



## GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

#### **VERBALE DI SEDUTA PUBBLICA**

L'anno duemilaventicinque addì undici del mese di settembre alle ore dieci presso l'Ufficio Economato dell'Azienda in Via Brescia n. 207 a Cremona, si sono riuniti:

 Dott. Paolo Moro: Responsabile U.O. Approvvigionamenti e Tecnico Patrimoniale, in qualità di Responsabile unico di progetto (R.U.P.);

 Dott.ssa Sara Santini: Istr. Dir.vo U.O. Approvvigionamenti e Tecnico Patrimoniale, in qualità di Segretario verbalizzante;

per procedere alla verifica del caricamento nella piattaforma di gara Net4Market della documentazione amministrativa richiesta per la partecipazione alla gara a procedura aperta relativa all'affidamento della fornitura triennale a lotto unico di generi alimentari.

### Premesso che:

- con deliberazione n. 51 del 22 luglio 2025 è stata autorizzata l'indizione di una gara a procedura aperta per l'affidamento della fornitura a lotto unico di generi alimentari, da assegnarsi all'offerta economicamente più vantaggiosa per qualità e prezzo;
- il bando di gara è stato pubblicato integralmente sul sito dell'Azienda (unitamente alle risposte a tutti i chiarimenti richiesti), sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea n. 144/2025 del 30 luglio 2025 e sulla BDNCP;
- che le modalità di svolgimento della gara sono state riportate nel bando sopra detto, nonché nel Capitolato Speciale e nel Disciplinare di gara e relativi allegati;

il Dott. Paolo Moro, alle ore 10:05, dichiara aperta la seduta.

Trattandosi di seduta pubblica, il RUP invita il Segretario a verificare la presenza di persone interessate allo svolgimento della gara e di farle accomodare in sala.

Nessuno risulta essere presente e quindi il RUP procede ad aprire con le proprie credenziali la piattaforma di e-procurement sulla quale viene svolta la gara e appura che risultano aver presentato offerta alla gara n. 03 ditte, ovvero:

- Dac Spa
- 2. Pellegrini Spa
- Ricci Srl

Successivamente, il Dott. Moro procede allo scarico massivo della documentazione amministrativa caricata in piattaforma dai partecipanti; la piattaforma genera una cartella .zip contenente una sottocartella nominativa per ciascun partecipante.

Il RUP procede quindi, a verifcare che ciascuna cartella non sia vuota, ma che al suo interno siano salvati dei files, senza entrare nel merito del contenuto, che sarà esaminato successivamente in seduta riservata. Successivamente il RUP procede a verificare la presenza di firma digitale su ogni cartella zippata.

Al termine delle operazioni svolte dal RUP emerge che tutti i partecipanti siano in regola con quanto verificato.

Terminate le suddette operazioni, il RUP avverte che in successiva seduta riservata si procederà ad effettuare il controllo dei contenuti della documentazione trasmessa dagli operatori economici partecipanti all'interno delle buste amministrative, ovvero:

- Domanda di partecipazione;
- DGUE;
- 3) (eventuale) procura;

- 4) cauzione provvisoria;
- 5) (eventuale) dichiarazioni da rendere ai sensi dell'art. 15.2;
- 5) (eventuale) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.3;
- 6) (eventuale) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 15.4;
- documentazione a corredo, ovvero:
  - certificazione di cui all'art. 106 comma 8 del codice e all. II.13 al D.Lgs. n. 36/2023, che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
  - ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
  - ricevuta di pagamento dell'imposta di bollo (€ 16,00);
  - copia autentica delle certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 per le attività attinenti a quelle oggetto del presente appalto, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22005:2008, UNI EN ISO 22000:2018, certificazione di passaggio alla norma CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 -Codex Alimentarius, in sostituzione della certificazione UNI 10854/1999 ritirata il 9 luglio 2019;
  - copia del Capitolato Speciale d'appalto, del Disciplinare di gara e relativi allegati, sottoscritti digitalmente dal Legale Rappresentante per presa visione ed accettazione delle norme in essi contenute;

al fine di procedere alla "ammissione a pieno titolo" se presente in modo completo e corretto, alla "ammissione con riserva" nel caso siano presenti alcune mancanze sanabili mediante "soccorso istruttorio" o alla "esclusione" nel caso le mancanze non siano sanabili.

Il RUP avverte che con successivo avviso in Piattaforma verrà comunicato a tutti gli operatori economici partecipanti, il giorno e l'orario relativo alla successiva seduta pubblica di gara.

La seduta pubblica si conclude alle ore 10.15

Letto, approvato e sottoscritto.

II R.U.P.





## GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

#### VERBALE DI SEDUTA RISERVATA

L'anno duemilaventicinque addì quindici del mese di settembre alle ore nove presso l'Ufficio Economato dell'Azienda in Via Brescia n. 207 a Cremona, si sono nuovamente riuniti:

- Dott. Paolo Moro: Responsabile U.O. Approvvigionamenti e Tecnico Patrimoniale e R.U.P.
- Dott.ssa Sara Santini: Istr. Dir.vo U.O. Approvvigionamenti e Tecnico Patrimoniale

Premesso che in data 11 settembre 2025, come risulta da verbale prot. n. 4304, è stata effettuata la prima seduta pubblica di gara da cui è emerso che gli operatori economici partecipanti sono risultati essere:

- DAC Spa
- 2. Pellegrini Spa
- 3. Ricci Srl;

scopo della seduta odierna sarà quello di prendere nota dei controlli condotti sulla documentazione amministrativa richiesta per la partecipazione alla gara in oggetto, a seguito di esame delle buste amministrative trasmesse dai suddetti partecipanti.

A seguito di verifica della documentazione amministrativa presentata, si rileva quanto segue.

La ditta Ricci srl risulta aver presentato la documentazione richiesta dalla lex specialis firmata digitalmente e completa in ogni sua parte.

Le ditte di seguito riportate hanno presentato la documentazione firmata digitalmente, ma la stessa non risulta completa. Pertanto, al riguardo si rileva quanto segue:

- la ditta DAC spa ha omesso di compilare in ogni sua parte la sezione III del DGUE al punto "Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacita' di contrattare con la pubblica amministrazione";
- la ditta Pellegrini spa ha allegato una procura il cui mandante risulta essere deceduto.

Stante quanto sopra, trattandosi di irregolarità sanabili attraverso il c.d. "soccorso istruttorio" ex art. 101 D.lgs. 36/23, si invitano:

- la ditta DAC spa a presentare DGUE integrato nella parte mancante;
- la ditta Pellegrini spa a trasmettere delucidazioni circa la validità della procura rilasciata al sig. Fabio Broglia dal sig. Ernesto Pellegrini in data 06/06/2023 in quanto di quest'ultimo si è a conoscenza dell'avvenuto decesso in data 31/05/2025.

La suddetta documentazione esplicitata per ogni Operatore Economico, dovrà pervenire tramite la piattaforma telematica Net4market.

Qualora l'adempimento sopra specificato non fosse ottemperato, l'operatore economico in indirizzo verrà escluso dalla procedura di gara.

Il Dr. Moro nella qualità di RUP procede pertanto ad attivare in piattaforma la sezione del soccorso istruttorio e ad inviare alle ditte sopra menzionate, sempre a mezzo piattaforma, richiesta di presentazione della documentazione mancante.

Poiché per tale fase bisogna assegnare un termine non inferiore a cinque giorni e non superiore a dieci giorni per integrare di ogni elemento mancante la documentazione trasmessa alla stazione

appaltante nel termine per la presentazione delle offerte con la domanda di partecipazione alla procedura di gara o con il documento di gara unico europeo, o per sanare ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione, del documento di gara unico europeo e di ogni altro documento richiesto dalla stazione appaltante per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica, viene fissato come termine ultimo di caricamento della documentazione richiesta entro e non oltre le ore 18:00 di martedì 23 settembre 2025.

Viene inoltre rilevato che:

- la certificazione 14001:2015 e la CAC/CRP 1-1969 della ditta Ricci Srl hanno scadenza rispettivamente il 9 ottobre 2025 e il 17 settembre 2025;
- la certificazione 14001:2015 della ditta DAC Spa ha scadenza 23 settembre 2025.

Poiché le scadenze indicate rientrano nell'intervallo di gestione della gara, le ditte saranno invitate ad inoltrare a mezzo PEC il nuovo documento relativo all'aggiornamento delle stesse e riportante la nuova data di scadenza. In caso di mancato aggiornamento delle certificazioni indicate, trattandosi di requisito essenziale di partecipazione, la ditta sarà esclusa dalla gara.

Fermo quanto sopra, si invia comunicazione a tutte le partecipanti che la successiva seduta pubblica è stata fissata alle ore 15:00 di mercoledì 24 settembre 2025.

In tale seduta si procederà a comunicare gli esiti del soccorso istruttorio, a dichiarare le ammissioni e/o le esclusioni dalla gara, nonché all'apertura della sezione della piattaforma contenente la documentazione tecnica delle ditte ammesse con conseguente verifica di quanto in essa contenuto. Tale verifica consisterà in un semplice controllo preliminare dei documenti caricati, che non potrà eccedere la funzione, che ad essa riconosce la giurisprudenza, di ufficializzare l'acquisizione della documentazione di cui si compone l'offerta tecnica. L'operazione, quindi, non andrà al di là del mero riscontro degli atti prodotti dall'impresa concorrente, restando esclusa ogni facoltà degli interessati presenti di prenderne visione del contenuto.

Alle ore 11.10 la seduta è tolta.

Letto, approvato e sottoscritto.

OMMISSIONE





## GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

## VERBALE DI SEDUTA PUBBLICA

L'anno duemilaventicinque addi ventiquattro del mese di settembre alle ore quindici presso l'Ufficio Economato dell'Azienda in Via Brescia n. 207 a Cremona, si sono nuovamente riuniti:

- Dott. Paolo Moro: Responsabile U.O. Approvvigionamenti e Tecnico Patrimoniale e R.U.P.
- Dott.ssa Sara Santini: Istr. Dir.vo U.O. Approvvigionamenti e Tecnico Patrimoniale per comunicare gli esiti del controllo della documentazione amministrativa richiesta per la partecipazione alla gara a procedura aperta relativa all'affidamento della fornitura triennale a lotto unico di generi alimentari.

#### Premesso che:

- in data 11 settembre 2025, come risulta da verbale prot. n. 4304, è stata effettuata la prima seduta pubblica di gara da cui è emerso che gli operatori economici partecipanti sono risultati essere:
  - 1. DAC Spa
  - 2. Pellegrini Spa
  - Ricci Srl
- in data 15 settembre 2025, come risulta da verbale prot. n. 4369 del 15/09/2025, è stata verificata la documentazione amministrativa trasmessa dagli operatori economici partecipanti alla procedura in oggetto e si è giunti alle seguenti conclusioni:
  - La ditta Ricci srl risulta aver presentato la documentazione richiesta dalla lex specialis firmata digitalmente e completa in ogni sua parte; mentre:
  - La ditta DAC spa ha omesso di compilare in ogni sua parte la sezione III del DGUE al punto "Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacita' di contrattare con la pubblica amministrazione" ed è stata quindi invitata a presentare DGUE integrato nella parte mancante;
  - La ditta Pellegrini spa ha allegato una procura il cui mandante risulta essere deceduto ed è
    stata quindi invitata a trasmettere delucidazioni circa la procura stessa rilasciata al sig.
    Fabio Broglia dal sig. Ernesto Pellegrini in data 06/06/2023 in quanto di quest'ultimo si era
    a conoscenza dell'avvenuto decesso in data 31/05/2025.

per le quali è stata aperta la fase di "soccorso istruttorio", inviando PEC nella quale venivano indicate la documentazione e/o le dichiarazioni mancanti da caricare in piattaforma entro il termine stabilito delle ore 18:00 del 23 settembre 2025;

## TUTTO QUANTO SOPRA PREMESSO,

il RUP alle ore 15.05 apre la seduta pubblica odierna.

Trattandosi di seduta pubblica, il dott. Moro invita la dott.ssa Santini a verificare la presenza di persone interessate allo svolgimento della seduta e di farle accomodare. Nessuno risulta essere presente.

Il Dott. Moro procede ad aprire con le proprie credenziali la piattaforma di e-procurement sulla quale viene svolta la gara e conferma che la ditta Ricci Srl risulta aver presentato documentazione completa e viene quindi dichiarata ammessa a pieno titolo alla successiva fase di gara.

Per quanto invece concerne le ditte per le quali si è aperta la fase del cd. "soccorso istruttorio", ovvero DAC Spa e Pellegrini Spa, si rappresenta che risultano avere caricato correttamente la documentazione richiesta e quindi vengono anch'esse dichiarate ammesse a pieno titolo alla successiva fase di gara.

In piattaforma vengono quindi inseriti gli stati di ciascun operatore e viene così chiusa la fase di verifica amministrativa.

Si verbalizza inoltre l'avvenuta ricezione della certificazione 14001:2015 della ditta DAC Spa che aveva scadenza 23 settembre 2025, che risulta essere stata aggiornata con scadenza 18 settembre 2028.

Si procede ora all'apertura della sezione contenente la documentazione tecnica delle ditte ammesse ed alla verifica di quanto in esse contenuto. Il RUP dà atto che tale verifica consiste in un semplice controllo preliminare dei documenti caricati, che non potrà eccedere la funzione, che ad essa riconosce la giurisprudenza, di ufficializzare la acquisizione della documentazione di cui si compone l'offerta tecnica. L'operazione, quindi, non andrà al di là del mero riscontro degli atti prodotti dall'impresa concorrente, restando esclusa ogni facoltà di prendere visione del contenuto. Viene così verificato che le buste contenenti le offerte tecniche caricate in piattaforma dagli operatori economici partecipanti contengono quanto richiesto dalla lex specialis e che risultano essere firmate digitalmente.

Alle ore 15.20 il R.U.P. toglie la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SEGGIO DI GARA





Pretocollo N. 00004433/00 rif CBA|3323960 Oata Movimento: 18/09/2025 - 13.27

## VERBALE DELLA 1º RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

L'anno duemilaventicinque addì diciotto del mese di settembre, alle ore dodici, presso la Cucina dell'Azienda si è riunita la Commissione Giudicatrice per l'assegnazione del punteggio di qualità relativo alla campionatura di generi alimentari indicati nell'allegato A del Capitolato Speciale di gara e costituita da:

Monica CadeiResponsabile servizi sanitari ed alberghieriPresidenteWalter CarlettiCapo Servizio CucinaComponenteNicola TessaroliVice Capo Servizio CucinaComponenteDevid SeghezziCuocoComponente supplenteAlessandra MorandiAssistente SanitarioComponente supplente

come definita con Ordinanza Presidenziale n. 06 del 12 settembre 2025. Assiste, in qualità di Segretario verbalizzante, la dr.ssa Sara Santini.

Il Presidente, vista la presenza di tutti i componenti effettivi della Commissione, spiega che non si sono ancora esaurite le verifiche della documentazione amministrativa delle ditte partecipanti e che tali verifiche potrebbero concludersi oltre le date di scadenza di alcuni prodotti campionati. La Commissione ritiene pertanto di procedere alla valutazione degli articoli freschi, con scadenza imminente, ovvero:

11	Base per pizza fresca	
65	Gnocchi di Patate	
66	Gnocchetti tricolori	
108	Pisarei piacentini freschi	
120	Ravioli di carne	
121	Ravioli ricotta e spinaci	
122	Ravioli ricotta e radicchio	
123	Ravioli di zucca	

In aggiunta agli articoli sopra indicati, si è deciso di inserire anche la valutazione di:

36	Crescenza monoporzione gr. 100
124	Ricotta fresca
125	Ricotta monoporzione

in quanto anch'essi prodotti freschi e prossimi alla scadenza.

La Commissione procede quindi alla valutazione di tali articoli per tutte le partecipanti che risultano essere:

- DAC Spa
- Pellegrini Spa
- 3. Ricci Srl

indipendentemente dagli esiti delle verifiche documentali.

Il Presidente dà inizio alla seduta e spiega ai componenti della Commissione in che modo assegnare i punteggi, così come stabilito dal Disciplinare di gara, ovvero:

pessimo / non conforme -> pt. 0

insufficiente → pt. 1 sufficiente → pt. 2 discreto → pt. 3 buono → pt. 4 ottimo → pt. 5

Tale punteggio sarà assegnato da parte dei componenti della Commissione prendendo in particolare considerazione i seguenti parametri:

- caratteristiche sensoriali;
- caratteristiche di servizio (resa, porzionatura, confezionamento, ecc.).

Le valutazioni di ciascuno dei componenti della commissione verranno sommate tra loro per ottenere la valutazione qualitativa di ciascun prodotto (valore espresso in /15).

Prima di iniziare le valutazioni, si evidenzia che le ditte DAC Spa e Ricci Srl, per quanto riguarda i

sequenti articoli:

65	Gnocchi di Patate
66	Gnocchetti tricolori
108	Pisarei piacentini freschi
120	Ravioli di carne
121	Ravioli ricotta e spinaci
122	Ravioli ricotta e radicchio
123	Ravioli di zucca

hanno presentato gli stessi prodotti forniti dallo stesso sub-fornitore e, per tale motivo, saranno assegnati i medesimi punteggi.

Si evidenzia inoltre che le ditte DAC spa e Pellegrini spa hanno presentato lo stesso articolo

	D
11	Base per pizza fresca

e per tale motivo verrà assegnato il medesimo punteggio.

La Commissione ritiene di non procedere alla valutazione della base per pizza fresca presentata dalla ditta Ricci srl in quanto nè sulla confezione, nè sul DDT viene riportata la data di scadenza della stessa. Onde evitare di procedere all'assaggio di un prodotto potenzialmente scaduto, non viene fatta alcuna preparazione e la Commissione assegna un punteggio pari a 0.

Si evidenzia inoltre che i ravioli di ricotta e radicchio campionati dalla ditta Pellegrini spa risultano non conformi in quanto la ditta ha presentato un prodotto surgelato e non fresco, come richiesto da capitolato. Per tale motivo la Commissione assegna un punteggio pari a 0.

Si segnala infine che la pasta fresca presentata dalla ditta Pellegrini spa è confezionata in atmosfera modificata.

I punteggi di volta in volta assegnati da ciascun componente della Commissione in base ai propri giudizi, vengono riportati nella seguente tabella. La nomenclatura "C.1, C.2, C.3" assegnata ai componenti della Commisione è prestabilita dai Commissari e non coincide con l'ordine di nomina degli stessi, come riportati nella tabella introduttiva del presente verbale.

Base per pizza fresca		C.2 4 C C C C C 4 4	2; 4 c c c c c	£.3 4 4 n	tot.			,	127	•			
4       13       3       2       2       2       2       0       0       0       0       1       1       1       2       13       3       2       3       3       3       3       3       3       3       4       4       4       4       4       4       4       4       4       4       4       4       4		4 6 6 6 6 6 6 6 6	4 5 5 5 5 5	4 4 4	12	۲.	c.2	C.3	101.		7.5	c.3	tot.
100 5 5 5 4 4 4 4 5 13 3 5 2 2 5 6 5 6 5 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6		2 2 2 2 4 4	2 2 2 2 2	4 u		4	4	4	12	0	0	0	0
5       5       6       15       16       0       1       1       2       5       5       5       16       0       1	Gnocchi di Patate Gnocchetti tricolori Pisarei piacentini freschi Ravioli di carne Ravioli ricotta e spinaci Ravioli ricotta e radicchio Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	υ υ υ υ υ 4 4	2 2 2 2	ч	14	4	4	2	13	က	2	2	7
5       5	Gnocchetti tricolori Pisarei piacentini freschi Ravioli di carne Ravioli ricotta e spinaci Ravioli ricotta e radicchio Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	2 2 2 4 4	5 5 5	0	15	0	-	~	2	2	2	2	15
5       5       5       6       7       16       1       0       1       0       1       0       1       0       1       0	Pisarei piacentini freschi Ravioli di carne Ravioli ricotta e spinaci Ravioli ricotta e radicchio Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	2 2 2 4	5 5 5	2	15	0	-	-	2	2	2	2	15
5       5       5       15       1       0	Ravioli di carne Ravioli ricotta e spinaci Ravioli ricotta e radicchio Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	0 0 0 4	5	2	15	-	0	-	2	2	2	2	15
5       5       5       15       1       0       1       2       5       7       4	Ravioli ricotta e spinaci Ravioli ricotta e radicchio Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	5 4 4	5	5	15	-	-	0	2	2	2	2	15
5       5       5       15       0       0       0       0       0       5       7	Ravioli ricotta e radicchio Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	2 4 4	5	2	15	-	0	-	2	2	2	2	15
5     5     5     14     3     3     2     5     5     5     5     14       4     5     5     14     4     3     2     8     2     2     1       4     5     5     14     4     3     4     11     2     2     1       4     5     5     14     4     3     4     11     2     2     2     1	Ravioli di zucca Ricotta fresca Ricotta monoporzione	2 4 4		2	15	0	0	0	0	2	2	2	15
4     5     5     14     3     3     2     8     2     2     1       4     5     5     14     4     3     4     11     2     2     2     1	Ricotta fresca Ricotta monoporzione	4 4	2	5	15	-	0	-	2	2	2	2	15
4 5 5 14 4 3 4 11 2 2 3	Ricotta monoporzione	4	5	2	14	က	က	2	œ	2	2	-	2
			2	5	14	4	က	4	7	2	2	က	7
										9			
	**												

Alle ore 13.15 la Commissione toglie la seduta che sarà riaggiornata in data da definirsi allorquando saranno terminate le verifiche documentali, per proseguire nelle valutazioni di tutte le restanti campionature.

Letto, approvato e sottoscritto

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE





AZIENDA SPECIALE COMUNALE PER I SERVIZI ALLA PERSONA

## VERBALE DELLA 2^ RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

L'anno duemilaventicinque addì venticinque del mese di settembre, alle ore dodici, presso la Cucina dell'Azienda si è nuovamente riunita la Commissione Giudicatrice per l'assegnazione del punteggio di qualità relativo alla campionatura di generi alimentari indicati nell'allegato A del Capitolato Speciale di gara e costituita come risulta da Ordinanza Presidenziale n. 06 del 12 settembre 2025.

Assiste, in qualità di Segretario verbalizzante, la dr.ssa Sara Santini.

Il Presidente, vista la presenza di tutti i componenti effettivi della Commissione, dà inizio alla seduta e spiega nuovamente ai componenti della Commissione in che modo assegnare i punteggi, così come stabilito dal Disciplinare di gara, ovvero:

pessimo / non conforme > pt. 0

insufficiente → pt. 1

sufficiente → pt. 2

discreto > pt. 3

buono → pt. 4

ottimo → pt. 5

Tale punteggio sarà assegnato da parte dei componenti della Commissione prendendo in particolare considerazione i seguenti parametri:

- caratteristiche sensoriali;
- caratteristiche di servizio (resa, porzionatura, confezionamento, ecc.).

Ai prodotti che saranno ritenuti "non conformi" alle richieste di capitolato saranno assegnati pt. 0. Le valutazioni di ciascuno dei componenti della commissione verranno sommate tra loro per ottenere la valutazione qualitativa di ciascun prodotto (valore espresso in /15); le valutazioni di tutti i prodotti saranno quindi sommate tra loro e si procederà al calcolo della valutazione media (media aritmetica) (valore espresso in /15)

Il valore ottenuto sarà quindi rapportato in /40.

La Commissione, visto l'elevato numero di articoli da esaminare, decide di procedere, in questa seduta, alla valutazione qualitativa dei seguenti prodotti:

8	Arrosto di tacchino
14	Biscotti monodose
16	Bresaola
21	Carote a rondelle surgelate
22	Cavolfiori defogliati surgelati
25	Coppa cotta
26	Coppa Parma
28	Crema di MELE monodose
29	Crema di PERE monodose

30	Crema mela/prugna monodose
34	Creme caramel
35	Creme vaniglia/cacao
39	Cuore di carciofi surgelati
44	Fagiolini extrafini surgelati
55	Finocchi a spicchi surgelati
56	Formaggio a spicchi gr. 25
57	Formaggio Asiago DOP monoporzione
58	Formaggio Emmenthal monoporzione
59	Formaggio tipo Philadelphia monoporzione
60	Formaggio fresco spalmabile
61	Funghi champignon tagliati in latta
62	Funghi misti surgelati
63	Funghi porcini surgelati
67	Gorgonzola
69	Grana grattugiato fresco
72	Lambrusco bottigliette cc. 200
81	Mais al naturale
82	Mascarpone gr. 500
83	Melanzane surgelate a cubetti
88	Mozzarella monoporzione gr. 100
109	Piselli fini surgelati
112	Polpa di pomodoro in latta
113	Preparato per brodo
117	Provolone monoporzione
118	Purè in scaglie
142	Taccole surgelate
158	Zucchine a cubetti surgelate
159	Zucchine a rondelle surgelate

e di rimandare a successiva seduta la valutazione dei rimanenti.

Prima di iniziare le valutazioni, la Commissione evidenzia che:

 il formaggio a spicchi presentato dalla ditta Ricci risulta non conforme alle richieste in quanto viene presentato in confezioni da 2 pz. rotondi e non a spicchi, come richiesto da capitolato;

 il purè presentato dalla ditta Pellegrini risulta non conforme in quanto la confezione è da kg. 4 e non da kg. 1, come richiesto da capitolato.

Per tali ragioni, per i prodotti menzionati, la Commissione procede ad assegnare un punteggio pari a 0.

I punteggi di volta in volta assegnati dalla Commissione vengono riportati nella seguente tabella:

	Valutazione articoli campionati (max pt. 40)		Δ	DAC			PELLE	PELLEGRINI			RICCI	ij	
	articolo	r.2	c.2	c.3	tot.	c.1	c.2	c.3	tot.	c.1	c.2	c.3	tot.
8	Arrosto di tacchino	4	4	5	13	5	4	4	13	2	2	2	9
14	Biscotti monodose	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
16	Bresaola	2	5	2	15	8	3	4	10	4	က	က	10
21	Carote a rondelle surgelate	4	4	2	13	2	4	4	13	က	4	က	10
22	Cavolfiori defogliati surgelati	4	3	4	11	3	2	က	8	ဂ	4	4	7
25	Coppa cotta	4	4	4	12	4	4	4	12	.5	2	2	15
26	Coppa Parma	2	5	5	15	2	5	2	15	3	3	က	6
28	Crema di MELE monodose	2	5	5	15	2	5	5	15	4	4	4	12
29	Crema di PERE monodose	2	5	2	15	2	5	2	15	4	4	4	12
30	Crema mela/prugna monodose	2	5	2	15	2	5	2	15	4	4	4	12
34	Creme caramel	4	4	4	12	2	5	5	15	4	4	4	12
35	Creme vaniglia/cacao	2	2	2	15	4	4	4	12	5	2	5	15
39	Cuore di carciofi surgelati	2	2	3	7	-	1	2	4	2	2	-	2
44	Fagiolini extrafini surgelati	4	က	4	1	က	ဂ	က	6	4	3	4	7
55	Finocchi a spicchi surgelati	4	5	4	13	2	2	2	9	ဗ	က	က	თ
56	Formaggio a spicchi gr. 25	4	4	4	12	4	4	4	12	0	0	0	0
57	Formaggio Asiago DOP monoporzione	4	2	4	13	4	2	4	13	2	2	7	9
58	Formaggio Emmenthal monoporzione	4	2	4	13	4	2	4	13	-	2	2	2
59	Formaggio tipo Philadelphia monoporzione	2	2	2	15	2	2	2	15	5	S	ß	15
90	Formaggio fresco spalmabile	2	4	2	14	4	5	2	14	4	8	4	7
61	Funghi champignon tagliati in latta	3	3	4	10	က	8	4	10	က	က	4	10
62	Funghi misti surgelati	3	3	က	6	က	3	3	6	3	3	က	6
63	Funghi porcini surgelati	Э	3	4	10	4	3	က	9	က	4	က	10
29	Gorgonzola	5	2	4	14	2	2	က	7	4	4	4	12
69	Grana grattugiato fresco	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
7.2	Lambrusco bottialiette cc. 200	4	4	4	12	-	-	2	4	4	4	4	12

7	12	2	10	6	6	12	9	13	13	3	က
4	4	2	3	3	3	4	2	5	4	-	-
4	4	2	3	3	3	4	2	4	4	-	-
3	4	,	4	3	3	4	2	4	5	-	-
11	12	3	13	6	12	12	13	0	10	11	11
3	4	-	4	3	4	4	4	0	4	4	4
4	4	-	4	3	4	4	5	0	3	3	3
4	4	1	5	3	4	4	4	0	3	4	4
11	12	9	10	6	9	15	13	13	11	14	14
4	4	2	4	3	2	5	4	5	4	4	4
က	4	2	3	3	2	5	5	4	3	5	5
4	4	2	3	3	2	5	4	4	4	5	5
Mais al naturale	Mascarpone gr. 500	Melanzane surgelate a cubetti	Mozzarella monoporzione gr. 100	Piselli fini surgelati	Polpa di pomodoro in latta	Preparato per brodo	Provolone monoporzione	Purè in scaglie	Taccole surgelate	Zucchine a cubetti surgelate	Zucchine a rondelle surgelate
81	82	83	88	109	112	113	117	118	142	158	159

Alle ore 13.30 la Commissione toglie la seduta e decide di ritrovarsi nella giornata di venerdì 26/09/2025, alle ore 12.00, presso la Cucina dell'Azienda, per proseguire nelle proprie valutazioni.

Letto, approvato e sottoscritto

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE





# VERBALE DELLA 3^ RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

L'anno duemilaventicinque addì ventisei del mese di settembre alle ore 12.00 presso la Cucina dell'Azienda si è riunita nuovamente la Commissione Giudicatrice per l'assegnazione del punteggio di qualità relativo alla campionatura di generi alimentari indicati nell'allegato A del Capitolato Speciale di gara.

Verificata la presenza di tutti i componenti della Commissione e della dr.ssa Sara Santini con funzioni di Segretario verbalizzante, il Presidente dà inizio alla seduta di gara.

La Commissione, in questa seduta, procederà alla valutazione qualitativa dei prodotti non valutati nella precedente seduta, ovvero:

10	Barbabietole rosse a fette in latta
12	Bastoncini di pesce
13	Biete erbetta surgelate a cubetti
17	Broccoli senza gambo surgelati
20	Carne macinata surgelata
31	Crema mela/banana monodose
32	Crema mela/pesca monodose
33	Crema mela/albicocca monodose
40	Cuori di filetto di merluzzo surgelati
49	Fette biscottate monodose
50	Filetti di acciughe
51	Filetti di persico africano
52	Filetti di platessa senza pelle
53	Filetti di salmone surgelati
84	Minestrone surgelato (preparato)
86	Mortadella
90	Olio di semi d'arachide
91	Olio d'oliva extra vergine It. 1
92	Olio d'oliva extra vergine It. 5
105	Patate a spicchi surgelate
106	Patate novelle surgelate
116	Prosciutto cotto
127	Salame da taglio
135	Spinaci a cubetti surgelati

146	Tonno in Latta da kg 1,500 netti
147	Tonno in scatola monoporzione gr 80
153	Yogurt vasetti gr. 125

Prima di iniziare le valutazioni, la Commissione evidenzia che le patate a spicchi campionate dalla ditta Pellegrini non sono conformi in quanto risultano prefritte mentre da capitolato erano richieste "al naturale". Per tali ragioni la Commissione procede ad assegnare un punteggiopari a 0.

I punteggi di volta in volta assegnati dalla Commissione vengono riportati nella seguente tabella:

0500	Valutazione articoli campionati (max pt. 40)		۵	DAC			PELLE	PELLEGRINI			SE SE	RICCI	
I	articolo	c.1	c.2	c.3	tot.	c.1	c.2	c.3	tot.	c.1	c.2	c.3	tot.
9	Barbabietole rosse a fette in latta	3	3	3	6	3	က	က	6	က	3	3	6
12	Bastoncini di pesce	4	4	4	12	2	4	4	13	4	4	က	+
13	Biete erbetta surgelate a cubetti	4	4	က	11	4	4	3	11	4	4	2	13
17	Broccoli senza gambo surgelati	4	4	2	13	3	3	4	10	က	က	4	9
20	Carne macinata surgelata	ო	4	3	10	က	4	3	10	က	4	က	9
31	Crema mela/banana monodose	2	2	5	15	2	2	2	15	4	4	4	12
32	Crema mela/pesca monodose	2	2	2	15	2	5	5	15	4	4	4	12
33	Crema mela/albicocca monodose	2	2	2	15	2	2	2	15	4	4	4	12
40	Cuori di filetto di merluzzo surgelati	8	3	3	6	2	2	2	9	က	8	က	6
49	Fette biscottate monodose	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
50	Filetti di acciughe	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
51	Filetti di persico africano	8	က	ю	6	က	က	က	6	က	e	က	6
52	Filetti di platessa senza pelle	8	က	б	6	7	2	2	9	т	e	က	6
53	Filetti di salmone surgelati	ю	ღ	8	6	ო	က	က	6	ო	က	က	6
84	Minestrone surgelato (preparato)	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
86	Mortadella	5	5	5	15	2	2	2	9	ო	က	က	6
06	Olio di semi d'arachide	4	4	က	11	4	4	က	1	4	4	8	+
91	Olio d'oliva extra vergine It. 1	4	4	4	12	2	2	2	9	2	2	4	4
92	Olio d'oliva extra vergine It. 5	4	4	4	12	2	2	2	9	S	2	4	14
105	Patate a spicchi surgelate	4	4	2	13	0	0	0	0	ო	က	2	8
106	Patate novelle surgelate	4	4	2	13	က	ო	4	10	ო	က	4	9
116	Prosciutto cotto	2	2	2	15	က	ო	က	6	2	2	7	9
127	Salame da taglio	2	2	D	15	7	2	2	9	2	2	2	9
135	Spinaci a cubetti surgelati	4	4	ß	13	4	4	2	13	4	4	က	+
146	Tonno in Latta da kg 1,500 netti	5	2	2	15	4	က	4	1	4	4	က	7
147	Tonno in scatola monoporzione gr 80	2	2	2	15	က	က	က	6	4	4	က	£
153	Yogurt vasetti gr. 125	4	4	4	12	က	က	က	6	2	2	2	15

Si riporta or qualitativi as			e al conse	guente	calcolo	dei į	ounteggi
				98			

	Valutazione articoli campionati (max pt. 40)			DAC			PEL	PELLEGRINI	7			RICCI	
	articolo	t.3	c.2	c.3	tot.	r.2	c.2	c.3	tot.	c.1	c.2	c.3	tot.
80	Arrosto di tacchino	4	4	5	13	2	4	4	13	2	2	2	9
10	Barbabietole rosse a fette in latta	ო	က	3	6	က	က	က	6	က	3	ო	6
7	Base per pizza fresca	4	4	4	12	4	4	4	12	0	0	0	0
12	Bastoncini di pesce	4	4	4	12	2	4	4	13	4	4	ю	Ξ
13	Biete erbetta surgelate a cubetti	4	4	3	11	4	4	က	11	4	4	2	13
4	Biscotti monodose	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12
16	Bresaola	2	2	5	15	3	3	4	10	4	က	က	9
17	Broccoli senza gambo surgelati	4	4	2	13	3	3	4	10	က	က	4	5
20	Carne macinata surgelata	က	4	3	10	က	4	3	10	က	4	က	9
21	Carote a rondelle surgelate	4	4	5	13	2	4	4	13	က	4	က	9
22	Cavolfiori defogliati surgelati	4	က	4	11	က	2	3	80	က	4	4	7
25	Coppa cotta	4	4	4	12	4	4	4	12	2	2	2	15
26	Coppa Parma	5	5	2	15	5	5	5	15	က	က	က	6
28	Crema di MELE monodose	5	S	2	15	2	2	5	15	4	4	4	12
29	Crema di PERE monodose	5	2	2	15	വ	2	2	15	4	4	4	12
30	Crema mela/prugna monodose	5	2	2	15	ß	2	2	15	4	4	4	12
31	Crema mela/banana monodose	2	2	2	15	2	2	2	15	4	4	4	12
32	Crema mela/pesca monodose	2	2	5	15	2	2	2	15	4	4	4	12
33	Crema mela/albicocca monodose	5	2	2	15	ა	S	2	15	4	4	4	12
34	Creme caramel	4	4	4	12	ß	2	2	15	4	4	4	12
35	Creme vaniglia/cacao	5	2	5	15	4	4	4	12	2	2	2	15
36	Crescenza monoporzione gr. 100	5	2	4	14	4	4	2	13	က	2	2	7
39	Cuore di carciofi surgelati	2	2	3	7	-	-	2	4	2	7	-	S
40	Cuori di filetto di merluzzo surgelati	3	က	3	6	2	2	2	9	က	က	က	6
44	Fagiolini extrafini surgelati	4	ю	4	11	က	က	က	6	4	က	4	=
90	Fette biscottate monodose	4	4	4	12	4	4	4	12	4	4	4	12

12	6	6	6	6	0	9	2	15	1	9	6	10	15	15	12	12	12	=	12	25	12	თ	10	£	14	14	ω	•
4	က	က	က	ო	0	2	2	വ	4	4	m	8	2	2	4	4	4	4	4	2	4	8	ю	n	4	4	2	,
4	3	3	3	က	0	2	2	2	3	က	က	4	5	5	4	4	4	4	4	2	4	က	8	4	2	2	8	
4	3	3	9	က	0	2	-	2	4	က	n	က	5	5	4	4	4	က	4	1	4	က	4	4	2	2	ю	
12	6	9	6	9	12	13	13	15	14	10	6	10	2	2	7	12	4	11	12	3	12	9	13	11	9	9	0	07.05.0
4	က	2	3	2	4	4	4	2	5	4	3	3	-	-	3	4	2	3	4	-	4	2	4	е	2	2	0	1
4	က	2	3	2	4	5	5	5	2	3	3	3	-	-	2	4	-	4	4	-	4	2	4	4	2	2	0	
4	က	2	3	2	4	4	4	5	4	3	3	4	0	0	2	4	-	4	4	1	4	2	5	4	2	2	0	-
17	6	6	6	13	12	13	13	15	14	10	6	10	15	15	14	12	12	11	12	9	12	15	10	11	12	12	13	
4	က	3	က	4	4	4	4	5	2	4	က	4	2	2	4	4	4	4	4	2	4	5	4	3	4	4	2	
4	က	က	က	5	4	2	2	5	4	က	ო	က	ß	2	2	4	4	3	4	2	4	2	3	4	4	4	4	
4	3	က	က	4	4	4	4	5	5	3	3	3	2	2	2	4	4	4	4	2	4	2	က	4	4	4	4	
riletti di acciugne	Filetti di persico africano	Filetti di platessa senza pelle	Filetti di salmone surgelati	Finocchi a spicchi surgelati	Formaggio a spicchi gr. 25	Formaggio Asiago DOP monoporzione	Formaggio Emmenthal monoporzione	Formaggio tipo Philadelphia monoporzione	Formaggio fresco spalmabile	Funghi champignon tagliati in latta	Funghi misti surgelati	Funghi porcini surgelati	Gnocchi di Patate	Gnocchetti tricolori	Gorgonzola	Grana grattugiato fresco	Lambrusco bottigliette cc. 200	Mais al naturale	Mascarpone gr. 500	Melanzane surgelate a cubetti	Minestrone surgelato (preparato)	Mortadella	Mozzarella monoporzione gr. 100	Olio di semi d'arachide	Olio d'oliva extra vergine It. 1	Olio d'oliva extra vergine It. 5	Patate a spicchi surgelate	Details agreed a second
000	51	52	53	55	99	57 F	28	59	90	61	62	63	92	99	29	69	72	81	82	83	84	98	88	90	91	92	105	

7				8	က	15	5	1	13	1	9	7	2	15	15	15	15	13	9	9	12	6	6	15
	27,37	10,26	780	-	-	2	က	ю	4	ю	2	က	-	2	2	2	2	2	2	2	4	9	က	S
	2			-	-	2	4	4	4	4	2	2	2	2	5	5	2	4	2	2	4	8	8	2
=				-	-	2	4	4	2	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	4	က	ო	2
~				11	7	12	6	1	10	13	9	11	80	2	0	2	2	0	13	6	12	12	6	2
	25,58	9,59	729	4	4	4	က	4	4	2	2	4	2	-	0	-	0	0	4	3	4	4	ъ	-
				3	က	4	က	က	က	4	2	3	3	0	0	0	-	0	2	က	4	4	3	0
				4	4	4	က	4	က	4	2	4	3	-	0	-	-	0	4	က	4	4	က	-
c				14	14	12	15	15	11	13	15	14	14	15	15	15	15	13	13	15	15	9	6	15
	33,47	12,55	954	4	4	4	2	2	4	2	2	2	2	2	5	5	2	5	4	5	2	2	9	2
	<u>س</u>			2	2	4	c)	2	က	4	2	2	2	2	2	2	2	4	2	2	2	2	က	2
				2	2	4	2	2	4	4	2	4	4	5	5	5	2	4	4	5	5	2	က	2
Prodotti non conformi				Zucchine a rondelle surgelate	Zucchine a cubetti surgelate	Yogurt vasetti gr. 125	Tonno in scatola monoporzione gr 80	Tonno in Latta da kg 1,500 netti	Taccole surgelate	Spinaci a cubetti surgelati	Salame da taglio	Ricotta monoporzione	Ricotta fresca	Ravioli di zucca	Ravioli ricotta e radicchio	Ravioli ricotta e spinaci	Ravioli di carne	Purè in scaglie	Provolone monoporzione	Prosciutto cotto	Preparato per brodo	Polpa di pomodoro in latta	Piselli fini surgelati	Pisarei piacentini freschi
	I	4	I	159	158	153	147	146	142	135	127	125	124	123	122	121	120	118	117	116	113	112	109	108

Come previsto dal Disciplinare di gara, già in tale fase la Commissione ha la facoltà di escludere quella/e ditta/e che abbia/no ottenuto una valutazione qualitativa inferiore a pt. 2/15 in almeno il 10% del totale dei prodotti valutati.

Da tale controllo emerge che tutte le ditte hanno ottenuto una valutazione qualitativa inferiore a pt. 2/15 in una quantità di prodotti inferiore al 10% del totale e pertanto tutte vengono ammesse alla successiva fase di gara.

Si rammenta però che se una delle ditte sopra indicate dovesse risultare aggiudicataria, sarà richiesta la sostituzione dei prodotti per i quali ha ottenuto una valutazione qualitativa inferiore a pt. 2/15.

La seduta è tolta alle ore 13.30 e la Commissione decide di aggiornarsi per il giorno 29/09/2025 alle ore 10.00 per la valutazione qualitativa aziendale nonché dei restanti prodotti non campionati.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE





AZIENDA SPECIALE COMUNALE PER I SERVIZI ALLA PERSONA

## VERBALE DELLA 4^ RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

L'anno duemilaventicinque addì ventinove del mese di settembre alle ore 10.00 presso l'Ufficio del Presidente della Commissione, Monica Cadei, si è riunita la Commissione Giudicatrice per l'assegnazione del punteggio relativo ai seguenti aspetti:

- A2) Valutazione prodotti non campionati
- B) Valutazione della organizzazione dell'Azienda
- C) Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente
- D) Progetto per il miglioramento del servizio

In assenza del componente effettivo Nicola Tessaroli, subentra il componente supplente, Devid Seghezzi.

Presenzia la dr.ssa Sara Santini in qualità di Segretario verbalizzante.

I punteggi relativi a tali aspetti sono desumibili dal Disciplinare di gara, che di seguito vengono riportati:

### A2) PRODOTTI NON CAMPIONATI (max pt. 10)

La Commissione valuterà il contenuto, la completezza, la chiarezza e l'origine delle schede tecniche presentate, nonché la diffusione del marchio in ambito nazionale/comunitario.

## B) VALUTAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA (max pt. 12)

Relazione tecnica descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riguardo:

- all'organigramma ed al processo produttivo (max pt. 3)
- descrizione dell'attrezzatura tecnica e della distribuzione (max pt. 3)
- descrizione del sistema delle consegne all'Azienda (max pt. 3)
- descrizione e localizzazione dei depositi dell'impresa (max pt. 3)

## C) INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE (max pt. 3)

Indicazione delle misure di gestione ambientale che l'operatore potrà applicare durante la realizzazione dell'appalto in conformità al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

### D) PROGETTO PER IL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO (max pt. 5)

La ditta dovrà presentare un progetto, da realizzarsi nel corso del periodo di contratto, per il miglioramento del servizio di cucina in tema di:

- formazione del personale;
- aggiornamento Manuale di Autocontrollo;
- assistenza e consulenza;
- incremento delle attrezzature;
- altre migliorie inerenti l'oggetto dell'appalto.

Le proposte ivi riportate saranno da intendersi incluse nella fornitura e quindi nel prezzo finale di offerta.

Per gli aspetti sopra indicati, trattandosi di elementi la cui valutazione non discende da un criterio oggettivo o matematico, l'attribuzione del punteggio ad opera della Commissione Giudicatrice sarà regolata come di seguito descritto.

Per ciascuna delle voci, la Commissione di gara attribuirà il punteggio derivandolo dalla moltiplicazione del coefficiente attribuito al punteggio massimo disponibile per ogni voce, secondo quanto riportato nella seguente tabella:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Inadeguato / Non valutabile	0
Insufficiente	0,30
Sufficiente	0,60
Discreto	0,70
Buono	0,80
Ottimo	1

I componenti della Commissione, pur avendo competenze individuali, valuteranno i successivi aspetti in modo collegiale, in quanto, dopo aver esaminato individualmente le offerte, si confronteranno e discuteranno prima di procedere all'attribuzione dei giudizi e dei relativi punteggi.

## A2) PRODOTTI NON CAMPIONATI (max pt. 10)

La Commissione prima di iniziare la valutazione delle schede tecniche dei prodotti non campionati decide all'unanimità che sarà assegnato un "+" se un articolo viene giudicato di qualità superiore rispetto a quello presentato dalle altre concorrenti, un "-" se giudicato di qualità inferiore rispetto a quello presentato dalle altre concorrenti e un "N.C." se giudicato non conforme alle caratteristiche indicate nel capitolato tecnico.

A questo punto la Commissione procede con la valutazione delle schede tecniche dei prodotti non campionati ed in base alla documentazione prodotta dalle ditte partecipanti rileva che la ditta Pellegrini spa ha caricato le schede dei seguenti prodotti che risultano "danneggiate" e che non è possibile aprire correttamente:

8	Burro
27	Cotechino precotto
46	Farina gialla
64	Fuselli di pollo gr. 140/170
71	Insalata russa surgelata
133	Sovracosce di pollo
152	Vino bianco da lt. 1,5

La Commissione rileva altresì che non sono presenti le schede tecniche dei seguenti prodotti della ditta Ricci srl:

79	Maionese bustine monoporzione
80	Maionese in conf. da kg. 5
100	Pane comune
114	Preparato surgelato misto mare
133	Sovracosce di pollo

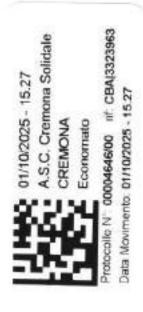
La ditta DAC spa presenta documentazione completa.

A questo punto, al fine di formulare un giudizio complessivo e comparabile, la Commissione ritiene di chiedere alle ditte Pellegrini e Ricci di integrare la documentazione mancante e o danneggiata, provvedendo quanto prima all'invio, per poi procedere a verificare la documentazione completa in un'unica seduta.

Alle ore 11.50 la Commissione sospende la seduta e rinvia a successiva riunione la valutazione della documentazione mancante.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE



The



# VERBALE DELLA 5^ RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

L'anno duemilaventicinque addì uno del mese di ottobre alle ore 09.00 presso l'Ufficio del presidente di Commissione Dott.ssa Monica Cadei, si è riunita la Commissione Giudicatrice per l'assegnazione del punteggio relativo ai seguenti aspetti:

A2) Valutazione prodotti non campionati

- B) Valutazione della organizzazione dell'Azienda
- C) Iniziative ispirate alla tutela della salute e dell'ambiente

D) Progetto per il miglioramento del servizio

Prima di iniziare le valutazioni, il Presidente della Commissione ricorda che resta in sospeso la valutazione delle schede tecniche dei prodotti non campionati (A2) che verrà effettuata in successiva seduta, non appena le ditte Ricci e Pellegrini avranno ottemperato all'invio di quanto richiesto.

Presenzia la dr.ssa Sara Santini in qualità di Segretario verbalizzante.

I punteggi relativi agli aspetti da valutare in tale sede sono desumibili dal Disciplinare di gara, che di seguito vengono riportati:

#### B) VALUTAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA (max pt. 12)

Relazione tecnica descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riguardo:

- all'organigramma ed al processo produttivo (max pt. 3)
- descrizione dell'attrezzatura tecnica e della distribuzione (max pt. 3)
- descrizione del sistema delle consegne all'Azienda (max pt. 3)
- descrizione e localizzazione dei depositi dell'impresa (max pt. 3)

### C) INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE (max pt. 3)

Indicazione delle misure di gestione ambientale che l'operatore potrà applicare durante la realizzazione dell'appalto in conformità al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP)

### D) PROGETTO PER IL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO (max pt. 5)

La ditta dovrà presentare un progetto, da realizzarsi nel corso del periodo di contratto, per il miglioramento del servizio di cucina in tema di:

- formazione del personale;
- aggiornamento Manuale di Autocontrollo;
- assistenza e consulenza;
- incremento delle attrezzature;
- altre migliorie inerenti l'oggetto dell'appalto.

Le proposte ivi riportate saranno da intendersi incluse nella fornitura e quindi nel prezzo finale di offerta.

Come già evidenziato nella precedente seduta di Commissione, per gli aspetti sopra indicati, trattandosi di elementi la cui valutazione non discende da un criterio oggettivo o matematico,

l'attribuzione del punteggio ad opera della Commissione Giudicatrice sarà regolata come di seguito descritto.

Per ciascuna delle voci, la Commissione di gara attribuirà il punteggio derivandolo dalla moltiplicazione del coefficiente attribuito al punteggio massimo disponibile per ogni voce, secondo quanto riportato nella seguente tabella:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Inadeguato / Non valutabile	0
Insufficiente	0,30
Sufficiente	0,60
Discreto	0,70
Buono	0,80
Ottimo	1

I componenti della Commissione, pur avendo competenze individuali, valuteranno i successivi aspetti in modo collegiale, in quanto, dopo aver esaminato individualmente le offerte, si confronteranno e discuteranno prima di procedere all'attribuzione dei giudizi e dei relativi punteggi.

La Commissione procede ora alla valutazione degli aspetti di cui sopra.

B) VALUTAZIONE DELLA ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA (max pt. 12)

DAC	La Commissione presentata	ritiene	esaustivo	е	dettagliato	quanto	indicato	nella	relazione
PELLEGRINI	La Commissione presentata	ritiene	esaustivo	е	dettagliato	quanto	indicato	nella	relazione
RICCI	La Commissione presentata	ritiene	esaustivo	е	dettagliato	quanto	indicato	nella	relazione

C) INIZIATIVE ISPIRATE ALLA TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE (max pt. 3)

DAC	La Commissione ritiene esaustivo quanto indicato nel progetto tecnico	
<b>PELLEGRINI</b>	La Commissione ritiene esaustivo quanto indicato nel progetto tecnico	
RICCI	La Commissione ritiene esaustivo quanto indicato nel progetto tecnico	

D) PROGETTO PER IL MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO (max pt. 5)

DAC	Proposte rilevanti: - 20-25 ore annue di formazione; - Portale web dedicato per ordinazioni
PELLEGRINI	The Control of the Co
RICCI	Proposte rilevanti: - Portale per ordini web - sponsorizzazione attività per € 400,00 + IVA; - fornitura prodotti filiera corta max spesa € 800,00 + IVA - fornitura utensili cucina per max € 200,00 + IVA.

In base a ciò, la Commissione perviene all'assegnazione dei seguenti giudizi

	Giudizio B	Giudizio C	Giudizio D
DAC	Ottimo	Ottimo	Sufficiente
PELLEGRINI	Ottimo	Ottimo	Insufficiente
RICCI	Ottimo	Ottimo	Sufficiente

### e punteggi:

	Pt. B (max pt. 12)	Pt. C (max pt. 3)	Pt. D (max pt. 5)	Totale
DAC	12	3	3	18
PELLEGRINI	12	3	1,5	16,50
RICCI	12	3	3	18

A questo punto, in attesa delle schede tecniche dei prodotti mancanti e della valutazione di cui al punto A2), il Presidente alle ore 11.45 toglie la seduta

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE





AZIENDA SPECIALE COMUNALE PER I SERVIZI ALLA PERSONA

# VERBALE DELLA 6^ RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

L'anno duemilaventicinque addì due del mese di ottobre alle ore 10.00 presso l'Ufficio del Presidente della Commissione, Monica Cadei, si è riunita la Commissione Giudicatrice per l'assegnazione del punteggio relativo al seguente aspetto:

A2) Valutazione prodotti non campionati

Presenzia la dr.ssa Sara Santini in qualità di Segretario verbalizzante.

Il punteggio relativo a tale aspetto è desumibile dal Disciplinare di gara, ovvero A2) PRODOTTI NON CAMPIONATI (max pt. 10)

La Commissione valuterà il contenuto, la completezza, la chiarezza e l'origine delle schede tecniche presentate, nonché la diffusione del marchio in ambito nazionale/comunitario.

Per l'aspetto sopra indicato, trattandosi di elementi la cui valutazione non discende da un criterio oggettivo o matematico, l'attribuzione del punteggio ad opera della Commissione Giudicatrice sarà regolata come di seguito descritto.

Per ciascuna delle voci, la Commissione di gara attribuirà il punteggio derivandolo dalla moltiplicazione del coefficiente attribuito al punteggio massimo disponibile per ogni voce, secondo quanto riportato nella seguente tabella:

VALUTAZIONE	COEFFICIENTE
Inadeguato / Non valutabile	0
Insufficiente	0,30
Sufficiente	0,60
Discreto	0,70
Buono	0,80
Ottimo	1

I componenti della Commissione, pur avendo competenze individuali, assegneranno all'aspetto A2 una valutazione collegiale, in quanto, dopo aver esaminato individualmente le offerte, si confronteranno e discuteranno prima di procedere all'attribuzione del giudizio e del relativo punteggio.

### A2) PRODOTTI NON CAMPIONATI (max pt. 10)

Il Presidente della Commissione ricorda, prima di iniziare, le modalità di valutazione delle schede tecniche dei prodotti non campionati, ovvero che sarà assegnato un "+" se un articolo viene giudicato di qualità superiore rispetto a quello presentato dalle altre concorrenti, un "-" se giudicato di qualità inferiore rispetto a quello presentato dalle altre concorrenti e un "N.C." se giudicato non conforme alle caratteristiche indicate nel capitolato tecnico.

A questo punto la Commissione, appurato che Pellegrini spa e Ricci srl hanno provveduto ad inviare la documentazione richiesta, procede con la valutazione delle schede tecniche dei prodotti non campionati.

La Commissione formula un giudizio complessivamente positivo con la riserva di chiedere la sostituzione di eventuali prodotti che, una volta testati, dovessero ritenersi non confacenti alle necessità della cucina.

		DAC	PELLEGRINI	RICCI
-	Aceto di vino bianco			
2	Aceto di vino bianco monodose			
3	Aceto balsamico monodose			
4	Acqua minerale gassata PET It. 0,50			
2	Acqua minerale naturale PET It. 0,50			
9	Acqua minerale gassata PET It. 1,50			
7	Acqua minerale naturale PET It. 1,50			
6	Asparagi surgelati			
15	Biscotti danesi al burro			
18	Burro			
19	Capperi sotto sale			
23	Ceci al naturale in latta			
24	Cipolle affettate surgelate			
27	Cotechino precotto			
37	Croissant albicocca			
38	Crostatine all'albicocca			
14	Dolcificante		N.C. – Proposte le bustine ma da capitolato erano richieste compresse	N.C Contiene Aspartame e non Acesulfame K come richiesto da capitolato
42	Fagioli borlotti in latta			
43	Fagioli cannellini in latta			
45	Farina bianca 00			
46	Farina gialla			
47	Farro perlato cnf. da kg. 1			
48	Fesa tacchino fresca			
54	Filini all'uovo		+ Marca primaria	
64	Fuselli di pollo gr. 140/170			
89	Grana Padano 1/8 SV			
20	Grattini all'uovo			

÷

1	Insalata russa surgelata			
73	Latte parzialmente scremato			
74	Lenticchie			
75	Lingua surgelata			
9/	Lonza di suino fresca			
77	Macedonia di frutta in latta			
78	Magatello di vitellone			
62			+ Marca primaria	
80	Maionese in conf. da kg. 5		+ Marca primaria	
85	Misto verdure per soffritto surgelato			
87	Mozzarella filoni kg. 1			
89	Noce moscata macinata gr. 400			
93	Olio di oliva extravergine monodose			
94	Olive verdi/nere a rondelle in latta			
95	Omogeneizzati manzo			
96	Omogeneizzati pollo			
97	Omogeneizzati tacchino			
88	Omogeneizzati vitello			
66	Pancetta tesa affumicata			
100	Pane comune			
101	Pane grattugiato			
102	Panna da cucina conf. 500 ml			
103	Pasta all'uovo per lasagne			
104	Pasta di semola - formati vari	+ Marca primaria		
107	Petti di pollo freschi a fette			
110	Piselli medi in latta			
11	Pollo busto sfuso fresco		<ul> <li>Pezzatura inferiore rispetto a quanto richiesto da capitolato</li> </ul>	<ul> <li>Pezzatura inferiore rispetto a quanto richiesto da capitolato</li> </ul>
114	Preparato surgelato misto mare			
115	Prezzemolo tritato surgelato			
110	Duras di zucca surgalata			

126	Riso Arborio			
128	Sale fine (in sacchi da 10 Kg)			
129	Sale fine monodose			
130	Sale grosso (in sacchi da 10 Kg)			
131	Salsiccia impasto			
132	Semolino	+ Marca primaria		
133	Sovracosce di pollo			
134	Spalla+Reale di vitello			
136	Succo di limone			
137	Succo di limone monodose		N.C. – Contiene conservanti mentre da capitolato era richiesto "naturale"	
138	Succo albicocca conf. It. 1			
139	Succo pera conf. It. 1			
140	Succo pesca conf. It. 1			
141	Succo tropical conf. It. 1			
143	Tagliatelle gialle all'uovo			
144	Testina arrotolata di vitello congelata			
145				
148	Uova di gallina			
149	Uova past. fresche			
150	Uova tuorlo past. fresche			
151	Verdure in olio per insalata di riso			
152	Vino bianco da It. 1,5			
154	Zafferano bott. Gr. 2			
155	Zampone precotto			
156	Zucchero in bustine			
157	7. Cohoro comolato			

A questo punto si evince che sulle voci considerate:

- la ditta DAC spa ha avuto n. 2 giudizi positivi;
- la ditta Pellegrini spa ha avuto n. 3 giudizi positivi, n. 2 non conformità e n. 1 giudizio negativo;
- la ditta Ricci srl ha avuto n. 1 non conformità e n. 1 giudizio negativo

Sulla base di ciò la Commissione esprime il proprio giudizio che viene tramutato in punteggio.

DAC	Ottimo	10
PELLEGRINI	Buono	8
RICCI	Discreto	6

punti che vanno ad aggiungersi a quelli relativi ai prodotti campionati, pervenendo alla seguente tabella dei punteggi relativi alla valutazione qualitativa dei prodotti:

	pt. prodotti campionati	Pt. prodotti non campionati	Pt. complessivo
DAC	33,47	10	43,47
PELLEGRINI	25,58	8	33,58
RICCI	27,37	6	33,37

La Commissione all'unanimità intende chiarire sin da ora che, nel caso in cui le ditte Pellegrini spa o Ricci srl dovessero risultare aggiudicatarie della fornitura, dovranno obbligatoriamente sostituire tutti gli articoli giudicati "non conformi" con prodotti conformi alle richieste mantenendo gli stessi prezzi indicati nell'offerta economica. Qualora non si rendessero disponibili a tale condizione, la fornitura sarà aggiudicata alla ditta che segue in graduatoria.

A conclusione di tale valutazione, si perviene alla compilazione della seguente tabella riassuntiva dei punteggi relativi alla qualità:

Ditta	Valutazione complessiva prodotti	Valutazione qualitativa azienda	Punteggio totale
DAC	43,47	18	61,47
PELLEGRINI	33,58	16,50	50,08
RICCI	33,37	18	51,37

A questo punto il Presidente, verificato che è stato superato il punteggio qualitativo minimo di 42/70 stabilito dal Capitolato Speciale per poter accedere alla fase di apertura dell'offerta economica, dichiara tutte le ditte ammesse a tale fase di gara.

Alle ore 12.30 il Presidente toglie la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE





## VERBALE DELLA 7^ RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA A PROCEDURA APERTA PER FORNITURA TRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI

#### VERBALE DI SEDUTA PUBBLICA

L'anno duemilaventicinque addì quindici del mese di ottobre alle ore undici presso la Saletta riunioni della Clinica Riabilitativa, in seduta pubblica, si è nuovamente riunita la Commissione Giudicatrice, unitamente al Dr. Paolo Moro, Responsabile dell'U.O. Approvvigionamento e Tecnico Patrimoniale e R.U.P. e la Dott.ssa Sara Santini, Istruttore Direttivo della medesima U.O., in qualità di segretario verbalizzante, per la valutazione delle offerte economiche presentate dalle Ditte partecipanti alla gara a procedura aperta per la fornitura triennale a lotto unico di generi alimentari. In assenza del componente effettivo Nicola Tessaroli, subentra il componente supplente, Devid Seghezzi.

Trattandosi di seduta pubblica, il Segretario verifica la presenza di persone interessate a parteciparvi.

Viene quindi fatto entrare il sig. Silvio Roberto Pertegato, delegato dalla ditta Pellegrini spa;

Il Presidente legge ai presenti i punteggi qualitativi ottenuti dalle ditte partecipanti:

Ditta	Valutazione campionature prodotti	Valutazione qualitativa azienda	Punteggio totale
DAC	43,47	18	61,47
PELLEGRINI	33,58	16,50	50,08
RICCI	33,37	18	51,37

Poiché i presenti non hanno nulla da obiettare, il Dr. Moro procede ad aprire la piattaforma con le proprie credenziali per verificare la presenza di firma digitale sulle offerte economiche presentate dalle ditte partecipanti e procede alla loro lettura.

I valori offerti ed i relativi punteggi assegnati, risultano essere i seguenti:

DAC	€ 2.874.761,13	28,78
PELLEGRINI	€ 2.757.899,83	30
RICCI	€ 2.821.616,82	29,32

A riprova dell'esattezza dei valori dichiarati, chiusa la fase di valutazione economica, viene aperta la fase relativa alla presentazione di ulteriore documentazione in cui le ditte partecipanti dovevano inserire lo schema d'offerta suddiviso per articolo in gara e messo loro a disposizione.

Viene quindi aperto il file contenente tale schema e nel quale le ditte dovevano inserire i prezzi unitari di ciascun articolo in gara che, moltiplicati per le quantità presunte di consumo nel triennio, ne generavano i relativi prezzi totali; la somma di tutti i prezzi totali, unitamente ai prezzi al netto dello sconto praticato sulla frutta e sulla verdura fresca, permetteva di ottenere il prezzo complessivo della fornitura.

Appurata la corrispondenza tra i valori indicati, si perviene alla compilazione della seguente tabella riassuntiva del punteggio totale assegnato:

Ditta	Valutazione qualitativa	Valutazione economica	Punteggio totale
DAC	61,47	28,78	90,25
PELLEGRINI	50,08	30	80,08
RICCI	51,37	29,32	80,69

Ai sensi dell'art. 23 del Disciplinare di gara, essendo il numero delle offerte pari a 3, si considera anormalmente bassa l'offerta della ditta DAC spa che presenta sia i punti relativi all'offerta tecnica, sia i punti relativi al prezzo, entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal presente Disciplinare.

Per tale motivo, al concorrente sarà richiesta la presentazione delle spiegazioni, assegnando un termine non superiore a 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta.

La seduta è tolta alle ore 11.20

Letto, approvato e sottoscritto.

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE





## VERBALE DELLA RIUNIONE DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE DELLA GARA D'APPALTO RELATIVA ALL'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURATRIENNALE A LOTTO UNICO DI GENERI ALIMENTARI AI FINI DELLA VALUTAZIONE DI CONGRUITA' DELL'OFFERTA

L'anno duemilaventicinque addì ventidue del mese di ottobre alle ore nove, presso l'Ufficio Economato, il R.U.P., Dr. Paolo Moro, unitamente ai componenti della Commissione Giudicatrice, si sono riuniti al fine di procedere alla valutazione delle spiegazioni fornite nell'ambito del procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta da parte della ditta DAC Spa di Flero (BS). Presenzia la dr.ssa Sara Santini quale segretario verbalizzante.

Come si evince dal verbale redatto in data 15.10.2025, prot. n. 4870, si era reso necessario ricorrere alla valutazione della congruità dell'offerta della ditta DAC Spa, risultata prima in graduatoria, in quanto sia i punti relativi all'offerta tecnica, sia i punti relativi al prezzo, sono risultati essere entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti dal Disciplinare. Nella stessa data, per mezzo della piattaforma di gara, è stata inviata PEC in cui veniva richiesto alla ditta di caricare nella sezione "Ulteriore" della piattaforma, entro le ore 18:00 del 29.10.2025, tutte le spiegazioni ritenute idonee a supporto dell'offerta presentata.

Poiché da un controllo della piattaforma è emerso che la ditta DAC Spa ha caricato quanto richiesto alle ore 10:13:47 del 21.10.2025, in data odierna il R.U.P. e la Commissione Giudicatrice, si trovano quindi riuniti per verificare le spiegazioni della ditta alle richieste fatte.

Dopo la lettura e l'esame di quanto ricevuto, i presenti ritengono che la concorrente abbia fornito spiegazioni che possono permettere di fugare i dubbi di anomalia, dimostrando che l'offerta presentata è, nel suo complesso, seria ed attendibile e trova rispondenza sia nella realtà del mercato, che in quella aziendale.

Infatti l'operatore economico ha fornito chiarimenti sui costi componenti le principali voci che compongono l'offerta, mettendo così in condizione la Commissione di valutare nel complesso positivamente l'offerta presentata.

L'offerta presentata dalla ditta DAC Spa risulta quindi nel suo complesso congrua, seria, sostenibile e realizzabile, come prescritto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

La Commissione Giudicatrice conferma quindi la graduatoria di cui alla seduta del 15.10.2025, in base alla quale è possibile proporre all'Organo competente della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 17, comma 5, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. di aggiudicare in via definitiva la fornitura triennale a lotto unico di generi alimentari, alla ditta DAC Spa di Flero (BS) con il punteggio complessivo di 90,25/100 e per l'importo triennale presunto di € 2.874.761,13 IVA esclusa.

Alle ore 09.25 la riunione è dichiarata chiusa.

Letto approvato e sottoscritto.

IL R.U.P

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE