

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 19 settembre 2017 alle ore 9.40, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la procedura aperta ai sensi degli artt. 60 e 144 del D.Lgs. n. 50/2016 di seguito "Codice", con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, previsto dall'art. 95, comma 3 del Codice stesso, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bagnolo in Piano per 5 anni scolastici (8-1-2018/31-8-2022) – CIG 71592922A8.

Il Responsabile del procedimento di gara, Stefano Tagliavini, nominato con provvedimento dirigenziale n. 261 del 24 luglio 2017, unitamente alle dipendenti provinciali Donatella Oliva e MariaCristina Franceschetti, procede all'apertura della busta contenente la documentazione amministrativa trasmessa dall'unica impresa partecipante alla gara che risulta essere: CIR FOOD s.c. con sede a Reggio Emilia in via Nobel n. 19.

E' presente alla seduta di gara la sig.ra Bonoretti Vanna in rappresentanza della predetta impresa.

Il Responsabile del procedimento di gara:

- fa presente che, con la determinazione a contrattare 14 luglio 2017, n. 127, il Comune di Bagnolo in Piano ha richiesto alla Provincia di svolgere il ruolo di stazione unica appaltante per la procedura di cui sopra, per un importo a base d'asta di euro 1.482.445,81 (IVA esclusa), di cui euro 671.773,27 per costi della manodopera ed euro 2.000,00 per costi della sicurezza, questi ultimi non soggetti a ribasso, tenuto conto che il valore stimato del contratto, compresa l'opzione di proroga, è pari a euro 1.672.828,21 (IVA esclusa);

- constatata l'integrità del plico della predetta impresa, provvede ad aprire la busta "A" contenente la documentazione amministrativa della società medesima e verificandone la regolarità, anche in riferimento al sistema AVCPASS, la ammette alla gara.

Il Responsabile del procedimento di gara scioglie la seduta alle ore 9.50 e il materiale viene custodito in un armadio chiuso a chiave presso l'Ufficio Appalti e Contratti, sotto la diretta vigilanza dello stesso.

==°==

Il Responsabile del procedimento di gara
Segretario verbalizzante
F.to Stefano Tagliavini

Il seggio di gara

F.to Donatella Oliva

F.to MariaCristina Franceschetti

SECONDA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 26 settembre 2017 alle ore 15.10, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la procedura aperta di cui sopra per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bagnolo in Piano per 5 anni scolastici (8-1-2018/31-8-2022) – CIG 71592922A8.

Il Responsabile del procedimento di gara, Stefano Tagliavini, comunica la composizione della Commissione giudicatrice nominata con provvedimento del dirigente ad interim del Servizio Affari Generali n. 331 del 20 settembre 2017:

- Francesca Rustichelli, coordinatore pedagogico presso l'ASP Opus Civium di Castelnovo di Sotto, in qualità di presidente;
- Cristina Lusetti, istruttore amministrativo del Settore Servizi alla Persona e alla Famiglia del Comune di Bagnolo in Piano, in qualità di membro esperto;
- Federica Morandi, educatrice presso il Nido comunale di Bagnolo in Piano "Pollicino", in qualità di membro esperto.

Svolge la funzione di segretario verbalizzante Stefano Tagliavini, responsabile del procedimento di gara.

I componenti della Commissione giudicatrice, tenuto conto della ditta partecipante, dichiarano di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni, ai sensi di legge.

Il Responsabile del procedimento di gara, congiuntamente ai membri della Commissione giudicatrice, procede all'apertura della busta "B" e alla verifica che essa contenga quanto prescritto dal bando di gara.

Constatata la completezza della documentazione richiesta, il Responsabile del procedimento di gara alle ore 15.20 scioglie la seduta; il materiale relativo all'offerta tecnica viene trattenuto dalla Presidente della Commissione giudicatrice, la quale si riunirà per l'analisi della medesima e l'attribuzione del relativo punteggio. Il materiale relativo all'offerta economica viene custodito in un armadio chiuso a chiave presso l'Ufficio Appalti e Contratti, sotto la diretta vigilanza dello stesso.

==°==

Il Responsabile del procedimento di gara
Segretario verbalizzante
F.to Stefano Tagliavini

La commissione giudicatrice
F.to Francesca Rustichelli
Presidente

F.to Cristina Lusetti

F.to Federica Morandi

TERZA SEDUTA (RISERVATA)

==°==

Oggi, giorno 26 settembre 2017 alle ore 15.30, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la procedura aperta di cui sopra per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bagnolo in Piano per 5 anni scolastici (8-1-2018/31-8-2022) – CIG 71592922A8.

La Commissione giudicatrice, come sopra costituita, inizia ad esaminare l'offerta tecnica pervenuta sulla base dei seguenti elementi di valutazione, previsti dettagliatamente nel capitolato di gara, che si riportano:

OFFERTA TECNICA: punteggio massimo 85 punti

OFFERTA ECONOMICA: punteggio massimo 15 punti

In conformità all'art. 144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs. n. 50/2016, la valutazione dell'offerta tecnica terrà conto di fattori quali:

- la qualità dei generi alimentari (in particolare quelli DOP, IGP, QC, biologici, provenienti da filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale);
- il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui all'art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs. n. 50/2016;
- della qualità della formazione degli operatori.

La Commissione giudicatrice attribuirà il punteggio (fino al massimo di punti indicati) sulla base di apposita relazione tecnica, con criteri comparativi fra le offerte concorrenti.

La relazione tecnica, sottoscritta, a pena di esclusione dalla gara, dal titolare/legale rappresentante della Ditta concorrente, dovrà essere contenuta in un **massimo di 15 fogli A4 fronte/retro (30 facciate)** in times new roman corpo 12, o arial corpo 11, interlinea 1, in lingua italiana, secondo lo schema e l'articolazione indicati e di seguito esposti. In aggiunta alla relazione richiesta è possibile presentare i menù proposti e altra brochure esplicativa.

Detti criteri comparativi sono i seguenti:

A) PROGETTO ORGANIZZATIVO

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sull'assetto strutturale (con l'indicazione del numero di personale impiegato, i profili professionali e l'esperienza acquisita) e l'organizzazione delle attività oggetto della gara, con particolare riferimento al rispetto dell'ambiente.

Max 15 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle modalità organizzative delle attività oggetto, con particolare riferimento alle misure di salvaguardia dell'ambiente.

B) PIANO DELLE EMERGENZE

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa riguardante il Piano delle emergenze, in caso di fermo nei Centri di Produzione Pasti in asporto o nella cucina, o altri imprevisti.

Max 5 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione delle emergenze e delle relative soluzioni.

C) PIANO DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE E CONTENIMENTO DEL TURN OVER

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa riguardante il Piano delle sostituzioni, in caso di assenze impreviste, non programmate o programmate del proprio personale dedicato.

Max 6 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione delle misure adottate dal concorrente per il massimo contenimento del turno over e delle principali azioni e procedure previste in tali casi.

D) FORMAZIONE PROFESSIONALE PREGRESSA

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sull'attività di formazione/aggiornamento professionale effettuata nel triennio 2014/2015/2016 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti in servizio al 31/12/2016.

Max 4 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del programma formativo effettuato, sia per quanto riguarda gli argomenti, che per il numero di ore.

E) FORMAZIONE PROFESSIONALE DA SVOLGERSI

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sull'attività di formazione/aggiornamento professionale da svolgersi nel triennio 2018/2019/2020 nelle materie della ristorazione, a favore dei dipendenti impiegati nel servizio.

Max 7 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del programma formativo da effettuarsi, sia per quanto riguarda gli argomenti, che per il numero di ore.

F) MODALITA' DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sulla modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare, sui sistemi di controllo dei fornitori, con particolare riferimento al piano di approvvigionamento ed alla qualità dei generi alimentari.

Max 7 punti

Il punteggio sarà assegnato sulla base della valutazione dei sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori e sulla qualità dei generi alimentari.

G) FASI DI LAVORAZIONE

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sulle fasi di lavorazione, sull'organizzazione delle aree di lavoro, sui cicli di produzione seguiti e sulle dotazioni dei Centri di produzione pasti destinati a produrre pasti in asporto, specificando le attrezzature utilizzate nella produzione, nel confezionamento dei pasti per mantenere o abbattere le temperature, nonché le caratteristiche dei contenitori utilizzati durante il trasporto, al fine del mantenimento delle temperature del cibo.

Max 7 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore adeguatezza delle soluzioni prospettate nell'organizzazione del lavoro, al fine del perseguimento dei seguenti obiettivi: massima gradibilità generale del pasto, pulizia degli ambienti, assenza di conflitti con le istituzioni scolastiche e con gli utenti. La valutazione riguarderà anche le attrezzature in dotazione, le caratteristiche e le modalità di stoccaggio delle materie prime.

H) PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI A BAMBINI, FAMIGLIE, PERSONALE SCOLASTICO

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sui progetti proposti (durata, azioni previste, strumenti di verifica dell'efficacia).

Max 5 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggiore efficacia comunicativa, qualità e innovazione dei progetti.

I) EFFICACIA DELLE PROPOSTE PER LA RILEVAZIONE DEL LIVELLO DI QUALITÀ COMPLESSIVA DEL SERVIZIO PERCEPITO DAGLI UTENTI

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa sugli strumenti utilizzati per rilevare il livello di qualità complessiva del servizio percepita dagli utenti.

Max 4 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione degli indicatori proposti, della reportistica prodotta e delle modalità di attivazione di possibili azioni preventive e/o correttive.

J) PROGETTO LEGGE “BUON SAMARITANO” - Legge 25 giugno 2003, n. 155 (“Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale”)

Il concorrente dovrà presentare un progetto, specifico per la realtà provinciale, relativo alla devoluzione dei pasti preparati e non distribuiti, in ottemperanza alla normativa vigente, indicata all'Art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Max 4 punti

Il punteggio sarà assegnato sulla base della valutazione del progetto presentato, considerando, in particolare, l'eventuale sinergia con associazioni del territorio provinciale.

K) ULTERIORE OFFERTA DI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP, QC, MES, FILIERA CORTA rispetto a quelli già indicati nel Capitolato, ovvero in percentuale maggiore rispetto a quanto previsto dal PANGPP.

Il concorrente potrà presentare una proposta di fornitura di ulteriori prodotti biologici, DOP, IGP, QC, MES, a filiera corta, rispetto a quelli già indicati nel Capitolato, ovvero in percentuale maggiore rispetto a quanto previsto dal PANGPP (di cui agli Artt. 1 e 12 del Capitolato Speciale d'Appalto).

Max 7 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione delle caratteristiche dei prodotti, della loro quantità e della frequenza di somministrazione.

L) MEZZI DI TRASPORTO

Il concorrente dovrà indicare la disponibilità di mezzi di trasporto Euro 6, alimentati a metano o GPL, bi-fuel, ibridi, elettrici, utilizzati per effettuare i servizi in oggetto.

Per ogni mezzo dovrà essere indicata la caratteristica a ridotto impatto ambientale.

Inoltre, dovrà descrivere le modalità e forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) adottati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, di cui all'Art. 34 del D.Lgs. 50/2016, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Max 4 punti

*Il punteggio sarà assegnato in ragione delle forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di *green economy* e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), detenuti dai mezzi di trasporto utilizzati per il servizio, a garanzia del minore impatto ambientale.*

M) UTILIZZO DI DETERGENTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Il concorrente dovrà fornire l'elenco dei prodotti utilizzati, specificando: nome commerciale, marca, etichetta ecologica, ogni altra caratteristica che configuri il prodotto a ridotto impatto ambientale.

Max 4 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione della qualità e della tipologia dei prodotti utilizzati.

N) INSERIMENTO NEI MENU' DELLE COSIDDETTE "GIORNATE SPECIALI"

Il concorrente dovrà presentare una proposta di inserimento nei menù, delle giornate in cui siano somministrati alimenti legati ad un tema specifico (a titolo esemplificativo e non esaustivo: le stagioni in tavola, menù integrale, i 5 colori della salute, menù regionali, ecc.).

Max 2 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione degli ordini di scuola coinvolti nella proposta e della sua originalità.

O) ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE GRATUITE, IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DAL CAPITOLATO

Il concorrente dovrà presentare una breve relazione illustrativa, contenente, in dettaglio, eventuali ulteriori proposte innovative, idonee a migliorare la qualità del servizio di ristorazione, accompagnata dalla espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione e su richiesta da parte del Comune, la proposta innovativa sarà attuata, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale.

Max 4 punti

Il punteggio sarà assegnato in ragione della innovatività delle proposte.

Verranno valutate le offerte tecniche e ogni commissario attribuirà un giudizio come sotto indicato, che comporterà l'attribuzione di un punteggio come da tabella. Indi si farà la media per ogni criterio e si attribuirà il relativo punteggio. Verrà quindi redatta la graduatoria in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, applicando il metodo aggregativo-compensatore di cui "alle Linee Guida attuative del nuovo Codice degli Appalti e delle Concessioni" di ANAC del 28 aprile 2016, con una sola riparametrazione articolata nei criteri comparativi sopra riportati.

Il punteggio complessivo assegnato all'Offerta Tecnica Q(i) (punti max 85) è valutato con un metodo multicriteria, applicato secondo la seguente formula con riparametrazione: $Q(i) = A(i) + B(i) + C(i) + D(i) + E(i) + F(i) + G(i) + H(i) + I(i) + J(i) + K(i) + L(i) + M(i) + N(i) + O(i)$, come indicato nel capitolato di gara.

Si procederà alla riparametrazione una sola volta per ciascun sub criterio.

In caso di partecipazione di una unica impresa non si procederà alla riparametrazione.

Al fine di rendere omogenea l'assegnazione dei punteggi alle diverse offerte per ogni criterio sopra indicato, sono individuati i seguenti giudizi con relativo punteggio numerico:

Giudizio	Punteggio
Ottimo	1
Più che buono	0,9
Buono	0,8
Più che sufficiente	0,7
Sufficiente	0,6
Non completamente adeguato	0,5
Limitato	0,4
Molto limitato	0,3
Minimo	0,2
Appena valutabile	0,1
Non valutabile	0

Si precisa, inoltre, che la Commissione giudicatrice non procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche relative a concorrenti che non abbiano raggiunto, in ordine ai parametri relativi all'offerta tecnica, almeno il punteggio di 60 su 85.

Criterio A: PROGETTO ORGANIZZATIVO - Punti 15

La descrizione delle modalità organizzative del servizio risulta precisa e coerente con le indicazioni del capitolato d'appalto. Esaustive le numerose misure di prevenzione e salvaguardia dell'ambiente e le certificazioni di qualità dichiarate. Esaustivo il prospetto organizzativo per aree di competenza con responsabili ed un numero di operatori in linea con le esigenze del sistema di preparazione, distribuzione e consegna dei pasti.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio ottimo pari a 1 che comporta l'attribuzione di 15 punti.

Criterio B: PIANO DELLE EMERGENZE - Punti 5

Preciso e completo l'elenco delle possibili emergenze e esaustivo il piano di emergenza con possibilità di centri pasto alternativi (n°2) oltre a quello principale.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio ottimo pari a 1 che comporta l'attribuzione di 5 punti.

Criterio C: PIANO DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE E CONTENIMENTO DEL TURN OVER - Punti 6

Alquanto soddisfacente il piano di sostituzione del personale con presenza di una squadra jolly deputata a salvaguardare i servizi attivi e la copertura presso le cucine e i centri pasto. Coerente con le finalità e la mission dell'azienda il contenimento del turn over attivato attraverso posizioni contrattuali stabili e coerenti con i principi di conciliazione vita-lavoro.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio più che buono pari a 0,9 che comporta l'attribuzione di 5,4 punti.

Criterio D: FORMAZIONE PROFESSIONALE PREGRESSA - Punti 4

Soddisfacente il piano di formazione attivato per le annualità indicate dal capitolato suddiviso tra formazione obbligatoria e formazione tecnica e professionale.

E' presente l'Accademia aziendale interna in cui il personale addetto ha effettuato mediamente H. 4,5 annue di formazione, oltre a quella obbligatoria; sono stati effettuati inoltre eventi formativi a distanza.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio buono pari a 0,8 che comporta l'attribuzione di 3,2 punti.

Criterio E: FORMAZIONE PROFESSIONALE DA SVOLGERSI - Punti 7

Adeguate il numero di ore assegnate procapite per la formazione e gli aggiornamenti con riferimenti anche alla cura degli ambienti e all'estetica nella presentazione dei piatti.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio buono pari a 0,8 che comporta l'attribuzione di 5,6 punti.

Criterio F: MODALITA' DI ACQUISTO DEGLI ALIMENTI - Punti 7

Completo ed esaustivo il sistema di acquisto delle derrate proposte con numerosi controlli di filiera e di rintracciabilità dei prodotti al fine di tutelare la qualità degli stessi

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio più che buono pari a 0,9 che comporta l'attribuzione di 6,3 punti.

Criterio G: FASI DI LAVORAZIONE - Punti 7

Esauriente e completa l'illustrazione di tutto il sistema di preparazione dei pasti sia in loco con cucine attrezzate sia in asporto dai centri pasti individuati. Approfondito il tema del confezionamento e delle procedure di asporto e quello dello stoccaggio delle derrate. Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio ottimo pari a 1 che comporta l'attribuzione di 7 punti.

Criterio H: PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI A BAMBINI, FAMIGLIE, PERSONALE SCOLASTICO - Punti 5

Soddisfacente la proposta di progetti rivolti alle scuole oggetto del capitolato con maggiore attenzione rispetto alla fascia di scuola infanzia e primaria rispetto al nido d'infanzia. I laboratori hanno proposte concrete da attivarsi con i bambini e incontri di riflessione dedicati ai genitori sui temi del gusto e benessere legato al cibo e agli alimenti quali frutta e verdura solitamente meno graditi, contenimento degli sprechi e riciclaggio dei rifiuti. Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio buono pari a 0,8 che comporta l'attribuzione di 4 punti.

Criterio I: EFFICACIA DELLE PROPOSTE PER LA RILEVAZIONE DEL LIVELLO DI QUALITA' COMPLESSIVA DEL SERVIZIO PERCEPITO DAGLI UTENTI - Punti 4

Significativo il questionario per l'utenza sulla gradibilità di pietanze e menù da somministrare ai bambini e agli insegnanti. Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio più che buono pari a 0,9 che comporta l'attribuzione di 3,6 punti.

Criterio J: PROGETTO LEGGE "BUON SAMARITANO" - Punti 4

E' operativo un progetto per la consegna delle eccedenze alimentari a Onlus del territorio. Vengono donati mediamente n°220 pasti/die su tutto il territorio nazionale. Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio più che buono pari a 0,9 che comporta l'attribuzione di 3,6 punti.

Criterio K: ULTERIORE OFFERTA DI PRODOTTI BIOLOGICI, DOP, IGP, QC, MES, FILIERA CORTA rispetto a quelli già indicati nel capitolato, ovvero in percentuale maggiore rispetto a quanto previsto dal PANGPP - Punti 7

Ciascun commissario ritiene più che buona l'offerta di prodotti aggiuntivi rispetto a quelli proposti dal Capitolato in termini di varietà, qualità e quantità e pertanto il giudizio è pari a 0,9 che comporta l'attribuzione di punti 6,3.

Criterio L: MEZZI DI TRASPORTO - Punti 4

I mezzi di trasporto sono ritenuti idonei e a basso impatto ambientale. Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio ottimo pari a 1 che comporta l'attribuzione di 4 punti.

Criterio M: UTILIZZO DI DETERGENTI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - Punti 4

Ottima la proposta di prodotti utilizzati nel rispetto delle caratteristiche di ridotto impatto ambientale. Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio ottimo pari a 1 che comporta l'attribuzione di 4 punti.

Criterio N: INSERIMENTO NEL MENU' DELLE COSIDDETTE "GIORNATE SPECIALI" - Punti 2

Ricca e variegata la proposta di menù a giornata speciale per tutti gli ordini di scuola oggetto del Capitolato.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio più che buono pari a 0.9 che comporta l'attribuzione di 1,8 punti.

Criterio O: ULTERIORI PROPOSTE INNOVATIVE GRATUITE, IN AGGIUNTA A QUANTO RICHIESTO DAL CAPITOLATO - Punti 4

Innovativa la proposta di introduzione di una App "Menù Chiaro" per consentire all'utenza di visionare i menù e le proposte della refezione in modo interattivo.

Fornitura di prodotti biologici e di n° 36 prodotti tipici regionali nell'arco di durata dell'appalto.

Ciascun commissario ritiene pertanto di assegnare il giudizio buono pari a 0.8 che comporta l'attribuzione di 3,2 punti.

Sommando i punteggi ottenuti si ha il punteggio complessivo di punti 78.

La Presidente della Commissione giudicatrice alle ore 16.55 scioglie la seduta; il materiale di gara viene custodito in un armadio chiuso a chiave presso l'Ufficio Appalti e Contratti, sotto la diretta vigilanza dello stesso.

==°==

La commissione giudicatrice
F.to Francesca Rustichelli
Presidente

F.to Cristina Lusetti

F.to Federica Morandi

Il Responsabile del procedimento di gara
Segretario verbalizzante
F.to Stefano Tagliavini

QUARTA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 10 ottobre 2017 alle ore 15.10, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la procedura aperta di cui sopra per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bagnolo in Piano per 5 anni scolastici (8-1-2018/31-8-2022) – CIG 71592922A8.

La Presidente della Commissione giudicatrice fa presente che il punteggio assegnato all'offerta tecnica dell'impresa CIR FOOD s.c. con sede a Reggio Emilia in via Nobel n. 19 è pari a 78/85.

E' presente alla seduta anche il Responsabile del Procedimento del Comune di Bagnolo in Piano, Enrica Marconi.

Si procede all'apertura dell'offerta economica, busta "C", dalla quale emerge che la predetta impresa ha offerto un ribasso dello 0,6% sull'importo a base d'asta, che comporta, trattandosi di una unica impresa partecipante, l'attribuzione del punteggio massimo pari a 15 punti.

Poiché la predetta impresa ha ottenuto, in entrambi i criteri di valutazione, un risultato superiore ai 4/5 del punteggio massimo previsto dal Capitolato di Gara, il Responsabile del Procedimento predetto dispone di procedere alla verifica di congruità dell'offerta.

La seduta è sciolta alle ore 15.20. Tutta la documentazione di gara viene custodita in un armadio chiuso a chiave presso l'Ufficio Appalti e Contratti, sotto la diretta vigilanza dello stesso.

==°==

La commissione giudicatrice
F.to Francesca Rustichelli
Presidente

F.to Cristina Lusetti

F.to Federica Morandi

Il Responsabile del procedimento di gara
Segretario verbalizzante
F.to Stefano Tagliavini

Il Responsabile del Procedimento del Comune
F.to Enrica Marconi

QUINTA SEDUTA (RISERVATA)

==°==

Oggi, giorno 8 novembre 2017 alle ore 15.00, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la procedura aperta di cui sopra per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bagnolo in Piano per 5 anni scolastici (8-1-2018/31-8-2022) – CIG 71592922A8.

Il Responsabile del Procedimento del Comune, con il supporto della Commissione giudicatrice, si riunisce per verificare la congruità dell'offerta dell'unica impresa partecipante, CIR FOOD s.c., nei confronti della quale è stato attivato il relativo procedimento di verifica ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016.

Dopo aver analizzato la documentazione pervenuta tramite Pec, in data 23 ottobre 2017, dalla società suddetta, il Responsabile del Procedimento del Comune ritiene l'offerta congrua.

La seduta è sciolta alle ore 15.40.

==°==

Il Responsabile del Procedimento del Comune
F.to Enrica Marconi

La commissione giudicatrice
F.to Francesca Rustichelli
Presidente

F.to Cristina Lusetti

F.to Federica Morandi

Il Responsabile del procedimento di gara
Segretario verbalizzante
F.to Stefano Tagliavini

SESTA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 8 novembre 2017 alle ore 16.00, in Reggio Emilia, nella sede della Provincia in Corso Garibaldi n. 59, viene esperita la procedura aperta di cui sopra per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nel Comune di Bagnolo in Piano per 5 anni scolastici (8-1-2018/31-8-2022) – CIG 71592922A8.

Il Responsabile del Procedimento del Comune fa presente che nella medesima data, unitamente alla Commissione giudicatrice, si è riunito per valutare le giustificazioni prodotte dall'impresa CIR FOOD s.c. a seguito della verifica di anomalia attivata, ai sensi dell'art. 97, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, e comunica che, dopo aver esaminato la documentazione presentata, ritiene l'offerta congrua.

Il Responsabile del procedimento di gara, preso atto della congruità dell'offerta, formula la proposta di aggiudicazione a favore dell'unica impresa partecipante, CIR FOOD s.c. con sede a Reggio Emilia in via Nobel n. 19, che ha ottenuto il punteggio complessivo di punti 93/100 ed ha offerto un ribasso di 0,60% sul valore a base di gara, corrispondente ad un importo di euro 1.473.563,14 (IVA esclusa), comprensivo di euro 2.000,00 per costi della sicurezza non soggetti a ribasso.

Alle ore 16.10 il Responsabile del procedimento di gara dichiara conclusa la seduta e dispone che tutta la documentazione di gara sia conservata in un armadio chiuso a chiave, presso l'Ufficio Appalti e Contratti, sotto la diretta vigilanza dello stesso.

==°==

Il Responsabile del procedimento di gara
Segretario verbalizzante
F.to Stefano Tagliavini

Il Responsabile del Procedimento del Comune
F.to Enrica Marconi

La commissione giudicatrice
F.to Francesca Rustichelli
Presidente

F.to Cristina Lusetti

F.to Federica Morandi