

Appalto specifico, ai sensi dell'art.32 del D.Lgs. 36/2023, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) di Consip per "alimenti e ristorazione".

VERBALE N.5 DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

Addì 30 marzo 2026 alle ore 09,30, presso la sede della UOC Acquisizione Beni e Servizi dell'AOU "Renato Dulbecco", sita in Catanzaro alla via Vinicio Cortese n.25, si è riunita in seduta riservata la Commissione giudicatrice della procedura di gara in epigrafe (nominata con delibera n.1052 del 20/10/2025), così composta:

- dott.ssa Sonia Munizzi - presidente;
- dott.ssa Maria Capellupo - componente;
- dott. Oscar Lodari - componente;

ed il geom. Massimiliano Scamardi (RUP) con le funzioni di segretario verbalizzante

PREMESSO che:

- con Verbale di gara n.3 del 13/02/2026, si è proceduto all'apertura delle offerte tecniche degli operatori economici concorrenti, qui di seguito riportati:

- RTI costituendo: E.P. Spa (mandataria) – GINEVRA SERVIZI (mandante);
- RTI costituendo: SCAMAR Srl (mandataria) – ELIOR RISTORAZIONE Spa (mandante);

- ai sensi di quanto stabilito dall'art.20 del Capitolato d'oneri:

- ✓ *La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi. "Offerta tecnica": max p.70/100; "Offerta economica": max p.30/100;*
- ✓ *Il "Punteggio Tecnico" sarà attribuito sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione seguenti:*
 - A) *Organizzazione del servizio e specifiche tecniche dei prodotti: punti 45;*
 - B) *Integrazione dei livelli di servizio e specifiche tecniche dei prodotti: punti 24;*
 - C) *Pari Opportunità: punti 1;*
- ✓ *La valutazione sarà effettuata sulla base dei "Criteri" e "Sub-Criteri di Valutazione" elencati nella "Tabella di Valutazione dell'Offerta Tecnica";*
- ✓ *l'ammissione alla fase di apertura delle buste economiche è subordinata al raggiungimento di un punteggio minimo qualitativo (soglia di sbarramento) di almeno 42/70;*
- ✓ *l'attribuzione dei punteggi dell'offerta tecnica avverrà con le modalità riportate nel succitato art.20 del Capitolato d'oneri.*

Tanto premesso, il Presidente dichiara aperta la seduta essendo presenti tutti i componenti.

Si prende atto della valutazione delle offerte tecniche, con relativa assegnazione dei punteggi, effettuata dalla Commissione nelle n.2 schede di valutazione - che si allegano al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale - sulla base dei criteri riportati in precedenza.

A titolo riepilogativo, si riportano i punteggi complessivi attribuiti:

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA		
	<i>operatore economico</i>	<i>punteggio sulla "qualità"</i>
1	RTI costituendo: E.P. Spa (mandataria)-GINEVRA SERVIZI (mandante);	p.46,20
2	RTI costituendo: SCAMAR Srl (mandataria)-ELIOR RISTORAZIONE Spa (mandante);	p.68,13

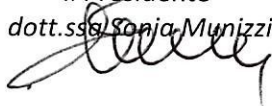
Pertanto, alla luce di quanto sopra, vengono ammessi alla successiva fase di gara ("apertura e valutazione delle offerte economiche") entrambi gli operatori economici concorrenti.

La Commissione si riserva di procedere in successiva seduta all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche.

La seduta di gara termina alle ore 14,30.

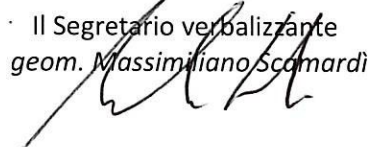
Del che si è redatto il presente verbale composto di due pagine, con allegate n.2 schede di valutazione, che previa lettura e conferma viene sottoscritto come segue:

La Commissione giudicatrice:

Il Presidente
dott.ssa ~~Sonja~~ Munizzi


Il Componente
dott. Oscar Lodari


Il Componente
dott.ssa Maria Capellupo


Il Segretario verbalizzante
geom. Massimiliano Scamardi




Appalto specifico, ai sensi dell'art.32 del D.Lgs. 36/2023, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) di Consip per "alimenti e ristorazione":

SCHEDA VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE (allegata al Verbale n.5 del 30 marzo 2026)

➤ RTI COSTITUENDO: E.P. Spa (mandataria) – GINEVRA SERVIZI (mandante)

A ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI							
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione e T Q D	Punteggio (riparametrato) dei Commissari
1	Organizzazione logistica del servizio	18	1.1	Distanza dal centro di cottura al Presidio Ospedaliero più distante (comunque non oltre i 35 km): - Tra 30 e 34,9 km Punti 1 - Tra 25 e 29,9 km Punti 2 - Tra 20 e 24,9 km Punti 3 - Tra 15 e 19,9 km Punti 4 - Tra 10 e 14,9 km Punti 5 - Tra 5 e 9,9 km Punti 6	6	Q	5,00
			1.2	Caratteristiche impiantistico-strutturali e potenzialità del Centro di Cottura	2	D	0,80 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.4 Comm.3: CD 0.4)
			1.3	Modalità di svolgimento del processo di produzione dei pasti	4	D	2,13 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0.6)
			1.4	Risorse impiegate per il trasporto dei pasti dal Centro di Cottura ad ogni Presidio Ospedaliero (automezzi e quantità del personale impiegato)	6	D	2,40 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.4 Comm.3: CD 0.4)
2	Livelli di servizio	9	2.1	Organizzazione e tempi del Servizio di distribuzione dei pasti; caratteristiche dei carrelli, dei contenitori e dei vassoi utilizzati e loro procedure di sanificazione (in riferimento a sanificazione: periodicità, apparecchiature e prodotti, sede delle operazioni)	5	D	2,67 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0.6)
			2.2	Qualità dei presidi monouso adottati per la somministrazione del vitto (stoviglie, posate, tovaglioli, tovagliette coprivassoio), dei sacchetti alimentari	4	D	1,60 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.4 Comm.3: CD 0.4)

				e di quelli per i rifiuti			
3	Caratteristiche del personale impiegato	9	3.1	Implementazione numerica del personale giornalmente impiegato alle attività di allestimento carrelli e distribuzione pasti, ulteriore rispetto al numero minimo richiesto dall'art. 6.1.2 lettera b) del Capitolato Tecnico: - n.1 punto per ogni unità aggiuntiva, fino ad un massimo di n.6.	6	Q	6,00
			3.2	Formazione certificata del personale impiegato (preparazione professionale, curricula, formazione, qualifiche, esperienza maturata nel settore)	3	D	0,80 (Comm.1: CD 0.2 Comm.2: CD 0.2 Comm3 : CD 0.4)
4	Sistema di prenotazione dei pasti	7	4.1	Sistema informativo proposto per la prenotazione e rendicontazione dei pasti e dei menù erogati. L'offerta sarà valutata in base alla capacità della soluzione proposta nel garantire la puntuale rilevazione delle esigenze degli utenti serviti, assicurando la rilevazione di eventuali variazioni del numero e della tipologia di pasti richiesti e di assicurare un livello di reportistica che copra tutte le informazioni relative al servizio erogato.	7	D	7,00 (Comm.1: CD 1 Comm.2: CD 1 Comm.3: CD 1)
5	Certificazioni	2	5.1	UNI ISO 45001 "sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" in corso di validità	1	T	1
			5.2	SA8000 "responsabilità sociale d'impresa" in corso di validità	1	T	1
TOTALE CRITERIO "A"							30,40
B	INTEGRAZIONE DEI LIVELLI DI SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI						
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione T Q D	Punteggio riparametrato Commissari
1	Consegna prodotti alimentari	17	1.1	Metodi di deposito-conservazione degli alimenti	2	D	1,20 (Comm.1: CD 0.6 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0.6)
			1.2	Sistemi adottati per il mantenimento dei pasti alle temperature ideali (freddi	5		

				al di sotto dei 10°C e caldi al di sopra dei 65°C) durante tutte le fasi di trasporto (dal Centro di Cottura) e di somministrazione, sino al letto del malato.		D	3,00 (Comm.1: CD 0.6 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0.6)
			1.3	Sistemi adottati per garantire il rispetto delle grammature previste dal Disciplinare Dietetico	4	D	2,40 (Comm.1: CD 0.6 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0,6)
			1.4	Soluzioni che saranno adottate per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (es. calamità naturali, interruzioni impiantistiche, ecc.)	3	D	1,60 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0,6)
			1.5	Soluzioni che saranno adottate per far fronte ad eventuali situazioni che richiedono fornitura di pasti diversi e/o supplementari	3	D	2,00 (Comm.1: 2, CD 0.6 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0,8)
2	Specifiche tecniche premianti di cui ai CAM (criteri ambientali minimi applicabili)	4	2.1	Descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto	1	D	0,80 (Comm.1: 2, CD 0.8 Comm.2: 2, CD 0.8 Comm.3: CD 0,8)
			2.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	1	D	0,80 (Comm.1: CD 0.8 Comm.2: CD 0.8 Comm.3: CD 0,8)
			2.3	Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza	2	D	1,20 (Comm.1: CD 0.6 Comm.2: CD 0.6 Comm.3: CD 0,6)
3	Altre specifiche tecniche migliorative	3	3.1	Ulteriori certificazioni in corso di validità rilasciate da enti accreditati e attinenti col servizio, ulteriori rispetto a quelle necessarie per l'esecuzione del servizio previste dall'art.10/C del Capitolato d'oneri e dall'art.4.5 del Capitolato tecnico	1	T	1
			3.2	Migliorie attinenti al servizio che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, la ditta intende offrire senza ulteriori oneri economici per l'Azienda Ospedaliero-Universitaria.	2	D	0,80 (Comm.1: CD 0.4 Comm.2: CD 0.4 Comm.3: CD 0.4)
TOTALE CRITERIO "B"							14,80

C <u>PARI OPPORTUNITA'</u>							
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione e T Q D	Punteggio riparametrato Commissari
1	Certificazioni	1	1.1	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198	1	T	1,00
TOTALE CRITERIO "C"							1,00
<u>TOTALE PUNTEGGIO QUALITA' (max p.70/100)</u>							46,20

La Commissione giudicatrice:

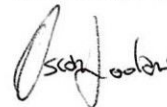
Il Presidente
dott.ssa Sonia Munizzi



Il Componente
dott.ssa Maria Capellupo



Il Componente
dott. Oscar Lodari



Appalto specifico, ai sensi dell'art.32 del D.Lgs. 36/2023, per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione della Pubblica Amministrazione (SDAPA) di Consip per "alimenti e ristorazione":

SCHEDA VALUTAZIONE OFFERTE TECNICHE (allegata al Verbale n.5 del 30 marzo 2026)

➤ **RTI COSTITUENDO: SCAMAR Srl (mandataria) – ELIOR RISTORAZIONE Spa (mandante)**

A ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI							
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione e T Q D	Punteggio (riparametrato) dei Commissari
1	Organizzazione logistica del servizio	18	1.1	Distanza dal centro di cottura al Presidio Ospedaliero più distante (comunque non oltre i 35 km): - Tra 30 e 34,9 km Punti 1 - Tra 25 e 29,9 km Punti 2 - Tra 20 e 24,9 km Punti 3 - Tra 15 e 19,9 km Punti 4 - Tra 10 e 14,9 km Punti 5 - Tra 5 e 9,9 km Punti 6	6	Q	5,00
			1.2	Caratteristiche impiantistico-strutturali e potenzialità del Centro di Cottura	2	D	2 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			1.3	Modalità di svolgimento del processo di produzione dei pasti	4	D	4 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			1.4	Risorse impiegate per il trasporto dei pasti dal Centro di Cottura ad ogni Presidio Ospedaliero (automezzi e quantità del personale impiegato)	6	D	6 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
2	Livelli di servizio	9	2.1	Organizzazione e tempi del Servizio di distribuzione dei pasti; caratteristiche dei carrelli, dei contenitori e dei vassoi utilizzati e loro procedure di sanificazione (in riferimento a sanificazione: periodicità, apparecchiature e prodotti, sede delle operazioni)	5	D	5 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			2.2	Qualità dei presidi monouso adottati per la somministrazione del vitto (stoviglie, posate, tovaglioli, tovagliette coprivassoio), dei sacchetti alimentari	4	D	3,73 (Comm.1: CD 0.8 Comm.2: CD 1 Comm.3: CD 1)

				e di quelli per i rifiuti			
3	Caratteristiche del personale impiegato	9	3.1	Implementazione numerica del personale giornalmente impiegato alle attività di allestimento carrelli e distribuzione pasti, ulteriore rispetto al numero minimo richiesto dall'art. 6.1.2 lettera b) del Capitolato Tecnico: - n.1 punto per ogni unità aggiuntiva, fino ad un massimo di n.6.	6	Q	6
			3.2	Formazione certificata del personale impiegato (preparazione professionale, curricula, formazione, qualifiche, esperienza maturata nel settore)	3	D	2,40 (Comm.1 CD 0.8 Comm.2: CD 0.8 Comm.3: CD 0.8)
4	Sistema di prenotazione dei pasti	7	4.1	Sistema informativo proposto per la prenotazione e rendicontazione dei pasti e dei menù erogati. L'offerta sarà valutata in base alla capacità della soluzione proposta nel garantire la puntuale rilevazione delle esigenze degli utenti serviti, assicurando la rilevazione di eventuali variazioni del numero e della tipologia di pasti richiesti e di assicurare un livello di reportistica che copra tutte le informazioni relative al servizio erogato.	7	D	7 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
5	Certificazioni	2	5.1	UNI ISO 45001 "sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro" in corso di validità	1	T	1
			5.2	SA8000 "responsabilità sociale d'impresa" in corso di validità	1	T	1
TOTALE CRITERIO "A"							43,13
B	<u>INTEGRAZIONE DEI LIVELLI DI SERVIZIO E SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI</u>						
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione e T Q D	Punteggio riparametrato Commissari
1	Consegna prodotti alimentari	17	1.1	Metodi di deposito-conservazione degli alimenti	2	D	2 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			1.2	Sistemi adottati per il mantenimento dei pasti alle temperature ideali (freddi	5		

				al di sotto dei 10°C e caldi al di sopra dei 65°C) durante tutte le fasi di trasporto (dal Centro di Cottura) e di somministrazione, sino al letto del malato.		D	5 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			1.3	Sistemi adottati per garantire il rispetto delle grammature previste dal Disciplinare Dietetico	4	D	4 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			1.4	Soluzioni che saranno adottate per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (es. calamità naturali, interruzioni impiantistiche, ecc.)	3	D	3 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			1.5	Soluzioni che saranno adottate per far fronte ad eventuali situazioni che richiedono fornitura di pasti diversi e/o supplementari	3	D	3 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
2	Specifiche tecniche premianti di cui ai CAM (criteri ambientali minimi applicabili)	4	2.1	Descrizione degli impegni e delle procedure per assicurare la conformità del servizio ai CAM e per rendere efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto	1	D	1 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			2.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	1	D	1 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
			2.3	Misure di gestione per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio nei reparti di degenza	2	D	2 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
3	Altre specifiche tecniche migliorative	3	3.1	Ulteriori certificazioni in corso di validità rilasciate da enti accreditati e attinenti col servizio, ulteriori rispetto a quelle necessarie per l'esecuzione del servizio previste dall'art.10/C del Capitolato d'oneri e dall'art.4.5 del Capitolato tecnico	1	T	1
			3.2	Migliorie attinenti al servizio che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, la ditta intende offrire senza ulteriori oneri economici per l'Azienda Ospedaliero-Universitaria.	2	D	2 (Comm.1 CD 1 Comm.2: CD1 Comm.3: CD 1)
TOTALE CRITERIO "B"							24,00

C PARI OPPORTUNITA'							
n°	Criteri di Valutazione	Max Punti	n°	Sub-Criteri di Valutazione	Max Punti	Modalità di Valutazione e T Q D	Punteggio riparametrato Commissari
1	Certificazioni	1	1.1	Possesso della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del codice delle pari opportunità tra uomo e donna, di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198	1	T	1
TOTALE CRITERIO "C"							1,00
<u>TOTALE PUNTEGGIO QUALITA' (max p.70/100)</u>							68,13

La Commissione giudicatrice:

Il Presidente
dott.ssa Sonia Munizzi



Il Componente
dott.ssa Maria Capellupo



Il Componente
dott. Oscar Lodari

