

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DI SERVIZI DI REFEZIONE: LOTTO 4 (AZIENDA SPECIALE FARMACIE COMUNALI RIUNITE): SERVIZIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI AL DOMICILIO A FAVORE DELLA POPOLAZIONE ANZIANA, DISABILE ADULTA E/O FRAGILE NEL TERRITORIO DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA, PERIODO 01 SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2022–
– CPV 55320000-9 – CIG 79187528DE.**

**SEDUTA RISERVATA DI INSEDIAMENTO DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE E DI VALUTAZIONE DELL'
OFFERTA TECNICA**

In data 16 luglio 2019 alle ore 14:30, si riunisce la Commissione Giudicatrice della procedura in oggetto. La Commissione giudicatrice è composta dai seguenti membri, in forza di atto di nomina con delibera del Consiglio di Amministrazione di FCR n. 45 del 15 luglio 2019:

Membri effettivi

- Dott. Leonardo Morsiani, responsabile Area Servizi alla persona dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite (in qualità di Presidente di Commissione)
- Dott.ssa Veronica Ceinar, coordinatrice Area Servizi alla persona dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite (membro esperto interno e segretario verbalizzante per le sedute riservate);
- Dott.ssa Federica Toschi, impiegata Area Servizi alla persona dell'Azienda Speciale Farmacie Comunali Riunite (membro esperto interno).

Consulente tecnico esterno:

- Dott.ssa Giulia Ricchi, nutrizionista (membro esperto esterno)

Ogni Commissario dichiara di non essere in alcun conflitto di interessi rispetto al concorrente della procedura, a norma dell'art. 77 del Codice dei contratti pubblici.

I Commissari riconoscono che l'offerta (busta B) è stata previamente siglata dal RUP della procedura in ogni foglio, in occasione della seduta pubblica di apertura dei plichi.

Ogni Commissario sigla l'offerta su ogni foglio.

I Commissari dichiarano di aver preso visione di tutti i documenti di gara ed in particolare del Bando di gara, avendo compreso i compiti specifici affidati alla Commissione stessa da parte della Stazione Appaltante, nel rispetto delle regole di gara preimpostate e note al concorrente in sede di partecipazione alla procedura.

In particolare la Commissione prende atto di quanto previsto al

Punto 17.1.4 dove si fissano le regole di **COMPOSIZIONE** dell'offerta tecnica prevedendone la divisione in **CAPITOLI** ognuno dei quali coincidente con uno specifico **ELEMENTO DI VALUTAZIONE**, indicato, punto per punto con esplicito richiamo all'articolo di riferimento, nel **CAPITOLATO**, nel rispetto del **CRITERIO DI VALUTAZIONE** di pertinenza.

Punto 17.1.4.b dove sono indicati gli **ELEMENTI DI VALUTAZIONE** con i relativi **PESI PONDERALI** ed i **CRITERI DI VALUTAZIONE** di ogni singola e distinta parte dell'offerta tecnica (ossia i diversi capitoli), indicando le specifiche **FINALITA'** di miglioramento/valutazione, nonché i metodi per attribuire i coefficienti 0-1.

Si passa quindi all'esame dell'offerta.

Concorrente esaminato: CIR FOOD S.C.

Capitolo A1. QUALITA' DEL PASTO

A.1.1 – Struttura del menù

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il Concorrente lo ha migliorato in quanto la proposta dei menù appare adeguatamente strutturata, varia, appetitosa ed equilibrata da un punto di vista nutrizionale per soggetti anziani e adulti disabili.

Presenta una gamma ampia e diversificata di scelta di opzioni per ogni portata e varia quotidianamente l'offerta nell'arco dei sette giorni. Presenta inoltre un'opzione di menu leggero per lievi malesseri o indisponibilità fisica, con una serie di opzioni tra cui scegliere e una rilevante proposta di menu per diete speciali contemplando le principali patologie e/o allergie; analogamente si presenta la medesima struttura di proposta per menu rispondenti a motivi etico-religiosi. Un occhio di riguardo è stato posto, inoltre, verso l'utilizzo di elementi stagionali secondo le proposte invernali ed estive e verso la selezione di pietanze della tradizione locale e di prodotti tipici del territorio.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari ad 1.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, i Commissari attribuiscono il punteggio di **10/10**.

A.1.2 – Menu con preparazioni della tradizione locale

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il Concorrente lo ha migliorato in quanto presenta un significativo calendario di festività e ricorrenze civili e religiose nelle quali propone menu specifici. Si rileva l'assenza in questo pur ampio ventaglio d'offerta di attenzioni verso festività di altre culture, certo non appartenenti alla tradizione locale ma ormai da ritenere presenza importante nella comunità cittadina.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari a 0,9.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, e in seguito a riparametrazione così come prevista dalla lex specialis, i Commissari attribuiscono il punteggio di **10/10**.

Capitolo A.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

A.2.1 - Sistemi per la consegna dei pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 3 lett. i) del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il Concorrente risponde ai requisiti minimi prestazionali richiesti e assicura con diverse strategie nel processo di produzione, confezionamento e consegna e con l'utilizzo di dispositivi appositamente allestiti e funzionali la rispondenza alle esigenze di consegna dei cibi entro adeguati range di temperatura caldo/freddo.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari ad 1.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, i Commissari attribuiscono il punteggio di **8/8**.

A.2.2 - Formazione del personale

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 5 del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il Concorrente presenta una proposta altamente migliorativa rispetto ai minimi prestazionali richiesti proponendo oltre la formazione obbligatoria un significativo incremento in termini di quantità di ore e di argomenti trattati in favore di tutto il personale coinvolto, con particolare attenzione alle diverse tipologie di utenza e alle specificità del servizio, dimostrando una significativa attenzione anche alla costruzione di reti virtuose con le istituzioni committenti e socio-sanitarie per inserire appieno il servizio di consegna pasti a domicilio nell'offerta socio-sanitaria del territorio.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari ad 1.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, i Commissari attribuiscono il punteggio di **7/7**.

A.2.3. Piano di inserimento di soggetti svantaggiati

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 6 comma 2 del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il Concorrente risponde adeguatamente alla proposta formulando - per numero di persone svantaggiate da inserire e successivamente da stabilizzare e per contenuti del piano di inserimento - una offerta che si ritiene adeguata a promuovere la responsabilità sociale di impresa.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari a 0,7.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, e in seguito a riparametrazione così come prevista dalla lex specialis, i Commissari attribuiscono il punteggio di **3,5/5**.

Capitolo A.3 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA

A.3.1 - Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza

Visto il livello minimo prestazionale, di cui agli artt. 3 lett. i) e lett. m) e gli artt. 7 e 14 del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il concorrente presenta una proposta migliorativa dei livelli minimi prestazionali richiesti dedicando un call service di due persone per ogni situazione di ritardo, disagio o emergenza. Si apprezza l'utilizzo di canali di comunicazione immediati ed attuali, di uso comune per gestire la comunicazione con l'utente e gli eventuali familiari. Si apprezza la traduzione dei menu in cinque lingue oltre alla CAA e al Braille laddove necessari e i numerosi dispositivi previsti per recepire la soddisfazione e/o insoddisfazione degli utenti.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari a 0,9.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, e in seguito a riparametrazione così come prevista dalla lex specialis, i Commissari attribuiscono il punteggio di **10/10**.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari ad 1.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, i Commissari attribuiscono il punteggio di **7/7**.

Capitolo A.4 CONTESTUALIZZAZIONE

A.4.1 – Collocazione del servizio nel territorio

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 2 del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il concorrente presenta una proposta coerente con gli orientamenti attesi relativamente alla natura relazionale del servizio, assumendo a pieno che gli addetti alla consegna del pasto non esauriscono il loro compito con questa funzione ma che sono vere e proprie sentinelle di benessere e/o malessere degli utenti. Il concorrente presenta inoltre un'ampia rete di relazioni imprenditoriali con le realtà locali in particolare del terzo settore. La proposta è inoltre arricchita dalla disponibilità di un servizio di "sportello nutrizionale" a disposizione degli utenti atto a rendere il servizio parte attiva e riconosciuta nella comunità locale.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari ad 1.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, i Commissari attribuiscono il punteggio di **10/10**.

A.4.2 – Progetto sociale di recupero di eccedenze alimentari

Visto il livello minimo prestazionale, di cui all'art. 3 lett. p) del Capitolato Tecnico, i Commissari osservano che il concorrente assicura nella sua proposta particolari procedure e dispositivi in grado di limitare fortemente gli sprechi alimentari oltre ad attività formative rivolte al proprio personale in tal senso. Rispetto al recupero dei cibi prodotti in eccesso il concorrente presenta una proposta articolata su distinte procedure per derrate non impiegate nel servizio, pasti prodotti in eccesso e derrate con scadenza ravvicinata, offrendo soluzioni progettuali volte al riutilizzo delle eccedenze alimentari a fini solidaristici.

Ciò rilevato, la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari è pari ad 1.

Visto il peso ponderale predisposto dal Bando di Gara, i Commissari attribuiscono il punteggio di **5/5**.

Terminata la valutazione dell'offerta, si riporta di seguito riepilogo dei punteggi ottenuti dal concorrente:

A.1. QUALITA' DEL PASTO - 20 pt	Riparametrazione	Media coeff. X peso ponderale	Coeff.1	Coeff.2	Coeff.3
A.1.1. struttura del menu – 10 pt	10	10	1	1	1
A.1.2. menu con preparazione della tradizione locale – 10 pt	10	9	0,8	0,9	1
SUBTOTALE	20				
A.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - 20 pt					
A.2.1. Sistemi per la consegna pasti alla temperatura prevista dalla normativa di settore – 8 pt	8	8	1	1	1
A.2.2. Formazione del personale- 7 pt	7	7	1	1	1
A.2.3. Piano di inserimento di soggetti svantaggiati- 5 pt	5	3,5	0,6	0,7	0,8

OK
le
Luz

SUBTOTALE	20				
A.3. COMUNICAZIONE CON L'UTENZA - 10 pt					
A.3.1. Modalità di gestione dei rapporti con l'utenza – 10 pt	10	9	1	0,8	0,9
SUBTOTALE	10				
CONTESTUALIZZAZIONE - 15 pt					
A.4.1. Collocazione del servizio nel territorio – 10 pt	10	10	1	1	1
A.4.2. Progetto sociale di recupero eccedenze alimentari – 5 pt	5	5	1	1	1
SUBTOTALE	15				
TOTALE	65	61,5			

La Commissione conclude le proprie attività alle ore 17:30. L'offerta, riposta in armadio chiuso a chiave, sarà restituita al RUP per le successive attività di gara.

Reggio nell'Emilia, 17 luglio 2019

Letto e dichiarato.

dott. Leonardo Morsiani (Presidente di Commissione)



dott.ssa Veronica Ceinar (membro e segretario verbalizzante)



dott.ssa Federica Toschi (membro di Commissione)

