



Regione Emilia-Romagna

Agenzia Intercent-ER

VERBALE DELLE SEDUTE RISERVATE PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE RELATIVE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER L'AZIENDA USL DI REGGIO EMILIA

Nei giorni e orari di seguito elencati, in una sala dell'Agenzia Intercent-ER, sotto la Presidenza della Dott.ssa Candida Govoni si è riunita in sedute riservate la Commissione Giudicatrice nominata con atto Prot. 29/05/2023.0031442 del 29/05/2023 per procedere all'esame delle offerte tecniche pervenute a titolo della "Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale per l'Azienda USL di Reggio Emilia", di importo complessivo pari ad Euro 30.148.334,97 (IVA esclusa), suddiviso in 2 lotti:

- Lotto 1 - Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio Emilia, Euro 15.180.134,97 (IVA esclusa) di cui Euro 1.167.702,69 a titolo di opzione ex art. 106, comma 11 D.lgs. 50/2016;
- Lotto 2 - Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia, Euro 14.968.200,00 (IVA esclusa) di cui Euro 1.151.400,00 a titolo di opzione ex art. 106, comma 11 D.lgs. 50/2016;

con aggiudicazione da effettuarsi in base a quanto previsto dall'art. 95 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016 secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

A ciascuna delle sedute riservate sono stati presenti tutti i membri della Commissione Giudicatrice:

- Dott.ssa Candida Govoni – Dirigente Area Spesa Comune, Agenzia Intercent-ER (con funzioni di Presidente);
- Dott. Ludovico Delle Vergini – Dirigente Amministrativo, Azienda USL di Reggio Emilia;
- Dott.ssa Mariavita Taccogna – Collaboratore Tecnologo Alimentare, Azienda USL di Reggio Emilia.

Alle ore 9.30 del 04/07/2023 la Commissione inizia i lavori. Il Presidente mette a disposizione dei commissari, condividendole sul canale Teams dedicato "GINCER CG Ristorazione AUSL di Reggio Emilia" le offerte tecniche per il loro esame, **ricordando l'impegno a non divulgare a terzi il contenuto delle medesime o di parte di esse e la responsabilità personale in caso di comportamento contrario. A tal fine è stata sottoscritta apposita dichiarazione da parte di ciascun membro della Commissione.**

La Commissione richiama il verbale del 28/06/2023 di ricognizione delle offerte tecniche pervenute dal quale risulta che hanno presentato offerta i seguenti Operatori Economici, per i Lotti di seguito specificati:

Operatore economico	Lotti
1. CIRFOOD S.C.	1,2
2. Sodexo Italia S.p.A.	2

La Commissione decide di fissare il seguente calendario per le successive sedute riservate: 05/07/2023; 01/08/2023; 21/08/2023; 23/08/2023.

La Commissione prende quindi visione della documentazione di gara e, in particolare, del Disciplinare di gara e del Capitolato e suoi allegati, pubblicati sul sito <http://intercenter.regione.emilia-romagna.it>.

Quindi si sofferma:

- sulla lettura delle modalità di presentazione dell'offerta tecnica, previste dal Disciplinare di gara, con particolare attenzione alla documentazione da produrre a carico dei concorrenti, relative forme e istruzioni fornite dall'Agenzia per la formulazione dell'offerta tecnica;
- sui chiarimenti presentati dalle ditte in sede di partecipazione alla procedura aperta e sulle relative risposte;
- sulla possibilità di richiedere chiarimenti/integrazioni in ordine ai documenti e alle dichiarazioni presentate nell'ambito dell'Offerta Tecnica, fermo restando che la carenza sostanziale della documentazione tecnica complessivamente presentata dalle concorrenti, tale da non consentire la valutazione dei prodotti offerti da parte della Commissione Giudicatrice, comporterà l'esclusione dalla gara.

La Commissione prende atto dei criteri di qualità, di seguito dettagliati:

	punteggio massimo
--	-------------------

Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
Totale	100

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

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

LOTTO 1 - Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia.

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
Organizzazione del servizio				
1	Risorse, organizzazione dei processi, tecniche utilizzate per la produzione dei pasti	Saranno valutate esaustività, chiarezza, efficacia e contestualizzazione logistica della proposta per garantire le attività previste dal Capitolato Tecnico con riferimento all'organizzazione dei processi, alle risorse strumentali, alle tecniche utilizzate e alle professionalità coinvolte nelle fasi di lavorazione delle materie prime, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti da produrre in legame "fresco-caldo".	18	
2	Organizzazione del servizio di trasporto e di distribuzione pasti	Sarà valutato il piano di trasporto e di distribuzione dei pasti presso i singoli Ospedali, Presidi e mense compresi nel lotto in termini di: - misure, mezzi e attrezzature utilizzati per ridurre i tempi di trasporto dei pasti e mantenere le caratteristiche organolettiche dei cibi e l'appetibilità delle pietanze da somministrare;	16	

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
		<ul style="list-style-type: none"> - strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti; - misure e strumenti adottati per la movimentazione interna agli Ospedali dei pasti; - misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (ad es., brodo) confezionate con vassoio personalizzato. 		
Sistema informativo di prenotazione pasti				
3	Sistema informativo di prenotazione pasti.	Saranno valutate le caratteristiche e funzioni del sistema informativo di prenotazione dei pasti offerto con riferimento alle funzionalità ritenute utili all'ottimale gestione dei profili del dietetico - anche in termini di semplicità di utilizzo di tali funzioni - e alla possibilità di eliminare in automatico dalla dieta speciale standard i cibi incompatibili con una determinata patologia come dettagliato al punto 3 dell'art. 9 del Capitolato tecnico e al paragrafo "I – Diete speciali standard: nomenclatura e fondamenti generali", dell'Allegato B – Dietetico Ospedaliero".	4	
Gestione delle emergenze				
4	Piano delle emergenze	Saranno valutate l'eshaustività (analisi delle fattispecie possibili), la chiarezza, la concretezza, la fattibilità e l'efficacia delle misure proposte per garantire la continuità del servizio al verificarsi di cause di interruzione quali: guasti, malfunzionamenti, compresi guasti al sistema informatico di prenotazione dei pasti, scioperi del personale, oltre a quanto previsto all'art. 36 "Cause di interruzione del servizio" e sub. 36.1, 36.2 e 36.3 del Capitolato tecnico.	4	
Organizzazione del servizio di produzione pasti in sostituzione della cucina interna dell'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN)				

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
5	Produzione delle diete ad personam al verificarsi dell'interruzione della produzione presso la cucina dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di cui alla lettera B), dell'art. 8.13 del Capitolato tecnico	<p>Produzione delle <i>diete ad personam</i> al verificarsi dell'interruzione di cui alla lettera B), dell'art. 8.13 "Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenza presso la cucina dell'ASMN" del Capitolato tecnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 3 punti • No=0 punti <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" l'offerta del servizio di produzione delle <i>diete ad personam</i> al verificarsi dell'interruzione di cui alla lettera B) dell'art. 8.13 del Capitolato tecnico.</p>		3
6	Ricezione prenotazioni e produzione dei pasti per i degenti al verificarsi dell'interruzione della produzione pasti presso la cucina dell'Arcispedale Santa Maria Nuova (ASMN) di cui alla lettera C), dell'art. 8.13 del Capitolato tecnico	Saranno valutate in termini di concretezza, fattibilità e completezza le soluzioni proposte per la ricezione delle prenotazioni dei pasti e il grado di implementazione del dietetico e del menu vigente nel periodo di riferimento, al verificarsi dell'interruzione di cui alla lettera C), dell'art. 8.13 "Produzione pasti per gli Ospedali e i Presidi del Lotto 2 in caso di interruzione programmata della produzione o in caso di emergenza presso la cucina dell'ASMN" e secondo quanto previsto al punto 4) dell'art. 9 "Sistema informativo di prenotazione pasti e generi extra" " del Capitolato tecnico.	9	
Servizi accessori				
7	Servizio accessorio di allestimento del terminale e della mensa self-service presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti	Sarà valutato il servizio accessorio di allestimento del terminale e della mensa self- service nei locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Azienda USL al Fornitore presso l'Ospedale "Sant'Anna" di Castelnovo ne' Monti, per la preparazione, il confezionamento dei pasti, ecc. per degenti e per dipendenti, con attrezzature, macchinari e arredi	5	

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI IT MAX
		necessari per l'esecuzione del servizio in termini di efficacia delle lavorazioni da svolgervi; di efficienza sotto il profilo dei consumi energetici ed idrici e di fruibilità del percorso della mensa (cfr. art. 45 "Allestimento del terminale e della mensa self-service e sintesi delle specifiche tecniche" del Capitolato tecnico).		
Caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari				
8	Offerta di prodotti dell'ortofrutta certificati, per la mensa dipendenti	<p>Offerta di prodotti dell'ortofrutta per la mensa dipendenti certificati nell'ambito del "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" (SQNPI) o equivalenti (DOP, IGP, IGT, STG, "Prodotto di montagna") o provenienti da agricoltura sociale e/o o aziende della rete LAQ o a "filiera corta / KM0" o "Prodotti tradizionali della Regione Emilia-Romagna" (il cui elenco viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo</p> <p>https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398), in misura pari ad un ulteriore 10% rispetto a quanto previsto dai CAM per il personale degli uffici e all'art. 14.2 in merito a "Frutta, ortaggi, legumi e cereali" del Capitolato tecnico e con riferimento ai seguenti prodotti:</p> <p>Albicocche, Fragole, Kiwi, Mele, Pere, Pesche/ Pesche Nettare, Patate, Pomodori.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sì= 2 punti • No= 0 punti <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" i prodotti offerti.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una <u>dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto</u> con l'indicazione di: categoria, quantità e caratteristiche (marchio "Sistema di qualità nazionale di produzione integrata" -SQNPI - o equivalenti ad es., DOP, IGP, IGT, STG, "Prodotto di montagna" o provenienti da agricoltura sociale e/o o aziende della rete</p>		2

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
		LAQ) dei prodotti alimentari che verranno somministrati, le relative aziende produttrici, le caratteristiche soggettive (ad es., iscrizione nella Rete LAQ o agricoltura sociale) di tali aziende e la capacità produttiva di ciascun'azienda riferita a ciascun tipo di derrata alimentare indicata nell'offerta tecnica, <u>da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</u>		
9	Pesce azzurro fresco per la mensa dipendenti	<p>Offerta di una preparazione a base di pesce azzurro fresco, almeno 1 volta alla settimana, presso la mensa per dipendenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 2 punti • No=0 punti <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" i prodotti offerti.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante contenente l'impegno assunto, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</p>		2
Certificazioni possedute				
10	ISO 22005:2007 Rintracciabilità filiere agroalimentari	<p>Possesso della certificazione ISO 22005:2007:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 2 punti • No=0 punti <p>Occorre presentare copia della certificazione.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di</p>		2

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
		<p>SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</p> <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara</i></p>		
11	<p>ISO 45001:2018</p> <p>Salute e sicurezza sul lavoro</p>	<p>Possesso della certificazione ISO 45001:2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 2 punti • No=0 punti <p>Occorre presentare copia della certificazione.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</p> <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara</i></p>		2
12	<p>SA8000:2008</p> <p>Responsabilità sociale</p>	<p>Possesso della certificazione SA8000:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 1 punto • No=0 punti <p>Occorre presentare copia della certificazione.</p>		1

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
		<p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</p> <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.</i></p>		
Politiche per la promozione della parità di genere				
13	Assenza di verbali di discriminazione di genere.	<p>Sarà valutata l'assenza, negli ultimi 3 anni, di verbali di conciliazione extragiudiziale per discriminazione di genere (D.lgs. n. 198/2008 artt. 37- 41) con Ufficio della Consigliera di parità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assenza di verbali, sì = 1 punto; • Presenza di verbali = 0 punti. <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" l'assenza o la presenza di verbali.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.</i></p>		1
14	Presenza di donne in ruoli apicali.	<p>Sarà valutata la presenza di donne in ruoli apicali (Consiglio di amministrazione/amministratore e dirigenti):</p> <ul style="list-style-type: none"> • percentuale pari o superiore al 30% = 1 punto; 		1

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
		<ul style="list-style-type: none"> percentuale inferiore al 30% = 0 <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" la percentuale di donne in ruoli apicali.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.</i></p>		
Totale			56	14

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento, pari a 36.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al paragrafo 17.4.

LOTTO 2 - Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia.

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX
Organizzazione del servizio				
1	Organizzazione del processo di confezionamento dei vassoi personalizzati per i degenti	Saranno valutate esaustività, chiarezza ed efficacia della proposta con riferimento alle tecniche, agli strumenti impiegati e alle professionalità coinvolte nella fase di porzionamento delle pietanze e di confezionamento dei vassoi personalizzati per i degenti.	12	
2	Organizzazione del servizio di trasporto e di distribuzione pasti	Sarà valutato il piano di trasporto e di distribuzione dei pasti presso i singoli Ospedali, Presidi e mense compresi nel lotto in termini di:	10	

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUN T D MAX	PUN T I T MAX
		<ul style="list-style-type: none"> - misure, mezzi e attrezzature utilizzati per ridurre i tempi di trasporto dei pasti e mantenere le caratteristiche organolettiche dei cibi e l'appetibilità delle pietanze da somministrare; - strumenti utilizzati per controllare e monitorare il trasporto e per verificare l'avvenuta consegna a reparto / presso il punto di consegna, nei tempi e orari previsti; - misure e strumenti adottati per la movimentazione interna agli Ospedali dei pasti; - misure adottate per evitare lo sversamento delle pietanze liquide (ad es., brodo) confezionate con vassoio personalizzato. 		
3	Organizzazione del servizio di rigoverno post- produzione e post-consumo	Saranno valutate esaustività, chiarezza ed efficacia della proposta con riferimento all'organizzazione del processo, alle tecniche e alle professionalità coinvolte nella fase di rigoverno post-produzione dei pasti nella cucina interna dell'ASMN e di post-consumo dei pasti da parte dei consumatori finali.	10	
Formazione e addestramento del personale				
4	Piano di formazione del personale	<p>Sarà valutato il piano di formazione e di addestramento del personale in relazione alle mansioni da svolgere e in relazione alle misure di gestione ambientale di cui al Capitolato tecnico e, in particolare, all'art. 31 "Formazione del personale".</p> <p>La valutazione terrà conto delle attività di formazione e di aggiornamento professionale rivolte alle diverse figure impiegate - compreso il personale neoassunto -, dei contenuti, dell'esaustività, della concretezza e della contestualizzazione del piano di formazione per garantire l'ottimale esecuzione delle prestazioni da rendere.</p>	5	
Servizi accessori				
5	Servizio accessorio di allestimento del terminale presso l'Arcispedale Santa	Sarà valutato il servizio accessorio di allestimento del terminale nei locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Azienda USL al Fornitore presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN) per il confezionamento dei pasti e per lo	8	

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUN T D MAX	PUN T I T MAX
	Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN)	svolgimento delle attività di rigoverno post-produzione e post-consumo dei pasti descritte nel Capitolato tecnico con attrezzature, macchinari, ecc. che garantiscano l'efficacia del servizio da eseguire.		
6	Allestimento del terminale presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN): contenimento dei consumi energetici e idrici	Sarà valutato il servizio accessorio di allestimento del terminale nei locali concessi in comodato d'uso gratuito dall'Azienda USL al Fornitore presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia (ASMN) per il confezionamento dei pasti e per lo svolgimento delle attività di rigoverno post-produzione e post-consumo dei pasti descritte nel Capitolato tecnico con attrezzature, macchinari, ecc. necessari per l'esecuzione del servizio in termini di contenimento dei consumi energetici ed idrici, oltre a quanto richiesto al Capitolato tecnico e, in particolare, all'art. 7.9 "Conformità delle attrezzature ai CAM".	10	
Certificazioni possedute				
7	ISO 45001:2018 Salute e sicurezza sul lavoro	<p>Possesso della certificazione ISO 45001:2018:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si= 4 punti • No=0 punti <p>Occorre presentare copia della certificazione.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</p> <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara</i></p>		4

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUNT ID MAX	PUNT IT MAX
8	SA8000:2008 Responsabilità sociale	<p>Possesso della certificazione SA8000:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sì= 3 punti • No=0 punti <p>Occorre presentare copia della certificazione.</p> <p>Per la comprova del requisito dovrà essere presentata copia del certificato, da inserire nella Busta offerta tecnica di SATER nel campo "Comprova dei criteri tabellari e quantitativi".</p> <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" il possesso della certificazione di cui trattasi.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.</i></p>		3
Politiche per la promozione della parità di genere				
9	Assenza di verbali di discriminazione di genere.	<p>Sarà valutata l'assenza, negli ultimi 3 anni, di verbali di conciliazione extragiudiziale per discriminazione di genere (D.lgs. n. 198/2008 artt. 37- 41) con Ufficio della Consigliera di parità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assenza di verbali, sì = 4 punti; • Presenza di verbali = 0 punti. <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" l'assenza o la presenza di verbali.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.</i></p>		4

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO	PUN T D MAX	PUN T I T MAX
10	Presenza di donne in ruoli apicali.	<p>Sarà valutata la presenza di donne in ruoli apicali (Consiglio di amministrazione/amministratore e dirigenti):</p> <ul style="list-style-type: none"> • percentuale pari o superiore al 30% = 4 punti; • percentuale inferiore al 30% = 0 <p>Il concorrente dichiarerà nell'Allegato 11 "Questionario offerta tecnica" la percentuale di donne in ruoli apicali.</p> <p><i>Nel caso di partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi, il punteggio verrà attribuito come specificato al successivo paragrafo 17.1.1 del Disciplinare di gara.</i></p>		4
Totale			55	15

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 36.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al paragrafo 17.4.

Al fine dell'assegnazione del punteggio, per ciascun Lotto, si precisa che:

(*) per i criteri di valutazione relativi al "Possesso delle certificazioni" (ISO 22005:2007, ISO 45001:2018 e SA8000:2008 o misure equivalenti) e per i criteri di valutazione relativi alle "Politiche per la promozione della parità di genere" ("Assenza di verbali di discriminazione di genere" e "Presenza di donne in ruoli apicali"):

1. nel caso di **partecipazione di RTI, Rete di Impresa, Consorzi**, il punteggio verrà attribuito in proporzione alla quota, o le somme delle quote dei componenti certificati, dell'RTI o delle altre forme di aggregazione, di esecuzione del servizio.
2. Il Concorrente dovrà indicare la quota o somma delle quote di esecuzione del servizio dei componenti certificati dell'RTI (ad esempio se le quote dei servizi eseguiti dalle ditte che posseggono la certificazione sono pari a Ditta A=60% e Ditta B=10%, il concorrente dovrà indicare il valore 70%).

In caso di ditta singola il concorrente dovrà indicare 100 % in caso di possesso della certificazione o 0 in caso di non possesso.

Il punteggio sarà attribuito secondo la formula:

$$C_{ai} = \left(\frac{Q_{ai}}{Q_{max}} \right)$$

Dove:

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;

Q_{ai} = quota offerta per il criterio di valutazione a , del concorrente i

Q_{max} = massima quota offerta tra tutte le ditte concorrenti

(**) inoltre, per i criteri di valutazione “**Possesso delle certificazioni**” (ISO 22005:2007, ISO 45001:2018 e SA8000:2008 o misure equivalenti), qualora gli operatori economici dimostrino di non avere accesso a tali certificati o di non avere la possibilità di ottenerli entro i termini necessari, per motivi loro non imputabili, saranno accettate anche altre prove documentali, purché gli operatori economici dimostrino che tali misure sono equivalenti a quelle richieste.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna “D” della tabella, per la determinazione del coefficiente C_{ai} variabile da zero a uno, la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari a ciascun elemento qualitativo dell'offerta secondo la seguente scala:

Giudizio	Ottimo	Più che adeguato	Adeguato	Parzialmente adeguato	Scarsamente adeguato	Non adeguato
Coefficiente C_{ai} assegnato	1,00	0,80	0,60	0,40	0,20	0,00

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.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

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

Formula del “ribasso massimo non lineare”

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

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

R_a = ribasso dell'offerta del concorrente i -esimo;

R_{max} = ribasso dell'offerta più conveniente.

$\alpha = 0,3$.

Metodo per il calcolo dei punteggi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = punteggio concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;

.....

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;

P_a = peso criterio di valutazione a ;

P_b = peso criterio di valutazione b ;

.....

P_n = peso criterio di valutazione n .

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari, già espressi in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrizzazione" si applica ai criteri di natura qualitativa la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La commissione procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Al termine della lettura dei documenti di gara, la Commissione decide di utilizzare un foglio Excel completo dei calcoli di riparametrazione nel caso dei criteri discrezionali, sul quale verranno indicate anche le specifiche motivazioni di attribuzione dei coefficienti. Al verbale conclusivo della valutazione di ciascun lotto in gara verrà allegato il foglio di calcolo, quale sua parte integrante e sostanziale. Gli esiti di tale valutazione saranno trasposti dal Presidente della Commissione sulla piattaforma SATER. Il giudizio espresso dalla Commissione sarà collegiale e frutto della mediazione tra le singole valutazioni.

La Commissione procede ad esaminare l'unica offerta pervenuta a titolo del Lotto 1 "Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia), presentata dall'Operatore Economico CIRFOOD S.C., valutando l'offerta in relazione a ciascun singolo criterio e registrando sul foglio Excel predisposto per il Lotto 1 (d'ora in poi "Allegato_1_Lotto_1 al Verbale"), per ogni criterio esaminato, le specifiche motivazioni di assegnazione dei coefficienti e dei punteggi tabellari nel citato Allegato al Verbale.

Alle ore 17.00 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

In data 05/07/2023, dalle ore 9.30, nella sala riunioni n. 1053 dell'Agenzia Intercent-ER, la Commissione inizia i lavori riprendendo la valutazione dell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico CIRFOOD S.C. a titolo del Lotto 1 ed indica le specifiche motivazioni di attribuzione dei coefficienti e dei punteggi tabellari nell'Allegato 1 al Verbale.

Terminata la valutazione dell'offerta pervenuta per il Lotto 1, la Commissione procede alla valutazione delle offerte presentate a titolo del Lotto 2, "Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia" da parte degli Operatori Economici concorrenti CIRFOOD S.C. e Sodexo Italia S.p.A., valutando le relative offerte in relazione a ciascun singolo criterio e registrando sul foglio Excel predisposto per il Lotto 2 (d'ora in poi "Allegato_1_Lotto_2 al Verbale"), le specifiche motivazioni di assegnazione dei coefficienti e dei punteggi tabellari nel citato Allegato al Verbale.

Alle ore 14.00 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

In data 01/08/2023, dalle ore 9.30 nella sala riunioni n. 1053 dell'Agenzia Intercent-ER, la Commissione inizia i lavori riprendendo la valutazione delle offerte tecniche presentate a titolo del Lotto 2, indicando le specifiche motivazioni di attribuzione dei coefficienti e di assegnazione dei punteggi tabellari nell'Allegato 1 al Verbale.

Alle ore 15.45 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

In data 21/08/2023, dalle ore 9.30, nella sala riunioni n. 1053 dell'Agenzia Intercent-ER, la Commissione inizia i lavori, riprendendo la valutazione delle offerte tecniche presentate a titolo del Lotto 2 e indicando le specifiche motivazioni di attribuzione dei coefficienti e di assegnazione dei punteggi tabellari nell'Allegato 1 al Verbale.

Alle ore 13.30 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

In data 23/08/2023, dalle ore 9.30, nella sala riunioni n. 1053 dell'Agenzia Intercent-ER, la Commissione si riunisce per verificare l'inserimento delle valutazioni (Cai) riportate nell'Allegato_1_Lotto_1 e nell'Allegato_1_Lotto_2 al presente verbale all'interno della piattaforma telematica SATER e prende atto delle seguenti graduatorie:

Lotto 1 - Servizio di ristorazione per degenti e dipendenti dell'Azienda USL di Reggio nell'Emilia	
Operatore economico	Punteggio tecnico
CIRFOOD S.C.	70

Lotto 2 - Servizi ausiliari per la ristorazione collettiva presso l'Arcispedale Santa Maria Nuova di Reggio Emilia	
Operatore economico	Punteggio tecnico
CIRFOOD S.C.	70
Sodexo Italia S.p.A.	56,2

Alle ore 11.15 il Presidente dichiara chiusa la seduta.

Letto firmato e sottoscritto.

Il Presidente, Candida Govoni

Il Commissario, Ludovico Delle Vergini

[REDACTED]

Il Commissario, Mariavita Taccogna

[REDACTED]