



Area Risorse - Servizio Appalti e contratti

U.O.C. Acquisti Appalti Contratti - Via San Pietro Martire, 3 - 42121 Reggio nell'Emilia (RE)
tel. 0522.456121 - fax. 0522.456037 - <http://www.municipio.re.it/gare>
Partita I.V.A. e C.F.: 00145920351
PEC: uocappalticontratti@pec.municipio.re.it – E-mail: garesenzacarta@comune.re.it

VERBALE DEI LAVORI DELLA COMMISSIONE DI AGGIUDICAZIONE

PROCEDURA APERTA, SOPRA SOGLIA COMUNITARIA, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D. LGS 36/2023 A TRE LOTTI DISGIUNTI, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI IN ASPORTO ED ALTRI SERVIZI CONNESSI ALLA RISTORAZIONE NELLE SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA, IN ALCUNE STRUTTURE EDUCATIVE E PER AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER I NIDI E SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI. ANNI SCOLASTICI: 2025/2026- 2026/2027-2027/2028

Lotto:	CIG:	CUI
1. SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI IN ASPORTO ED ALTRI SERVIZI CONNESSI ALLA RISTORAZIONE NELLE SCUOLE PRIMARIE	B72A9A34CD	S00145920351202500024
2. SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI IN ASPORTO ED ALTRI SERVIZI CONNESSI ALLA RISTORAZIONE IN ALCUNE STRUTTURE EDUCATIVE	B72A9A45A0	S00145920351202500003
3. FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER I NIDI E SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI	B72A9A5673	S00145920351202500004

L'anno 2025 il giorno 21 del mese di luglio alle ore 10:40, c/o la Sede del Servizio Appalti e Contratti in Reggio Emilia, via San Pietro Martire 3, si riunisce la Commissione giudicatrice, nominata con Provvedimento Dirigenziale R.U.A.D. 1296 del 18/07/2025, per la valutazione dell'offerta tecnica, per ciascun lotto per il quale è stata presentata offerta, dell'unico partecipante relativa alla procedura di gara gestita telematicamente sulla piattaforma SATER: Registro di Sistema PI261833-25, nelle persone di:

- Germana Corradini (a) – Presidente – Direttore d'Area Cura della Comunità e della Città Sostenibile del Comune di Reggio;
- Eugenio Paterlini (b) – Membro esperto – Responsabile U.O.C. Servizi Educativi Territoriali e Diritto allo Studio del Comune di Reggio Emilia;
- Annalisa Rabotti (c) – Membro esperto – Responsabile U.O.C. pedagogica dell'Istituzione Scuole e Nidi d'infanzia del Comune di Reggio Emilia.

Dott.ssa Lucia Valentina Caruso – Segretario verbalizzante – dipendente del Servizio Appalti e Contratti del Comune di Reggio Emilia.

Il Presidente, dichiarata assenza di cause ostative e insussistenza di conflitti di interessi ad assumere il ruolo di componenti della commissione rispetto al partecipante da parte di tutti i componenti stessi, Presidente

incluso, procede all'esame delle offerte tecniche pervenute ed ammesse alla procedura di gara dalla Stazione Appaltante che risultano le seguenti (d'ora innanzi identificate anche solo con Id.):

Id.	Lotto	RAGIONE SOCIALE	REGISTRO OFFERTA
A	1,2	CIRFOOD S.C CF/P.IVA 00464110352	Offerta Registro di Sistema SATER di INTERCENT-ER: PI309965-25 del 08/07/2025

che risultano regolari, pertanto il concorrente è ammesso alle fasi successive della gara e la Commissione procede alla valutazione dell'offerta tecnica per ciascun lotto di partecipazione, secondo i metodi di attribuzione dei punteggi indicati nell'Allegato OEV (max. 80 punti).

Con riferimento alla valutazione, visto il disciplinare di gara e l'allegato OEV integralmente richiamati, la Commissione giudicatrice concerta preliminarmente quanto di seguito:

- l'attribuzione dei coefficienti per ogni singolo criterio verrà indicato unanimemente dalla Commissione giudicatrice nel suo *plenum*, avvalendosi della facoltà prevista dal disciplinare.
- i dettagli dei punteggi attribuiti per ciascun lotto sono riportati nella tabella sottostante:

Lotto1:

Sub-criterio	Metodo di attribuzione del punteggio	Id.	Coeff. - Valutazione	Punteggio /Max
A.1 ORGANIZZAZIONE DELL'AGGIUDICATARIO E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO				
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	DISCREZIONALE PURO	A	_1_ la proposta è estremamente articolata che copre pienamente le esigenze del servizio	4/4
A.1.2 _ Formazione del personale dedicato	DISCREZIONALE PURO	A	_0.9_ - Il piano elaborato è estremamente ricco	2,7/3
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della	DISCREZIONALE PURO	A	_0.8_ - sono	2,4/3

qualità che l'Aggiudicatario si impegna a garantire			puntualmente articolati e differenziati i livelli di controllo	
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO				
A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle modalità di produzione e confezionamento dei pasti	DISCREZIONALE PURO	A	0,9 - ottima articolazione della proposta, con alta attenzione all'impatto ambientale	5,4/6
A.2.3 _ Gestione delle diete speciali	DISCREZIONALE PURO	A	0,9 - ottima articolazione, coerente al capitolato e si evidenzia come molto positiva l'attenzione all'uniformità del piatto servito	5,4/6
A.2.4 _ Caratteristiche dei centri di produzione pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti...)	DISCREZIONALE PURO	A	0.8 - posizioni strategiche e alta capacità produttiva	4,8/6
A.2.5 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	DISCREZIONALE PURO	A	1 - massima attenzione alla selezione dei fornitori e alla filiera di qualità	6/6
A.2.6 _ Gestione delle emergenze	DISCREZIONALE PURO	A	1 - garanzia di continuità del servizio ad un livello ottimale	6/6
A.3 MIGLIORIE				
A.3.1 _ Proposta di un progetto per il contrasto	DISCREZIONALE PURO	A	0,4 - proposte	2/5

allo spreco alimentare declinato dalla fase di raccolta del non distribuito nelle sale da pranzo fino all'utilizzatore finale, nel rispetto delle normative vigenti			non completamente sviluppate e che non considerano pienamente i vincoli organizzativi delle onlus e le risorse complessivamente necessarie	
A.3.2 _ Proposta innovativa per sperimentazioni di pranzo a buffet	DISCREZIONALE PURO	A	1 - proposta molto articolata e innovativa	5/5
B. ELEMENTI QUANTITATIVI				
B.1 _ Possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di gestione ambientale) o equivalenti in corso di validità	AUTOMATICO	A		2/2
B.2 _ Possesso della registrazione certificazione UNI ISO 45001:2018 o 45001:2023 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) in corso di validità o equivalente	AUTOMATICO	A		2/2
B.3 _ Possesso della certificazione SA8000:2008 Responsabilità sociale in corso di validità o equivalente.	AUTOMATICO	A		2/2
B.4 _ Fornitura fino ad un massimo di 2 cuoci-pasta per sperimentare in due terminali di distribuzione	AUTOMATICO	A		2/2
B.5 _ Sistemi e attrezzature per la gestione delle consegne in riferimento ai tempi	AUTOMATICO	A		2/2
B.6 _ Prossimità del centro pasti al luogo di consumo	AUTOMATICO	A		4/4
B.7 _ Mezzi utilizzati per il trasporto	AUTOMATICO	A		2/2
B.8 _ Materie prime a km 0	AUTOMATICO	A		2/2
B.9 _ Materie prime biologiche	AUTOMATICO	A		4/4
B.10 _ Materie prime a filiera corta	AUTOMATICO	A		2/2
B.11 _ Carni bovine e suine nazionali	AUTOMATICO	A		2/2
B.12 Comprovato Possesso della	AUTOMATICO	A		2/2

certificazione della parità di genere di cui all'art. 46 bis del Codice delle Pari Opportunità tra Uomo e donna di cui al D.Lgs. 198/2026. (Art. 108, comma 7 del D.Lgs. 36/2023)			
B. 13 Assenza di verbali di discriminazione di genere. (Art. 1, comma 5 lett. a) dell'allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023)	AUTOMATICO	A	2/2

Lotto 2:

Sub-criterio	Metodo di attribuzione del punteggio	Id.	Coeff. - Valutazione	Punteggio /Max
A.1 ORGANIZZAZIONE DELL'AGGIUDICATARIO E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO				
A.1.1 _ Staff dedicato al servizio	DISCREZIONALE PURO	A	__1__ la proposta è estremamente articolata che copre pienamente le esigenze del servizio	4/4
A.1.2 _ Formazione del personale dedicato	DISCREZIONALE PURO	A	__0.9__ - Il piano elaborato è estremamente ricco	2,7/3
A.1.3 _ Sistemi di verifica e controllo della qualità che l'Aggiudicatario si impegna a garantire	DISCREZIONALE PURO	A	__0.8__ - sono puntualmente articolati e differenziati i livelli di controllo	2,4/3
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO				

A.2.1 _ Progettazione e gestione del servizio con particolare riferimento alle modalità di produzione e confezionamento dei pasti	DISCREZIONALE PURO	A	0,9 - ottima articolazione della proposta, con alta attenzione all'impatto ambientale	9/10
A.2.2 _ Buffet per eventi/incontri con le famiglie	DISCREZIONALE PURO	A	0,7 - proposta ricca, da rivedere con maggior coerenza all'esperienza del menù delle scuole	2,1/3
A.2.3 _ Gestione delle diete speciali	DISCREZIONALE PURO	A	0,9 - ottima articolazione, coerente al capitolato e si evidenzia come molto positiva l'attenzione all'uniformità del piatto servito - ——	3,6/4
A.2.4 _ Caratteristiche dei centri di produzione pasti in relazione alle caratteristiche del servizio (potenzialità n. pasti...)	DISCREZIONALE PURO	A	0.8 - posizioni strategiche e alta capacità produttiva	3,2/4
A.2.5 _ Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	DISCREZIONALE PURO	A	1 - massima attenzione alla selezione dei fornitori e alla filiera di qualità	6/6
A.2.6 _ Gestione delle emergenze	DISCREZIONALE PURO	A	1 - garanzia di continuità del servizio ad un livello ottimale	4/4
A.2.7 _ Sistemi ed attrezzature	DISCREZIONALE PURO	A	1 -	4/4

per la gestione delle consegne al fine di minimizzare la movimentazione dei carichi da parte del personale delle strutture			proposta pienamente corrispondente alle esigenze del servizio	
A.3 MIGLIORIE				
A.3.1 _ Informatizzazione nel sistema di prenotazione dei pasti	DISCREZIONALE PURO	A	1 - __proposta pienamente corrispondente alle esigenze del servizio__	3/3
A.3.2 _ gestione del recupero eccedenze alimentari e dei rimanenti rifiuti relativi al servizio, promozione di attività educative e divulgative coerenti	DISCREZIONALE PURO	A	0,4 - ben sviluppat a la proposta di attività educative e divulgative; da sviluppare la parte del recupero delle eccedenze	0,8/2
B. ELEMENTI QUANTITATIVI				
B.1 _ Possesso della certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 22000:2018 (Sistema di gestione per la sicurezza alimentare)	AUTOMATICO	A		2/2
B.2 _ Possesso della certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 22005:2008 (Sistema di tracciabilità filiera alimentare)	AUTOMATICO	A		2/2
B.3 _ Possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di gestione ambientale) o equivalenti in corso di validità	AUTOMATICO	A		2/2
B.4 _ Possesso della certificazione UNI ISO 45001:2018 o 45001:2023 (Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro) in corso di validità o equivalente	AUTOMATICO	A		2/2
B.5_Possesso della certificazione SA8000:2008 Responsabilità sociale in corso di validità o equivalente.	AUTOMATICO	A		2/2
B.6 _ Sistemi e attrezzature per la gestione delle consegne in	AUTOMATICO	A		2/2

riferimento ai tempi			
B.7 _ Mezzi utilizzati per il trasporto	AUTOMATICO	A	2/2
B.8 _ Materie prime a km 0	AUTOMATICO	A	3/3
B.9 _ Materie prime biologiche	AUTOMATICO	A	3/3
B.10 _ Materie prime a filiera corta	AUTOMATICO	A	3/3
B.11 _ Carni bovine e suine nazionali	AUTOMATICO	A	3/3
B.12 Comprovato Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'art. 46 bis del Codice delle Pari Opportunità tra Uomo e donna di cui al D.Lgs. 198/2026. (Art. 108, comma 7 del D.Lgs. 36/2023)	AUTOMATICO	A	2/2
B. 13 Assenza di verbali di discriminazione di genere. (Art. 1, comma 5 lett. a) dell'allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023)	AUTOMATICO	A	2/2

I lavori proseguono fino alle ore 15;30, quindi si concludono con la seguente valutazione ex Allegato OEV, assunta all'unanimità da tutti i componenti della commissione con riferimento ai singoli criteri di valutazione ex modello OEV che determina l'assegnazione dei seguenti punteggi complessivi che sono inseriti all'interno della piattaforma SATER di INTERCENT- ER:

Id.	Lotto	Concorrente	Punteggio complessivo offerta tecnica NON riparametrata	Punteggio complessivo offerta tecnica riparametrata
A	1	CIRFOOD S.C CF/P.IVA 00464110352	73,7	80
A	2	CIRFOOD S.C CF/P.IVA 00464110352	74,8	80

La Commissione prende atto che il punteggio complessivo dell'offerta tecnica dopo la riparametrazione per entrambi i lotti è superiore alla soglia di sbarramento pari a 50 punti ex modello OEV e pertanto, il concorrente è ammesso alle fasi successive di gara e, infine conclude la seduta all'orario risultante sulla piattaforma telematica per l'inserimento dei punteggi di cui sopra, aggiornando la seduta di gara per l'apertura dell'offerta economica, mediante apposita funzionalità della piattaforma di gara, alla data che sarà comunicata al concorrente mediante utilizzo della medesima piattaforma di gara.

Infine si da atto che la Commissione giudicatrice ha sospeso temporaneamente i lavori di valutazione dell'offerta tecnica suindicata dalle ore 13:23 alle ore 14:12 per una pausa.

Letto, approvato e sottoscritto.

f.to IL PRESIDENTE

f.to I MEMBRI ESPERTI

(A)_____

(B)_____ (C)_____

f.to SEGRETARIO VERBALIZZANTE
