta' e forese\*) (numero minimo di locali 30) punteggio massimo punti 22/100.*-----

***l'Impresa offre***

***N. locali 106***

*2.b esercizi in grado di fornire menu' vegetariani, intolleranze varie e menu' macrobiotici (numero minimo di locali 3) punteggio massimo punti 3/100.*-----

***l'Impresa offre***

***N. Locali 4***

*3) sconto incondizionato verso gli esercenti punteggio massimo punti 15/100. (Detta percentuale non potrà essere superiore al 5%).*

***l'impresa offre la percentuale di commissione:***

***3%***

*4) Termini di pagamento agli esercizi convenzionati (NB: il termine massimo non potrà superare i 60 gg). L'impresa si impegna a pagare i corrispettivi delle fatture nei termini:*

***Numero giorni 40***

Il punteggio attribuito agli elementi quantitativi - offerta economica in seguito all'applicazione delle formule più sopra già esplicitate, risulta essere di punti **75/75**. Non si procede con la riparametrazione del punteggio assegnato in quanto presente una sola offerta.-----

Il Presidente dichiara aggiudicataria in via provvisoria dell'appalto in argomento l'impresa CIR FOOD S.C. Via Nobel, 19 - 42124 REGGIO EMILIA-CF/ P.IVA 00464110352, che ha conseguito il punteggio complessivo di **punti 100/100 di cui offerta tecnica punti 25/25 ed offerta economica - elementi quantitativi punti 75/75, e offerto un ribasso percentuale dello 0,41% sull'importo posto**

**a base di gara – corrispondente ad un importo di aggiudicazione di €  
740.196,70 oltre IVA.**-----

I punteggi ottenuti sono stati superiori ai 4/5 rispetto ai massimi fissati nel bando di gara, in entrambi i parametri tecnico-qualitativo ed economico pertanto si procede alla verifica di congruità dell'offerta ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. 50/2016.

Alle ore 9,15 il Presidente dichiara conclusa la seduta pubblica. -----

F.to Il Presidente di gara: Dr. Roberto Montagnani

F.to Il Commissario di gara, Dr.ssa Silvia Signorelli

F.to Il Commissario di gara e Segretario Verbalizzante Sig.a Ivana Ceccardi