



Direzione Generale - 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, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D. LGS 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDI E SCUOLE D'INFANZIA COMUNALI - PERIODO 01/01/2026 – 31/08/2028 – CIG:B8A70F6009

L'anno 2025 il giorno 01 del mese di dicembre alle ore 16:15, c/o la Sede del Servizio Appalti e Contratti in Reggio Emilia, via San Pietro Martire 3, si riunisce la Commissione giudicatrice, nominata con Determinazione Dirigenziale R.U.I.D. n. 193 del 27/11/2025, per la valutazione dell'offerta tecnica dell'unico partecipante relativa alla procedura di gara gestita telematicamente sulla piattaforma SATER: Registro di Sistema PI459654-25, nelle persone di:

- dott.ssa GERMANA CORRADINI (a) – Presidente – Direttore d'Area Cura della Comunità e della Città Sostenibile del Comune di Reggio Emilia;
- dott.ssa ANNALISA RABOTTI (b) – Membro esperto – U.O.C. Pedagogica dell'Istituzione Scuole e Nidi d'infanzia del Comune di Reggio Emilia;
- dott. EUGENIO PATERLINI (c) – Membro esperto – Responsabile U.O.C. Servizi Educativi Territoriali e Diritto allo Studio 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 all'unico partecipante da parte di tutti i componenti stessi, Presidente incluso, procede all'esame dell'offerta tecnica pervenuta e ammessa alla procedura di gara dalla Stazione Appaltante che risulta la seguente (d'ora innanzi identificata anche solo con Id.):

Id.	RAGIONE SOCIALE	REGISTRO OFFERTA
A	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA "CIRFOOD S.C." CF/P.IVA 00464110352	Offerta Registro di Sistema SATER di INTERCENT-ER: PI523410-25 del 20/11/2025 ore 10:08:26

che risulta regolare, pertanto il concorrente è ammesso alle fasi successive della gara e la Commissione procede alla valutazione dell'offerta tecnica, ex Allegato OEV (max. 80 punti).

Con riferimento alla valutazione, visto il disciplinare di gara e l'allegato OEV, 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 sono riportati nella tabella sottostante:

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, copre pienamente le esigenze del servizio	4/4
A.1 ORGANIZZAZIONE DELL'AGGIUDICATARIO E MODALITÀ DI COORDINAMENTO DEL SERVIZIO A.1.2 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 Caratteristiche dei centri di stoccaggio	DISCREZIONALE PURO	A	1 - la proposta è estremamente articolata, copre pienamente le esigenze del servizio	9/9
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO A.2.2 Politiche di gestione e selezione dei fornitori di materia prima	DISCREZIONALE PURO	A	1 - la proposta è estremamente articolata, copre pienamente le esigenze del servizio	11/11
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO A.2.3 Sistemi ed attrezzature per la gestione delle consegne al fine di minimizzare la movimentazione dei carichi da parte del personale delle strutture	DISCREZIONALE PURO	A	0,6 - Resta da approfondire l'effettivo impatto del	2,4/4

			personale sulle strutture.	
A.2 GESTIONE DEL SERVIZIO A.2.4 Gestione delle emergenze	DISCREZIONALE PURO	A	1 - Garanzia di continuità del servizio ad un livello ottimale	4/4
A.3 MISURE ADOTTATE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITÀ A.3.1 Caratteristiche delle confezioni "a perdere"	DISCREZIONALE PURO	A	1 - la proposta è estremamente articolata, copre pienamente le esigenze del servizio	5/5
A.4 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA A.4.1 Piccole attrezzature da cucina (es: grattugia elettrica, minipimer, set taglieri di diversi colori, tritacarne etc...): 0 = nessuna attrezzatura 1 punto per ogni attrezzatura fino a un massimo di 5.	DISCREZIONALE PURO	A	1 - la proposta è estremamente articolata, copre pienamente le esigenze del servizio	5/5
A.4 OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA A.4.2 altro	DISCREZIONALE PURO	A	0,40 - La proposta non è proporzionata alla vastità dell'utenza e alla struttura di riferimento.	1,2/3
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. ELEMENTI QUANTITATIVI B.2 Possesso della certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 22005:2008 (Sistema di tracciabilità filiera alimentare)	AUTOMATICO	A	2/2	
B. ELEMENTI QUANTITATIVI 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. ELEMENTI QUANTITATIVI 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. ELEMENTI QUANTITATIVI B.5 Sistemi e attrezzature per la gestione dei trasporti e delle consegne in riferimento alla distanza dalle sedi di consegna delle derrate	AUTOMATICO	A	4/4
B. ELEMENTI QUANTITATIVI B.6 Materie prime a km 0	AUTOMATICO	A	4/4
B. ELEMENTI QUANTITATIVI B.7 Materie prime biologiche	AUTOMATICO	A	0/4
B. ELEMENTI QUANTITATIVI B.8 Materie prime a filiera corta	AUTOMATICO	A	4/4
B. ELEMENTI QUANTITATIVI B.9 Carni bovine e suine nazionali	AUTOMATICO	A	4/4
B. ELEMENTI QUANTITATIVI B.10 Mezzi utilizzati per il trasporto	AUTOMATICO	A	4/4

I lavori proseguono fino alle ore 17:20, 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.	Concorrente	Punteggio complessivo offerta tecnica NON riparametrata	Punteggio complessivo offerta tecnica riparametrata
A	COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE SOCIETA' COOPERATIVA "CIRFOOD S.C." CF/P.IVA 00464110352	72	80

La Commissione prende atto che il punteggio complessivo dell'offerta tecnica dopo la riparametrazione 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 del punteggio 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.

Letto, approvato e sottoscritto:

f.to IL PRESIDENTE

f.to I MEMBRI ESPERTI

(A)_____

(B)_____

(C)_____

f.to SEGRETARIO VERBALIZZANTE
