

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
N. 442 DEL 15/05/2024**

OGGETTO

SUA PER CONTO DI ASP REGGIO EMILIA CITTA' DELLE PERSONE: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER STRUTTURE RESIDENZIALI E SEMI RESIDENZIALI DI ASP. DETERMINA DI AGGIUDICAZIONE EFFICACE

Redattore: FRANCESCHETTI MARIACRISTINA

RDP/RUP: OLIVA DONATELLA

Dirigente: TAGLIAVINI STEFANO

Servizio Unità Amministrativa Speciale per il PNRR e gli Investimenti

IL DIRIGENTE

Premesso che:

con Decreto del Presidente n. 1 del 10/01/2024, successivamente modificato con provvedimento n. 15 del 06/02/2024, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione per l'esercizio 2024 ed è stata affidata ai dirigenti responsabili dei centri di responsabilità l'adozione di tutti i provvedimenti di contenuto gestionale necessari per assicurare il perseguimento degli obiettivi assegnati;

con Decreto del Presidente n. 62 del 22/04/2015 la Provincia di Reggio Emilia ha istituito, ai sensi dell'art. 1, comma 88 della legge n. 56/2014, la Stazione Unica Appaltante provinciale previa delega di funzione da parte dei Comuni, delle Unioni di Comuni e delle ASP aderenti, relativamente alle procedure di appalto e concessioni di lavori, servizi e forniture;

con deliberazione consiliare n. 20 del 27/09/2022 è stato approvato uno schema di convenzione che regola l'adesione alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Reggio Emilia e i rapporti tra la stessa e gli Enti aderenti;

L'ASP "Reggio Emilia - Città delle persone", ha deliberato di aderire alla predetta Stazione Unica Appaltante, con atto consiliare n. 45/2022, sottoscrivendo la convenzione in data 17 novembre 2022 ed ha trasmesso alla Provincia, con pec del 1 dicembre 2023, la determina a contrarre n. 396 del 30/11/2023, con la quale ha richiesto alla stessa di svolgere il ruolo di SUA per la gara d'appalto riguardante l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP, per la durata di 36 mesi, da affidare tramite procedura aperta, ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023, di seguito Codice, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, come previsto dall'art. 108 comma 2 del Codice - CIG A0392E2D04;

l'importo a base d'asta del presente appalto ammonta ad € 8.712.882,00, comprensivo di € 3.939.000,00 per costi della manodopera, cui vanno aggiunti € 3.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per un valore totale dell'appalto pari a € 8.715.882,00; l'importo massimo stimato, comprensivo dell'importo per servizi analoghi, dell'importo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento e dell'opzione di proroga, ex art. 120 comma 11 del Codice, è pari ad € 16.511.754,20 (IVA esclusa);

Il presente intervento è finanziato con fondi dell'Amministrazione committente.

con propria determinazione n. 1224 del 12 dicembre 2023, è stato disposto di svolgere il ruolo di Stazione Unica Appaltante per la gara in argomento, da espletare utilizzando la Piattaforma telematica regionale SATER;

Considerato che:

è stata ultimata la procedura di gara sopra descritta, esperita nelle date del 29 gennaio, 22

febbraio (3 sedute), 11 marzo (2 sedute), 19 aprile 2024;

dal verbale di gara, risulta quanto segue:

- sono state collocate su SATER le offerte dei seguenti operatori economici:

N.	Concorrente	C.F./P.I.
1	Cirfood S.C.	00464110352
2	Serenissima Ristorazione Spa	01617950249
3	Markas Srl	01174800217

dall'esame della documentazione amministrativa, le offerte presentate risultano regolari e vengono ammesse al prosieguo della gara;

a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice e all'apertura delle offerte economiche, si è proceduto alla verifica dell'anomalia dell'offerta per il primo operatore economico in graduatoria, Serenissima Ristorazione Spa;

Il RUP dell'Amministrazione Committente, in data 16 aprile 2024 ha inviato una comunicazione (prot. pec n. 10959) con la quale dichiara che dopo aver analizzato, avvalendosi della commissione giudicatrice, le giustificazioni prodotte da Serenissima Spa, valuta complessivamente congrua, seria, sostenibile e realizzabile l'offerta sottoposta a verifica;

è stata pertanto formulata la proposta di aggiudicazione a favore dell'operatore economico Serenissima Spa, con sede legale in Viale della Scienza, 26 – 36100 Vicenza (VI) – C.F./P.I. 01617950249, che ha conseguito un punteggio complessivo pari a 93,54 punti su 100 ed ha offerto il ribasso per la gestione del servizio del 6,20% e per l'eventuale rimodulazione dei pasti del 10,00%, per un importo complessivo al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge di € 8.172.683,32, comprensivo di € 3.965.350,03 per costi della manodopera a cui vanno aggiunti € 3.000,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, per un totale complessivo netto di € 8.175.683,32;

nei confronti del predetto operatore economico è stato effettuato il controllo in ordine alla dichiarazione del titolare effettivo che conferma quanto dichiarato dall'impresa;

è stata effettuata la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e speciale prescritti nei confronti dell'operatore economico concorrente;

la verifica dei suddetti controlli ha dato esito positivo e non ha fatto emergere irregolarità;

Ritenuto quindi di procedere all'aggiudicazione nei confronti dell'operatore economico Serenissima Spa, con sede legale in Viale della Scienza, 26 – 36100 Vicenza (VI) – C.F./P.I. 01617950249, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del D.Lgs. 36/2023, che è immediatamente efficace;

Atteso che:

l'intervento in argomento rientra nella fattispecie dell'art. 45 del Codice per l'attribuzione

degli incentivi alle funzioni tecniche, i cui criteri per il riparto degli stessi sono definiti in apposito Regolamento in corso di elaborazione;

la scheda iniziale contenente i nominativi dei dipendenti soggetti ad incentivo non può pertanto essere allegata al presente provvedimento in quanto il Regolamento predetto non è stato ancora approvato, fermo restando che allorchè sarà entrato in vigore, verrà adottato un atto ricognitivo contenente le schede iniziali per l'erogazione degli incentivi predetti per tutti gli appalti il cui progetto esecutivo è stato approvato nelle more dell'adozione del Regolamento stesso.

ASP Reggio Emilia Città delle Persone ha quantificato in € 17.431,76 lordi la quota da ammettere a incentivo per i dipendenti provinciali;

il suddetto importo va accertato al Titolo 2, Tipologia 101, Codice del Piano dei Conti Integrato 2010102999 del Bilancio di Previsione 2024-2026, annualità 2024, e al corrispondente capitolo 329 del PEG 2024, tenuto conto che a norma dell'art. 179, comma 2 del vigente TUEL, trattasi di entrata NON RICORRENTE;

il medesimo importo, ai fini della relativa erogazione agli aventi diritto, è da impegnare alla Missione 01, Programma 11, Codice del Piano dei Conti Integrato 1010101004 del Bilancio di Previsione 2024-2026, annualità 2024, e al corrispondente capitolo 369 del PEG 2024;

ASP Reggio Emilia Città delle Persone dovrà anche rimborsare alla Provincia il costo per lo svolgimento dell'attività di SUA, nella misura di € 15.000,00 in conformità all'art. 6 della Convenzione sopra richiamata;

il suddetto importo va accertato al Titolo 3, Tipologia 100, Codice del Piano dei Conti Integrato 3010201999 del Bilancio di Previsione 2024-2026, annualità 2024, e al corrispondente capitolo 585 del PEG 2024, con esigibilità 2024, tenuto conto che a norma dell'art. 179, comma 2 del vigente TUEL, trattasi di entrata NON RICORRENTE;

la Responsabile di Procedimento per la fase di affidamento, ai sensi dell'art. 15, comma 4 del D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 3, comma 1, del Regolamento dei Contratti, è la dott.ssa Donatella Oliva, Responsabile dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti assicurativi del Servizio Unità amministrativa speciale per il PNRR e gli investimenti;

l'intervento in oggetto rientra nell'obiettivo operativo 0111/0002 - obiettivo di gestione n. R11G1OG1 e nell'obiettivo operativo 0110/0002 obiettivo di gestione n. R01G5OG4;

ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa di cui all'articolo 147 bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, il parere favorevole relativo alla regolarità tecnica del presente provvedimento, è reso unitamente alla sottoscrizione del medesimo da parte del responsabile del servizio;

DETERMINA

di approvare, per i motivi in narrativa indicati, il verbale di gara, allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale, riguardante la procedura aperta, svolta in qualità di Stazione Unica Appaltante per conto di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per

l'affidamento in appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP – CIG: A0392E2D04;

di aggiudicare, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice, il servizio di cui sopra all'operatore economico Serenissima Spa, con sede legale in Viale della Scienza, 26 – 36100 Vicenza (VI) – C.F./P.I. 01617950249, che ha conseguito un punteggio complessivo pari a 93,54 punti su 100 ed ha offerto il ribasso per la gestione del servizio del 6,20% e per l'eventuale rimodulazione dei pasti del 10,00%, per un importo complessivo al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge di € 8.172.683,32, comprensivo di € 3.965.350,03 per costi della manodopera a cui vanno aggiunti € 3.000,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, per un totale complessivo netto di € 8.175.683,32;

di accertare la somma di € 17.431,76 riconosciuta, a titolo di incentivo per funzioni tecniche, alla Stazione Unica Appaltante da parte di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, al Titolo 2, Tipologia 101, Codice del Piano dei Conti Integrato 2010102999 del Bilancio di Previsione 2024-2026, annualità 2024, e al corrispondente capitolo 329 del PEG 2024, tenuto conto che a norma dell'art. 179, comma 2 del vigente TUEL, trattasi di entrata NON RICORRENTE;

di impegnare il medesimo importo, ai fini della relativa erogazione agli aventi diritto, alla Missione 01, Programma 11, Codice del Piano dei Conti Integrato 1010101004 del Bilancio di Previsione 2024-2026, annualità 2024, e al corrispondente capitolo 369 del PEG 2024.

di accertare, per quanto indicato in premessa, l'ulteriore somma di € 15.000,00, da ricevere da ASP Reggio Emilia Città delle Persone, a titolo di rimborso per l'attività di SUA, al Titolo 3, Tipologia 100, Codice del Piano dei Conti Integrato 3010201999 del Bilancio di Previsione 2024-2026, annualità 2024, e al corrispondente capitolo 585 del PEG 2024, con esigibilità 2024, tenuto conto che a norma dell'art. 179, comma 2 del vigente TUEL, trattasi di entrata NON RICORRENTE;

di dare atto che la Responsabile di Procedimento per la fase di affidamento, ai sensi dell'art. 15, comma 4 del D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 3, comma 1, del Regolamento dei Contratti, è la dott.ssa Donatella Oliva, Responsabile dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti assicurativi del Servizio Unità amministrativa speciale per il PNRR e gli investimenti.

Allegato:
verbale di gara.

Reggio Emilia, lì 15/05/2024

IL DIRIGENTE DEL
Servizio Unità Amministrativa Speciale per il
PNRR e gli Investimenti
F.to TAGLIAVINI STEFANO

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.

(da sottoscrivere in caso di stampa)

Si attesta che la presente copia, composta di n. ... fogli, è conforme in tutte le sue componenti al corrispondente atto originale firmato digitalmente conservato agli atti con n del

Reggio Emilia, lì.....Qualifica e firma

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==
PRIMA SEDUTA (PUBBLICA)
==°==

Oggi, giorno 29 gennaio dell'anno duemilaventiquattro viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del D.Lgs. 36/2023, di seguito Codice.

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

La Responsabile di procedimento per la fase di gara, dott.ssa Donatella Oliva, nominata con determinazione dirigenziale n. 1224 del 12 dicembre 2023, assistita dalla dipendente della .O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia Mariacristina Franceschetti, la quale svolge anche la funzione di segretario verbalizzante, alle ore 9:18 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale ed attiva la relativa "chat" per consentire eventuali interventi da parte dei concorrenti collegati.

La Responsabile di procedimento per la fase di gara riepiloga quanto segue:

- con Determinazione Dirigenziale n. 2023/396 del 30 novembre 2023, l'ASP Reggio Emilia Città delle Persone (di seguito "ASP") ha richiesto alla Provincia di Reggio Emilia (di seguito "Provincia"), di svolgere il ruolo di Stazione Unica Appaltante per l'appalto predetto, per un valore a base d'asta di € 8.712.882,00, comprensivo di € 3.939.000,00 per costi della manodopera, cui vanno aggiunti € 3.000,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, per un valore totale dell'appalto pari a € 8.715.882,00 al netto di IVA; l'importo massimo stimato, comprensivo dell'importo per servizi analoghi, dell'importo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni in aumento e dell'opzione di proroga, ex art. 120 comma 11 del Codice, è pari ad € 16.511.754,23 (IVA esclusa);

- il bando di gara prot. 42049/132/2023 del 18 dicembre 2023 è stato pubblicato, ai sensi di legge, ed è stato stabilito, quale termine di scadenza per la presentazione delle offerte, da collocarsi nella predetta piattaforma telematica, il giorno 26 gennaio 2024 alle ore 12,00;

- entro il termine suddetto sono state collocate su SATER le seguenti offerte:

N.	Concorrente	C.F./P.I.
1	Cirfood S.C.	00464110352
2	Serenissima Ristorazione Spa	01617950249
3	Markas Srl	01174800217

La Responsabile di procedimento per la fase di gara e il segretario verbalizzante, tenuto conto dei suddetti partecipanti, dichiarano l'assenza di conflitto di interesse e di non essere incompatibili, ai sensi di legge, con l'esercizio delle rispettive funzioni. Le relative dichiarazioni vengono acquisite a cura della U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi e ricomprese tra la documentazione afferente la presente gara.

La Responsabile di procedimento per la fase di gara inizia il controllo della documentazione amministrativa dei concorrenti, ivi compresa la verifica del PASSOE, necessario per l'acquisizione degli stessi ai fini FVOE.

La Responsabile di procedimento per la fase di gara, al termine al termine della valutazione amministrativa ammette al prosieguo della gara tutti i concorrenti, in quanto hanno presentato la documentazione completa e regolare;

La Responsabile di procedimento per la fase di gara alle ore 12:52 dichiara conclusa la seduta, chiude contestualmente, all'interno di SATER, la "chat" e la relativa seduta virtuale.

==°==

La Responsabile di procedimento
per la fase di gara
f.to Dott.ssa Donatella Oliva

Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==

SECONDA SEDUTA (PUBBLICA)

==°==

Oggi, giorno 22 febbraio dell'anno duemilaventiquattro viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del Codice.

È presente, oltre alla Responsabile di procedimento per la fase di gara, la Commissione giudicatrice nominata con provvedimento del Dirigente del Servizio unità amministrativa speciale per il PNRR e gli investimenti n. 79 del 16/02/2024, nelle persone di:

- Dott.ssa Lucia Bellotto, dipendente di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, in qualità di Presidente;
- Dott.ssa Jenny Pinca, dipendente dell'Azienda USL di Modena, in qualità di Membro esperto;
- Dott.ssa Patrizia Bovo, dipendente dell'Unione Comuni del Sorbara, in qualità di Membro esperto.

Svolge la funzione di segretario verbalizzante Mariacristina Franceschetti, dipendente dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia.

I componenti della Commissione giudicatrice e il segretario verbalizzante, tenuto conto dei concorrenti partecipanti, hanno dichiarato, ai sensi di legge e prima delle rispettive nomine e designazioni, di non essere incompatibili con l'esercizio delle proprie funzioni; le relative dichiarazioni indicate sono state allegate al suddetto provvedimento dirigenziale di nomina.

La Presidente della Commissione di gara alle ore 09:13 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale ed attiva la relativa "chat" per consentire eventuali interventi da parte dei concorrenti collegati.

La Presidente della Commissione di gara procede quindi con l'apertura delle buste tecniche collocate su SATER di tutti i concorrenti e dispone di dare corso alla fase di valutazione tecnica, in seduta riservata.

La Responsabile di procedimento per la fase di gara alle ore 10:00 dichiara conclusa la seduta e chiude contestualmente, all'interno di SATER, la relativa seduta virtuale.

==°==

La Responsabile di procedimento per la fase di gara
f.to Dott.ssa Donatella Oliva

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Lucia Bellotto

f.to Dott.ssa Jenny Pinca

f.to Dott.ssa Patrizia Bovo

Il Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==
TERZA SEDUTA (RISERVATA)
==°==

Oggi, giorno 22 febbraio dell'anno duemilaventiquattro, alle ore 10,10, viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del Codice.

Funge da segretario verbalizzante Mariacristina Franceschetti, dipendente dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia.

La Commissione giudicatrice, inizia ad esaminare l'offerta tecnica dei concorrenti 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

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, sommando il punteggio dell'offerta tecnica, al punteggio ottenuto per l'offerta economica.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUN TI D MAX	PUN TI Q MAX	PUN TI T MA X
A	Modello Organizzativo	20	A1) Modello organizzativo del concorrente per la gestione del servizio oggetto dell'appalto	7		
			A2) Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina, funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, presenza per sede di servizio con riferimento a una settimana tipo. (per i Servizi A e B di cui al capitolato art. 1)	7		
			A3) Modalità di gestione delle assenze e delle sostituzioni: misure organizzative per il contenimento del turn-over e per il miglioramento delle condizioni dei lavoratori	6		
B	Gestione del servizio	19	B1) Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori, di stoccaggio e confezionamento dei pasti. Soluzioni tecniche per garantire il mantenimento delle temperature qualità organolettiche dei cibi e per garantirne la gradibilità, la sicurezza e il gusto	4		
			B2) Situazioni di emergenza (scioperi, calamità naturali, ecc): descrizione modalità e procedure di esecuzione del servizio	4		

			B3) Progettazione menù stagionali per i vari servizi	4		
			B4) Organizzazione del servizio di trasporto	3		
			B5) Piano di manutenzione delle attrezzature	4		
C	CAM premianti	17	C1) Verifiche di conformità in fase di esecuzione del contratto, in relazione ai prodotti somministrati e all'applicazione dei CAM	4		
			C2) Qualità delle derrate – Fornitura di prodotti biologici in più rispetto alla percentuale prescritta dai CAM		4	
			C3) Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari – Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta		6	
			C4) Sostenibilità ambientale – Impatti ambientali della logistica: mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale		3	
D	Dieta mediterranea per minori	4		4		
E	Certificazioni	4	E1) Possesso di certificazioni – ISO 22005:2007			1
			E2) Possesso di certificazioni – ISO 45001:2018			1
			E3) Possesso di certificazioni – SA 8000:2008			1
			E4) Sostenibilità sociale - Possesso di certificazioni parità di genere ex art. 108 del d.lgs. 36/2023, comma 7			1
F	Qualificazione del servizio	8	F1) Monitoraggio qualità	4		
			F2) Piani di informazione e comunicazione	4		
G	Solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi	4		4		
H	Migliorie	4		4		
	Totale	80				

È prevista una soglia minima di sbarramento pari a 41/80; il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia, prima della riparametrazione.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un risultato discrezionale nella colonna “D” della precedente tabella, viene attribuito discrezionalmente un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun membro della commissione giudicatrice, come segue:

Giudizi	Coefficiente
Eccellente	1,0
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 criterio/sub-criterio in esame, prendendo in considerazione i primi 2 decimali senza arrotondamenti, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base delle formule indicate al punto 18.1 – "Descrizione e modalità di attribuzione del punteggio" – CRITERIO C – Sub-criteri C2), C3), C4).

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

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

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

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;
 R_i = ribasso offerto dal concorrente i -esimo;
 R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente;
 α = coefficiente pari a 0,3.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio/sub-criterio, secondo il seguente metodo aggregativo compensatore, scelto perché valutato il più confacente alla natura del presente appalto.

Il punteggio per il concorrente i -esimo è dato dalla seguente formula:

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

dove:

P_i = *punteggio del concorrente i -esimo;*

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

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

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

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo sub-criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per il criterio/sub-criterio il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

La Commissione procede quindi all'esame delle offerte tecniche, secondo i criteri di valutazione sopra riepilogati.

n.	Concorrente	C.F. / P.IVA	Acronimo Tabelle
1	Cirfood S.C.	00464110352	Cirfood
2	Serenissima Ristorazione Spa	01617950249	Serenissima
3	Markas Srl	01174800217	Markas

CRITERIO A) Modello organizzativo – punti max 20

Sub-criterio A.1) - Modello organizzativo del concorrente per la gestione del servizio oggetto dell'appalto - punti max 7:

Cirfood:

- Il Presidente della Commissione Dott.ssa Lucia Bellotto (di seguito commissario 1) valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- Il componente esperto Dott.ssa Jenny Pinca (di seguito commissario 2) valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- Il componente esperto Dott.ssa Patrizia Bovo (di seguito commissario 3) valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 2 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,73.

Sub-criterio A2) – Piano organizzativo e di lavoro della presenza del personale di cucina, funzioni, orari di servizio giornalieri e settimanali, presenza per sede di servizio con riferimento a una settimana tipo. (per i Servizi A e B di cui al capitolato art. 1) - punti max 7:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Sub-criterio A3) - Modalità di gestione delle assenze e delle sostituzioni: misure organizzative per il contenimento del turn-over e per il miglioramento delle condizioni dei lavoratori – punti max 6:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 2 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 3 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,63.

CRITERIO B) Gestione del servizio – punti max 19

Sub-criterio B1) - Processo di approvvigionamento delle materie prime, di selezione e qualificazione dei fornitori, di stoccaggio e confezionamento dei pasti. Soluzioni tecniche per garantire il mantenimento delle temperature qualità organolettiche dei cibi e per garantirne la gradibilità, la sicurezza e il gusto – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,93.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;

- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50;
- il commissario 2 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50;
- il commissario 3 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,50.

Sub-criterio B2) - Situazioni di emergenza (scioperi, calamità naturali, ecc): descrizione modalità e procedure di esecuzione del servizio – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,97.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 2 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 3 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,70.

Alle ore 13:30 la Presidente della Commissione scioglie la seduta e tutta la documentazione viene conservata in un armadio chiuso a chiave, presso gli uffici dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi, in corso Garibaldi n. 59 a Reggio Emilia, a cura e sotto la vigilanza della U.O. Medesima.

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Lucia Bellotto

f.to Dott.ssa Jenny Pinca

f.to Dott.ssa Patrizia Bovo

Il Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==

QUARTA SEDUTA (RISERVATA)

==°==

Oggi, giorno 22 febbraio dell'anno duemilaventiquattro, alle ore 14:30, viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del Codice.

Funge da segretario verbalizzante Mariacristina Franceschetti, dipendente dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia.

La Commissione giudicatrice, prosegue la disamina delle offerte tecniche dei concorrenti:

CRITERIO B) Gestione del servizio – punti max 19

Sub-criterio B3) - Progettazione menù stagionali per i vari servizi – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,83.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 2 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,73.

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

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50;
- il commissario 2 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50;
- il commissario 3 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,57.

Sub-criterio B5) – Piano di manutenzione delle attrezzature – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 2 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 3 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,70.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 2 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 3 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,60.

CRITERIO C) CAM premianti - punti max 17

Sub-criterio C1) – Verifiche di conformità in fase di esecuzione del contratto, in relazione ai prodotti somministrati e all'applicazione dei CAM – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;

- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Sub-criterio C2) – Qualità delle derrate – Fornitura di prodotti biologici in più rispetto alla percentuale prescritta dai CAM – punti max 4:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha offerto le seguenti % incrementali di prodotti biologici: frutta 50%; verdura e ortaggi 50%; legumi 50%; cereali e derivati, pane, pasta, farine 50%; carne bovina 50%; carne suina 90%; carne avicola 80%; salumi 70%; formaggi 70%; olio extra vergine d'oliva 60%; pelati polpa e passata di pomodoro 67%.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha offerto le seguenti % incrementali di prodotti biologici: frutta 50%; verdura e ortaggi 50%; legumi 50%; cereali e derivati, pane, pasta, farine 50%; carne bovina 43%; carne suina 90%; carne avicola 62%; salumi 70%; formaggi 70%; olio extra vergine d'oliva 60%; pelati polpa e passata di pomodoro 67%.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha offerto le seguenti % incrementali di prodotti biologici: frutta 50%; verdura e ortaggi 50%; legumi 50%; cereali e derivati, pane, pasta, farine 50%; carne bovina 50%; carne suina 90%; carne avicola 80%; salumi 51%; formaggi 51%; olio extra vergine d'oliva 60%; pelati polpa e passata di pomodoro 67%.

La Commissione procede quindi ad assegnare il punteggio applicando la formula indicata al punto "18.1 – CRITERIO C – CAM PREMIANTI – Sub-criterio C2)" del Disciplinare di gara:

Cirfood: 4,00;

Serenissima: 3,87;

Markas: 3,84.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;

Serenissima: 0,97;

Markas: 0,96.

Sub-criterio C3) – Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari – Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta – punti max 6:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha offerto le seguenti % di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta:

frutta 91%; verdura e ortaggi 91%; legumi 91%; cereali e derivati, pane, pasta, farine 91%; carne bovina 91%; carne suina 91%; carne avicola 91%; salumi 91%; formaggi 91%.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha offerto le seguenti % di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta:

frutta 100%; verdura e ortaggi 100%; legumi 100%; cereali e derivati, pane, pasta, farine 100%; carne bovina 100%; carne suina 100%; carne avicola 100%; salumi 100%; formaggi 100%.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha offerto le seguenti % di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta:

frutta 91%; verdura e ortaggi 91%; legumi 91%; cereali e derivati, pane, pasta, farine 91%; carne bovina 91%; carne suina 91%; carne avicola 91%; salumi 81%; formaggi 81%.

La Commissione procede quindi ad assegnare il punteggio ai concorrenti, in base ai punteggi indicati nella tabella presente nell'allegato "Criteri C2, C3, C4, E1, E2, E3, E4":

Cirfood: 6,00;

Serenissima: 6,00;

Markas: 5,80.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;

Serenissima: 1,00;

Markas: 0,97.

Sub-criterio C4) – Sostenibilità ambientale – Impatti ambientali della logistica: mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale – punti max 3:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di utilizzare n. 2 mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti, di cui n. 2 a ridotto impatto ambientale.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di utilizzare n. 2 mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti, di cui n. 2 a ridotto impatto ambientale.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di utilizzare n. 2 mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti, di cui n. 2 a ridotto impatto ambientale.

La Commissione procede quindi ad assegnare il punteggio ai concorrenti, in base a quanto indicato al punto "18.1 – CRITERIO C – CAM PREMIANTI – Sub-criterio C4)" del Disciplinare di gara:

Cirfood: 3,00;

Serenissima: 3,00;

Markas: 3,00.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;
Serenissima: 1,00;
Markas: 1,00

Alle ore 17:45 la Presidente della Commissione scioglie la seduta e tutta la documentazione viene conservata in un armadio chiuso a chiave, presso gli uffici dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi, in corso Garibaldi n. 59 a Reggio Emilia, a cura e sotto la vigilanza della U.O. Medesima.

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Lucia Bellotto

f.to Dott.ssa Jenny Pinca

f.to Dott.ssa Patrizia Bovo

Il Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==
QUINTA SEDUTA (RISERVATA)
==°==

Oggi, giorno 11 marzo dell'anno duemilaventiquattro, alle ore 09:00, viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del Codice.

Funge da segretario verbalizzante Mariacristina Franceschetti, dipendente dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia.

La Commissione giudicatrice, prosegue la disamina delle offerte tecniche dei concorrenti:

CRITERIO D) Dieta mediterranea per minori – punti max 4

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 2 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,73.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

CRITERIO E) Certificazioni – punti max 4

Sub-criterio E1) – Possesso di certificazioni – ISO 22005:2007 – punti max 1:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione ISO 22005:2007 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione ISO 22005:2007 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione ISO 22005:2007 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;
Serenissima: 1,00;
Markas: 1,00.

Sub-criterio E2) – Possesso di certificazioni – ISO 45001:2018 – punti max 1:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione ISO 45001:2018 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione ISO 45001:2018 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione ISO 45001:2018 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;
Serenissima: 1,00;
Markas: 1,00.

Sub-criterio E3) – Possesso di certificazioni – SA 8000:2008 – punti max 1:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione SA 8000:2008 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione SA 8000:2008 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione SA 8000:2008 e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;
Serenissima: 1,00;
Markas: 1,00.

Sub-criterio E4) – Sostenibilità sociale - Possesso di certificazioni parità di genere ex art. 108 del d.lgs. 36/2023, comma 7 – punti max 1:

Cirfood:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione della parità di genere e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Serenissima:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione della parità di genere e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Markas:

La Commissione rileva che il concorrente ha dichiarato di possedere la certificazione della parità di genere e pertanto viene assegnato n. 1 punto.

Suddividendo il punteggio assegnato con il punteggio massimo si ottiene il seguente coefficiente:

Cirfood: 1,00;

Serenissima: 1,00;

Markas: 1,00.

CRITERIO F) Qualificazione del servizio – punti max 8

Sub-criterio F1) – Monitoraggio qualità – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50;
- il commissario 2 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50;
- il commissario 3 valuta la proposta non del tutto sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,50.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,50.

Sub-criterio F2) – Piani di informazione e comunicazione – punti max 4:

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70;
- il commissario 2 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 3 valuta la proposta discreta, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,70.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,67.

CRITERIO G) Solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi – punti max 4

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 1,00.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

Markas:

- il commissario 1 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 2 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80;
- il commissario 3 valuta la proposta buona, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,80.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,80.

CRITERIO H) Migliorie – punti max 4

Cirfood:

- il commissario 1 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 2 valuta la proposta eccellente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 1,00;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,97.

Serenissima:

- il commissario 1 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 2 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90;
- il commissario 3 valuta la proposta ottima, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,90.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,90.

Markas:

- il commissario 2 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 2 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60;
- il commissario 2 valuta la proposta sufficiente, da cui il coefficiente assegnato risulta pari a 0,60.

La media aritmetica dei coefficienti assegnati dai commissari per il sub criterio in esame, risulta pari a 0,60.

Alle ore 13:30 la Presidente della Commissione scioglie la seduta riservata e dispone l'apertura, alle ore 14:00 della seduta pubblica per le fasi ivi previste compresa la proposta di aggiudicazione.

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Lucia Bellotto

f.to Dott.ssa Jenny Pinca

f.to Dott.ssa Patrizia Bovo

Il Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA
C.F. 00209290352
VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==
SESTA SEDUTA (PUBBLICA)
==°==

Oggi, giorno 11 marzo dell'anno duemilaventiquattro, alle ore 09:00, viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del Codice.

Sono presenti la Commissione di gara, come sopra costituita, la Responsabile di procedimento per la fase di affidamento, dott.ssa Donatella Oliva e Mariacristina Franceschetti, dipendente dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia, che funge da Segretario Verbalizzante.

La Presidente della Commissione alle ore 14:16 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale ed attiva la relativa "chat" per consentire eventuali interventi da parte delle imprese collegate; successivamente:

- procede quindi ad inserire in SATER, i coefficienti unici relativi ai sub-criteri oggetto di valutazione dei concorrenti;

- determina, tramite SATER, il punteggio tecnico complessivo conseguito dai concorrenti, prima della riparametrazione, che si riporta nella seguente tabella, ai fini della verifica del superamento della soglia di sbarramento (41 punti):

Punteggio offerta tecnica prima della riparametrazione		
Concorrente	Criterio / sub criterio	Punteggio
Cirfood	A1)	5,60
	A2)	6,30
	A3)	4,80
	B1)	3,72
	B2)	3,88
	B3)	4,00
	B4)	2,40
	B5)	3,20
	C1)	4,00
	C2)	4,00
	C3)	6,00
	C4)	3,00
	D)	4,00
	E1)	1,00
	E2)	1,00
	E3)	1,00

	E4)	1,00
	F1)	3,20
	F2)	4,00
	G	4,00
	H	3,88
Totale Punteggio offerta Tecnica		73,98

Punteggio offerta tecnica prima della riparazione		
Concorrente	Criterio / sub criterio	Punteggio
Serenissima	A1)	6,30
	A2)	5,60
	A3)	4,80
	B1)	3,20
	B2)	3,60
	B3)	3,32
	B4)	2,70
	B5)	2,80
	C1)	4,00
	C2)	3,88
	C3)	6,00
	C4)	3,00
	D)	2,92
	E1)	1,00
	E2)	1,00
	E3)	1,00
	E4)	1,00
	F1)	3,60
	F2)	3,60
G	3,20	
H	3,60	
Totale Punteggio offerta Tecnica		70,12

Punteggio offerta tecnica prima della riparazione		
Concorrente	Criterio / sub criterio	Punteggio
Markas	A1)	5,11
	A2)	5,60
	A3)	3,78
	B1)	2,00
	B2)	2,80
	B3)	2,92

	B4)	1,71
	B5)	2,40
	C1)	4,00
	C2)	3,84
	C3)	5,82
	C4)	3,00
	D)	3,20
	E1)	1,00
	E2)	1,00
	E3)	1,00
	E4)	1,00
	F1)	2,00
	F2)	2,68
	G	3,20
	H	2,40
Totale Punteggio offerta Tecnica		60,46

- a seguito di quanto sopra riportato rileva che i concorrenti in esame hanno superato la soglia di sbarramento prevista, pari a 41/80;

- determina, tramite SATER, il punteggio tecnico complessivo conseguito dai concorrenti partecipanti, comprensivo della riparametrazione, mediante applicazione della formula riportata al paragrafo 18.4) del Disciplinare di gara; il dettaglio dei punteggi assegnati è evidenziato nella seguente tabella:

Punteggio offerta tecnica dopo la riparametrazione		
Concorrente	Criterio / sub criterio	Punteggio
Cirfood	A1)	6,22
	A2)	7,00
	A3)	6,00
	B1)	4,00
	B2)	4,00
	B3)	4,00
	B4)	2,67
	B5)	4,00
	C1)	4,00
	C2)	4,00
	C3)	6,00
	C4)	3,00
	D)	4,00
	E1)	1,00
	E2)	1,00

	E3)	1,00
	E4)	1,00
	F1)	3,56
	F2)	4,00
	G	4,00
	H	4,00
Totale Punteggio offerta Tecnica		78,45

Punteggio offerta tecnica dopo la riparametrazione		
Concorrente	Criterio / sub criterio	Punteggio
Serenissima	A1)	7,00
	A2)	6,22
	A3)	6,00
	B1)	3,44
	B2)	3,71
	B3)	3,32
	B4)	3,00
	B5)	3,50
	C1)	4,00
	C2)	3,88
	C3)	6,00
	C4)	3,00
	D)	2,92
	E1)	1,00
	E2)	1,00
	E3)	1,00
	E4)	1,00
	F1)	4,00
	F2)	3,60
	G	3,20
H	3,71	
Totale Punteggio offerta Tecnica		74,50

Punteggio offerta tecnica dopo la riparametrazione		
Concorrente	Criterio / sub criterio	Punteggio
Markas	A1)	5,68
	A2)	6,22
	A3)	4,73
	B1)	2,15
	B2)	2,89

	B3)	2,92
	B4)	1,90
	B5)	3,00
	C1)	4,00
	C2)	3,84
	C3)	5,82
	C4)	3,00
	D)	3,20
	E1)	1,00
	E2)	1,00
	E3)	1,00
	E4)	1,00
	F1)	2,22
	F2)	2,68
	G	3,20
	H	2,47
Totale Punteggio offerta Tecnica		63,92

- termina su SATER la fase di "valutazione tecnica" per consentire la visualizzazione da parte di eventuali concorrenti collegati dei punteggi assegnati all'offerta tecnica e per consentire altresì l'apertura delle offerte economiche;

- procede all'apertura delle offerte economiche, dando lettura dei ribassi rispettivamente offerti per il servizio oggetto dell'appalto e per l'eventuale rimodulazione dei pasti.

Concorrente	% ribasso sul servizio	% ribasso su rimodulazione pasto
Cirfood	1,49%	3,00%
Serenissima	6,20%	10,00%
Markas	3,50%	25,00%

- rileva da SATER il punteggio attribuito alle offerte economiche, ottenuto mediante applicazione della formula indicata al paragrafo 18.3 del Disciplinare di gara, i cui risultati sono evidenziati nel seguente prospetto:

Concorrente	Punteggio sul servizio	Punteggio su rimodulazione pasto	Totale punteggio offerta economica
Cirfood	10,43	2,12	12,55
Serenissima	16,00	3,04	19,04
Markas	13,48	4,00	17,48

- definisce il punteggio complessivo conseguito dai concorrenti, ottenuto sommando il punteggio dell'offerta tecnica con quello dell'offerta economica, come da prospetto che segue:

Concorrente	Punteggio Offerta Tecnica	Punteggio Offerta economica	Punteggio complessivo
Cirfood	78,45	12,55	91,00
Serenissima	74,50	19,04	93,54
Markas	63,92	17,48	81,40

La Presidente della Commissione prende atto che l'offerta del concorrente primo in graduatoria, Serenissima Ristorazione spa, è soggetto alla verifica dell'anomalia, in quanto entrambi i parametri qualitativo ed economico sono superiori ai 4/5 del rispettivo punteggio massimo attribuibile.

Alle ore 14:58 la Presidente della Commissione dichiara conclusa la seduta; viene terminata, all'interno di SATER, la seduta virtuale, dopo aver chiuso la relativa "chat".

==°==

La Commissione giudicatrice
f.to Dott.ssa Lucia Bellotto

f.to Dott.ssa Jenny Pinca

f.to Dott.ssa Patrizia Bovo

Il Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti

VERBALE DI AGGIUDICAZIONE A SEGUITO DI PROCEDURA APERTA
Indetta ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023

==°==
SETTIMA SEDUTA (PUBBLICA)
==°==

Oggi, giorno 19 aprile dell'anno duemilaventiquattro viene esperita la gara per l'appalto del servizio di ristorazione collettiva per le strutture residenziali e semiresidenziali di ASP Reggio Emilia Città delle Persone, per un periodo di 36 mesi – CIG A0392E2D04 - 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. 14, 71 e 108 del Codice.

Sono presenti la responsabile di procedimento per la fase di gara, dott.ssa Donatella Oliva e Mariacristina Franceschetti, dipendente dell'U.O. Procedure di Gara e Contratti Assicurativi della Provincia, che funge da Segretario Verbalizzante.

La responsabile di procedimento per la fase di gara alle ore 10,47 dà inizio, su SATER, alla seduta virtuale; successivamente fa presente quanto segue:

- come stabilito nel corso della precedente seduta pubblica tenutasi in data 11 marzo 2024, è stata richiesta al concorrente primo in graduatoria ulteriore documentazione al fine effettuare la verifica sui costi della manodopera;
- il suddetto concorrente ha inviato la documentazione richiesta entro il termine fissato (v. Pec prot. 8943 del 28/03/2024); tale documentazione è stata poi consegnata al RUP dell'Amministrazione committente, dott. Teodoro Vetrugno, per le opportune verifiche.

Il RUP dell'Amministrazione Committente, in data 16 aprile 2024 ha inviato una comunicazione (prot. pec n. 10959) con la quale dichiara che dopo aver analizzato, avvalendosi della commissione giudicatrice, le giustificazioni prodotte da Serenissima Spa, valuta complessivamente congrua, seria, sostenibile e realizzabile l'offerta sottoposta a verifica

A seguito della valutazione di congruità dei dati suddetti, a cura del RUP, la Responsabile di procedimento per la fase di gara formula la proposta di aggiudicazione del presente appalto a favore del concorrente Serenissima Spa, con sede legale in Viale della Scienza, 26 – 36100 Vicenza (VI) – C.F./P.I. 01617950249, che ha conseguito un punteggio complessivo pari a 93,54 punti su 100 ed ha offerto il ribasso per la gestione del servizio del 6,20% e per l'eventuale rimodulazione dei pasti del 10,00%, per un importo complessivo al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge di € 8.172.683,32, comprensivo di € 3.965.350,03 per costi della manodopera a cui vanno aggiunti € 3.000,00 per oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, per un totale complessivo netto di € 8.175.683,32.

Come specificato al punto 17 del disciplinare di gara, il ribasso per l'eventuale rimodulazione dei pasti è un'eventualità e che quindi non incide sull'importo di aggiudicazione.

Viene dato atto che il concorrente suddetto, ha dichiarato di voler subappaltare le seguenti prestazioni, nel rispetto della normativa vigente, ai sensi dell'art. 119 del Codice: trasporti, manutenzioni, servizi ausiliari di cucina, interventi di pulizia, sanificazione e disinfezione, disinfestazione e derattizzazione, analisi microbiologiche, formazione e tutoraggio, fornitura e gestione sistema informatizzato.

Alle ore 10,55 la Responsabile di procedimento per la fase di gara dichiara conclusa la seduta e termina, all'interno di SATER, la seduta virtuale.

==°==

La Responsabile di procedimento per la fase di gara
f.to Dott.ssa Donatella Oliva

Il Segretario Verbalizzante
f.to Mariacristina Franceschetti



Visto, si attesta con esito FAVOREVOLE la regolarità contabile e la copertura finanziaria della spesa della determina N. 442 del 15/05/2024.

Reggio Emilia, li 16/05/2024

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO BILANCIO

F.to DEL RIO CLAUDIA