



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

VERBALE N° 2 - C.I.G. 8219932678 – LOMBARDIA - Valutazione e attribuzione punteggi offerte tecniche

Gara europea a procedura aperta dematerializzata per l'affidamento del servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio per il personale della Polizia Penitenziaria nelle sedi degli Istituti Penitenziari e Istituti di Istruzione della circoscrizione territoriale della Lombardia, erogato mediante produzione dei pasti presso le cucine dell'Amministrazione contraente, nel rispetto dell'allegato 1 al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 21.09.2011, N. 220 - **Lotto n. 1 – CIG 8219932678** -.

La procedura della presente gara si svolge attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito "Sistema"), in modalità ASP (Application Service Provider), di Consip S.p.A., in conformità all'articolo 40 e alle prescrizioni di cui all'art. 58 del Codice e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 82/2005 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'anno duemilaventi, addì ventisette del mese di luglio, alle ore 10:00, presso il Provveditorato Regionale per la Lombardia, si è riunita, in seduta riservata, la Commissione Giudicatrice, di seguito indicata semplicemente Commissione, nominata con Decreto del Provveditore Regionale n° 51620 del 30.06.2020, così costituita:

- Commissario Dott.ssa Ester GHISELLI – Dirigente con funzioni di Presidente
- Commissario Dott. Ing. Enrico TROCINO
- Commissario Ass.te Amm.vo Rita Anna CEGLIA

al fine di procedere all'esame e valutazione delle offerte tecniche dei singoli operatori economici e all'attribuzione del punteggio tecnico, come previsto dal Disciplinare di gara.

Visto l'art. 103, comma 2, del DL 17 marzo 2020, n. 18, così come convertito ex legge 24 aprile 2020, n. 27, a mente del quale "*Tutti i certificati, attestati, permessi, concessioni, autorizzazioni e atti abilitativi comunque denominati, compresi i termini di inizio e di ultimazione dei lavori di cui all'articolo 15 del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, in scadenza tra il 31 gennaio 2020 e il 31 luglio 2020, conservano la loro validità per i novanta giorni successivi alla dichiarazione di cessazione dello stato di emergenza*", la Commissione ritiene valide, ai fini della attribuzione del punteggio, le certificazioni di gestione di sistema presentate dagli operatori economici riportanti eventuale data di scadenza nel periodo indicato dalla norma.



Ministero della Giustizia

*Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice*

Esame e attribuzione punteggi

**OPERATORE ECONOMICO: FABBRO FOOD SPA – RISTOSERVICE SRL – ITACA
RISTORAZIONE E SERVIZI SRL – RTI**

Il raggruppamento ha presentato le dichiarazioni che vengono sotto riportate, mediante la redazione della “**Relazione Tecnica**”, del “**Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica**” e dei relativi allegati, come previsto al paragrafo 16 del Disciplinare di Gara. Le dichiarazioni sono rese nella modalità della dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sono firmate dal rappresentante legale della società **FABBRO FOOD SPA**, Sig. Massimo **FERRARIO** (CF FRRMSM68C16F205L), dal rappresentante legale della società **RISTOSERVICE SRL**, Sig. Antonio **SABATINO** (CF SBTNTN65D10L219E) e dal rappresentante legale della società **ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL**, Sig. Fabio **BARDUCCI** (CF BRDFBA71B091726G).

DISAMINA della Relazione Tecnica - paragrafo 18.1.1 del Disciplinare

È presente, sul Sistema, la “**Relazione Tecnica**”, firmata digitalmente dai rappresentanti legali dell'RTI, nella quale sono analizzati ed esposti i dettagli richiesti dal Disciplinare e dal Capitolato tecnico, in particolare sono evidenziati i seguenti aspetti del servizio:

- i) Struttura organizzativa offerta per l'espletamento del servizio;**
- ii) Metodologie di gestione e coordinamento delle diverse fasi del servizio;**
- iii) Modalità di erogazione dei servizi operativi**

particolareggiati secondo i seguenti paragrafi:

- 1. PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE DELL'OFFERENTE**
- 2. STRUTTURA ORGANIZZATIVA OFFERTA PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**, descrittivo di: organigramma e modello organizzativo con indicazione dei compiti propri degli organi componenti le funzioni di direzione e gestione nonché delle figure che svolgono funzioni tecnico – gestionali ed operative – progetto efficientamento personale – gestione delle assenze del personale - piano di formazione del personale
- 3. METODOLOGIE DI GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE DIVERSE FASI DEL SERVIZIO**, descrittivo di: sistema di autocontrollo, procedure di gestione del sistema, controlli qualità, customer satisfaction, sistema di verifica e controllo del servizio
- 4. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI OPERATIVI**, descrittivo di: modalità di approvvigionamento - valutazione e selezione dei fornitori - ricevimento e stoccaggio delle derrate - preparazione e cottura – distribuzione – diete speciali - pulizia e sanificazione – manutenzione attrezzature - gestione delle diverse tipologie di emergenza.



Ministero della Giustizia

*Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice*

Nella relazione tecnica sono presenti le dichiarazioni, firmate digitalmente dai legali rappresentanti dell'RTI, inerenti la **documentazione coperta da riservatezza** e il **progetto di assorbimento del personale** con l'accettazione della clausola sociale.

L'RTI FABBRO FOOD SPA – RISTOSERVICE SRL – ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL

DICHIARA nel Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica:

- che i servizi offerti (come descritti nella “Relazione Tecnica”) rispecchiano i requisiti minimi richiesti con il bando di gara, con il capitolato tecnico e relativi allegati e appendici, nonché, per quanto riguarda i C.A.M., i valori minimi indicati al paragrafo 5.3.1 “Produzione degli alimenti e della bevande” dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011;

- che in caso di aggiudicazione dell'appalto:

a) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi sarà del **46%**

b) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG sarà del **26%**

Indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione **IGP, DOP e STG**:

IGP → Aceto balsamico di Modena, Arancia Rossa di Sicilia, Bresaola della Valtellina, Cipolla rossa di Tropea, Coppa di Parma, Cotechino Modena, Limoni di Sorrento, Mela Alto Adige, Mortadella Bologna, Pizzoccheri della Valtellina, Salame Cremona, Speck dell'Alto Adige, Zampone Modena
--

DOP → Asiago, Bitto, Bra, Fontina, Gorgonzola, Grana Padano, Montasio, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano, Provolone della Valpadana, Quartirolo Lombardo, Taleggio
--

STG → Mozzarella

c) L'RTI si impegna a fornire:

c) 1. acqua microfiltrata, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

efficienza energetica previsti nei C.A.M. ed allega relazione tecnica contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto;

c) 2. **bevande non alcoliche diverse dall'acqua**, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.;

d) a destinare il **cibo non somministrato** ad organizzazioni non lucrative di utilità che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 nelle seguenti mense: **tutte le mense oggetto di affidamento.**

Presenza di dichiarazione firmata dai legali rappresentanti dell'RTI congiuntamente al rappresentante legale dell'Organizzazione non lucrativa e di utilità sociale "Last Minute Market – Impresa Sociale srl" con la quale si impegnano a sottoscrivere, prima della stipula del contratto, il Protocollo previsto al punto 5.4.3 dei CAM.

e) si impegna a somministrazione **ananas e/o banane** provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, con la seguente periodicità: **4 volte al mese;**

f) L'RTI dichiara di essere in possesso delle seguenti certificazioni:

f) 1. **ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare)**

f) 2. **ISO 22005:2008 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)**

f) 3. **OHSAS 18001:2007 (Sicurezza sul lavoro)**

così specificate:

FABBRO FOOD SPA

Ente	Certificazione		Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
BUREAU VERITAS ITALIA SPA	UNI EN ISO 22000:2005	Sistema di gestione della sicurezza alimentare	07/03/2013	25/01/2021	IT274331 IT274331/A
BUREAU VERITAS ITALIA SPA	UNI EN ISO 22005:2008	Sistema di gestione della tracciabilità	07/03/2013	25/01/2021	IT274333 IT274333/A
BUREAU VERITAS ITALIA SPA	BH OHSAS 18001:2007	Sistema di gestione della Salute e della Sicurezza nei luoghi di lavoro	12/01/2011	25/07/2020	IT274600/UK



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL

Ente	Certificazione		Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
QS QUALITY SERVICE	UNI EN ISO 22000:2005	Sistema di gestione della sicurezza alimentare	30/11/2015	17/06/2021	E-18-141
KIWA	**UNI EN ISO 22005:2008	Sistema di gestione della tracciabilità	11/02/2016	10/02/2022	ALI 01316 -DA
QS INTERNATIONAL	BH OHSAS 18001:2007	Sistema di gestione della Salute e della Sicurezza nei luoghi di lavoro	18/12/2018	11/03/2021	V -18 1101

**Si dà atto che il certificato è ISO 22005:2007, riportante attestazione dell'Ente certificatore di conformità dell'organizzazione ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL alla norma UNI EN ISO 22005:2008. La Commissione lo reputa pertanto VALIDO ai fini dell'attribuzione del punteggio.

RISTOSERVICE SRL

Ente	Certificazione		Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
TUV NORD CERT GmbH	UNI EN ISO 22000:2018	Sistema di gestione della sicurezza alimentare	27/01/2020	26/01/2023	44 281 19168
TUV NORD CERT GmbH	UNI EN ISO 22005:2008	Sistema di gestione della tracciabilità	29/01/2020	28/01/2023	IT -019648-000
TUV NORD CERT GmbH	UNI EN ISO 45001:2018 (EX BS OHSAS 18001:2007)	Sistema di gestione della Salute e della Sicurezza nei luoghi di lavoro	30/09/2019	29/09/2022	126 19410057

Le certificazioni sono prodotte in copia informatica con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti dell'RTI;

g) L'RTI si impegna a nominare il Direttore Tecnico del Servizio con una esperienza nella ristorazione collettiva, con qualifica attribuibile ai seguenti inquadramenti: Quadro A, Quadro B, Livello I e Livello II del CCNL, **per anni 10**. Per tutta la durata dell'appalto, il concorrente si impegna, altresì, nell'ipotesi di sostituzioni, a nominare un nuovo Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti sopra dichiarati;

h) L'RTI si impegna a fornire nei giorni di domenica, senza nessun onere aggiuntivo per l'amministrazione contraente, l'integrazione dei pasti (pranzo e cena) con antipasto e dolce.



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

ALTRE DICHIARAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE DI GARA:

- **Relazione Bevande** – paragrafo 18.1.2 del Disciplinare – punto a

Presente la relazione tecnica sulle bevande contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto con l'impegno al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e all'utilizzo di attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.

La soluzione scelta dall'RTI prevede all'interno delle sale mense la formula **FREE BEVERAGE**, distribuzione a libero consumo, self service, di acqua microfiltrata e bevande di qualità.

La relazione è completa ed esauriente a rappresentare le varie soluzioni in quanto a trattamento dell'acqua, protocolli ambientali, qualità e gamma dei prodotti indicati, in linea con i temi di sviluppo sostenibile e della salute.

ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA COMPLESSIVA SOPRA INDICATA

Punteggio attribuito all'operatore economico <i>FABBRO FOOD SPA – RISTOSERVICE SRL – ITACA RISTORAZIONE E SERVIZI SRL – RTI</i>	
OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
• Fornitura degli alimenti e delle bevande	20
• Cibo non somministrato	4
• Prodotti esotici	5
• Personale e qualificazione aziendale	16
• Somministrazione pasto domenicale	5
• Relazione Tecnica – VOTO UNITARIO	20
Punteggio complessivo 70	
DETTAGLIO ASSEGNAZIONE PUNTI NELL'ALLEGATA SCHEDA A1	



OPERATORE ECONOMICO: S.L.E.M. S.r.l. – NOI Società Cooperativa Sociale - RTI

Il raggruppamento ha presentato le dichiarazioni che vengono sotto riportate, mediante la redazione della “**Relazione Tecnica**”, del “**Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica**” e dei relativi allegati, come previsto al paragrafo 16 del Disciplinare di Gara. Le dichiarazioni sono rese nella



Ministero della Giustizia

*Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice*

modalità della dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sono firmate sono firmate dal rappresentante legale della società **S.L.E.M. S.R.L.**, Sig. Salvatore LAURENZIO (CF LRNSVT54R29G568Y) e dal rappresentante legale della **NOI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE**, Sig. Sallustio VASSALLO (CF VSSSL90C18A717F)

DISAMINA della Relazione Tecnica - paragrafo 18.1.1 del Disciplinare

È presente, sul Sistema, la “**Relazione Tecnica**”, firmata digitalmente dai rappresentanti legali dell’RTI, nella quale sono analizzati ed esposti i dettagli richiesti dal Disciplinare e dal Capitolato tecnico, in particolare sono evidenziati i seguenti aspetti del servizio:

- i) Struttura organizzativa offerta per l’espletamento del servizio;**
- ii) Metodologie di gestione e coordinamento delle diverse fasi del servizio;**
- iii) Modalità di erogazione dei servizi operativi**

particolareggiati secondo i seguenti paragrafi:

- 1. PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE DELL’OFFERENTE**
- 2. STRUTTURA ORGANIZZATIVA OFFERTA PER L’ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**, descrittivo di: struttura organizzativa con indicazione dei servizi e dei compiti - formazione del personale con la presentazione dei moduli assegnati a ciascun lavoratore e verifica di apprendimento – progetto di assorbimento del personale uscente
- 3. METODOLOGIE DI GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE DIVERSE FASI DEL SERVIZIO**, descrittivo di: modalità di selezione dei fornitori, frequenza di approvvigionamento delle derrate e modalità operative di approvvigionamento (software aziendale) – ricevimento e stoccaggio derrate – procedure di preparazione e cottura – sistema di rintracciabilità – diete speciali
- 4. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI OPERATIVI**, descrittivo di: procedure di somministrazione pasti, con attenzione alle regole sanitarie ancora più stringenti per il COVID - ripristino o inserimento di nuove attrezzature nelle mense, uso di prodotti biodegradabili - piano di pulizia e sanificazione con attenzione alle prestazioni ambientali - piani di derattizzazione - piano di manutenzione ordinaria locali e attrezzature – gestione emergenze - customer satisfaction anche con monitoraggio degli scarti – modalità di gestione dei reclami – controllo di prodotti e di processo – modalità di comunicazione con le varie strutture oggetto dell’appalto.

Nella relazione tecnica sono presenti le dichiarazioni, firmate digitalmente dai legali rappresentanti dell’RTI, inerenti **documentazione coperta da riservatezza** e il **progetto di assorbimento del personale** con l’accettazione della clausola sociale.



Ministero della Giustizia

*Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice*

L' RTI S.L.E.M. S.R.L. - NOI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

DICHIARA

nel Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica:

- che i servizi offerti (come descritti nella Relazione tecnica – caricata nel Sistema nella sezione “Documentazione Tecnica”) rispecchiano i requisiti minimi richiesti con il bando di gara, con il capitolato tecnico e relativi allegati e appendici, nonché, per quanto riguarda i C.A.M., i valori minimi indicati al paragrafo 5.3.1 “Produzione degli alimenti e della bevande” dell’allegato 1 al DM 25 luglio 2011;

- che in caso di aggiudicazione dell’appalto:

a) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi sarà del **46%**

b) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG sarà del **26%**

Indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione **IGP, DOP e STG:**

IGP → Capperi, Sale marino di Trapani, Aceto balsamico di Modena, Speck
DOP → Fontina, Pecorino Romano, Riso, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Mozzarella di Bufala, Asiago, Aglio Bianco, Prosciutto Crudo
STG → nessuna indicazione

c) L'RTI si impegna a fornire:

c) 1. acqua microfiltrata, nonché l’impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M. ed allega relazione tecnica contenente la soluzione più idonea prescelta in base all’utenza e al contesto;

c) 2. bevande non alcoliche diverse dall’acqua, nonché l’impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.;



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

d) a destinare il **cibo non somministrato** ad organizzazioni non lucrative di utilità che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 nelle seguenti mense: **tutte le mense oggetto di affidamento.**

Presenza di dichiarazione firmata dai legali rappresentanti dell'RTI congiuntamente al rappresentante legale dell'Organizzazione non lucrativa e di utilità sociale "Parrocchia /Associazione S. Giovanni Battista" (CF/P.IVA 92011400055) con la quale si impegnano a sottoscrivere, prima della stipula del contratto, il Protocollo previsto al punto 5.4.3 dei CAM.

e) si impegna a somministrazione **ananas e/o banane** provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, con la seguente periodicità: **4 volte al mese;**

f) L'RTI dichiara di essere in possesso delle seguenti certificazioni:

- f) 1. **ISO 22000:2005 (Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare)**
- f) 2. **ISO 22005:2008 (Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)**
- f) 3. **OHSAS 18001:2007 (Sicurezza sul lavoro)**

così specificate:

S.L.E.M. SRL

Ente	Certificazione		Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
KIWA CERMET ITALIA SPA	ISO 22000:2005	Sistema di gestione della sicurezza alimentare	11/07/2006	10/07/2021	1831-H
KIWA CERMET ITALIA SPA	UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	21/07/2006	20/07/2021	ALI 2006-18 - DA
RINA SERVICES SPA	OHSAS 18001:2007	Sicurezza sul lavoro	30/05/2014	29/11/2020	OHS-2028

NOI SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE

Ente	Certificazione		Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
BUREAU VERITAS ITALIA SPA	ISO 22000:2005	Sistema di gestione della sicurezza alimentare	27/07/2017	26/07/2020	IT 275581
BUREAU VERITAS ITALIA SPA	UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	27/07/2017	26/07/2020	IT 275583
LL-C CERTIFICATION CZECH REPUBLIC A.S.	ISO 45001:2018	Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	22/06/2017	14/06/2023	3903252 - Codice validità AE904659-04A



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

Le certificazioni sono prodotte in copia informatica con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dai legali rappresentanti dell'RTI;

g) L'RTI **si impegna a nominare** il Direttore Tecnico del Servizio con una esperienza nella ristorazione collettiva, con qualifica attribuibile ai seguenti inquadramenti: Quadro A, Quadro B, Livello I e Livello II del CCNL, **per anni 10**. Per tutta la durata dell'appalto, il concorrente si impegna, altresì, nell'ipotesi di sostituzioni, a nominare un nuovo Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti sopra dichiarati;

h) L'RTI **si impegna a fornire nei giorni di domenica**, senza nessun onere aggiuntivo per l'amministrazione contraente, l'integrazione dei pasti (pranzo e cena) con antipasto e dolce.

ALTRE DICHIARAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE DI GARA

- **Relazione Bevande – paragrafo 18.1.2 del Disciplinare – punto a**

Presente la relazione tecnica sulle bevande contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto con l'impegno al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e all'utilizzo di attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.

La soluzione scelta dall'RTI prevede all'interno delle sale mense la formula **FREE BEVERAGE**, distribuzione a libero consumo, self service, di acqua microfiltrata e bevande di qualità.

La relazione è completa ed esauriente a rappresentare le varie soluzioni in quanto a trattamento dell'acqua, protocolli ambientali, qualità e gamma dei prodotti indicati, in linea con i temi di sviluppo sostenibile e della salute.

ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA COMPLESSIVA SOPRA INDICATA

Punteggio attribuito all'operatore economico <i>S.L.E.M. SRL – NOI SCS - RTI</i>	
OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
• Fornitura degli alimenti e delle bevande	20
• Cibo non somministrato	4
• Prodotti esotici	5
• Personale e qualificazione aziendale	16
• Somministrazione pasto domenicale	5
• Relazione Tecnica- VOTO UNITARIO	20
Punteggio complessivo 70	
DETTAGLIO ASSEGNAZIONE PUNTI NELL'ALLEGATA SCHEDA A2	



Ministero della Giustizia

*Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice*



OPERATORE ECONOMICO: DUSSMANN SERVICE SRL

L'impresa ha presentato le dichiarazioni che vengono sotto riportate, mediante la redazione della “**Relazione Tecnica**”, del “**Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica**” e dei relativi allegati, come previsto al paragrafo 16 del Disciplinare di Gara. Le dichiarazioni sono rese nella modalità della dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della società **DUSSMANN SERVICE SRL**, Sig. Francesco GARRUBBA (CF GRRFNC78A11D122A).

DISAMINA della Relazione Tecnica - paragrafo 18.1.1 del Disciplinare

È presente, sul Sistema, la “**Relazione Tecnica**”, firmata digitalmente dal rappresentante legale dell'impresa, nella quale sono analizzati ed esposti i dettagli richiesti dal Disciplinare e dal Capitolato tecnico, in particolare sono evidenziati i seguenti aspetti del servizio:

- i) Struttura organizzativa offerta per l'espletamento del servizio;**
- ii) Metodologie di gestione e coordinamento delle diverse fasi del servizio;**
- iii) Modalità di erogazione dei servizi operativi**

particolareggiati secondo i seguenti paragrafi:

- 1. PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE DELL'OFFERENTE**
- 2. STRUTTURA ORGANIZZATIVA OFFERTA PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**, descrittivo di: assetto gerarchico, con riguardo agli aspetti di pianificazione, controllo e sviluppo ed esposizione dei sistemi informativi, delle risorse umane, degli acquisti di produzione e degli acquisti tecnici, servizi di qualità, ambiente e sicurezza. Circolazione del flusso di informazioni con rilievo di una strutturata rete di canali (portale dei servizi, smartphone, tablet pc, call center, contact center remoto, conference call), gestione delle diverse tipologie di emergenze e delle non conformità, analisi delle emergenze epidemiologiche
- 3. METODOLOGIE DI GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE DIVERSE FASI DEL SERVIZIO**, descrittivo di: figure di coordinamento e operative - sistema di autocontrollo - sistema informativo di eccellenza per flusso comunicazioni sia interne che esterne tra l'amministrazione e Dussman – piano di assorbimento del personale - presentazione delle competenze in dettaglio del personale impiegato nelle mense, con attenzione alle divise, alla formazione del personale – gestione di tracciabilità e rintracciabilità – modalità e strumentazione per la valutazione e il controllo della sicurezza alimentare e del servizio



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

- (indicazione delle figure e dei livelli di monitoraggio e verifica) – customer satisfaction informatizzata – procedure di coordinamento tra le diverse aree/funzioni/figure professionali
4. **MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI OPERATIVI**, descrittivo di: procedure di approvvigionamento con indicazione metodologie di acquisto e frequenza forniture – ricevimento derrate - procedure di tracciabilità e rintracciabilità - sistemi di preparazione e cottura pasti- gestione diete speciali e menu personalizzati - mantenimento e confezione dei pasti – distribuzione pasti in linea self service e campionature – bevande – portale per informazione utenti menu - pulizia e sanificazione - gestione rifiuti – disinfezione e derattizzazione.

Nella relazione tecnica sono presenti le dichiarazioni, firmate digitalmente dai legali rappresentanti dell'RTI, inerenti la **documentazione coperta da riservatezza** e il **progetto di assorbimento del personale** con l'accettazione della clausola sociale.

DUSSMANN SERVICE SRL

DICHIARA

nel Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica:

- che i servizi offerti (come descritti nella Relazione tecnica – caricata nel Sistema nella sezione “Documentazione Tecnica”) rispecchiano i requisiti minimi richiesti con il bando di gara, con il capitolato tecnico e relativi allegati e appendici, nonché, per quanto riguarda i C.A.M., i valori minimi indicati al paragrafo 5.3.1 “Produzione degli alimenti e della bevande” dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011;

- che in caso di aggiudicazione dell'appalto:

a) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi sarà del **46%**

b) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG sarà del **26%**



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

Indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione **IGP, DOP e STG**:

IGP → Aceto balsamico di Modena, Radicchio di Chioggia, Mela della Valtellina, Arancia rossa di Sicilia, Clementina del Golfo di Taranto, Kiwi di Latina, Pesche
DOP → ProvoloneValpadana, Quartirolo Lombardo, Asiago, Fontina, Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Taleggio, Grana Padano, Pomodori pelati San Marzano, Mela Val di Non, Gorgonzola, Montasio, Caciocavallo Silano, Ricotta Romana
STG → Mozzarella

c) l'impresa si impegna a fornire:

c) 1. **acqua microfiltrata al 100%**, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M. ed allega relazione tecnica contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto;

c) 2. **bevande non alcoliche diverse dall'acqua al 100%**, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.;

d) a destinare il **cibo non somministrato** ad organizzazioni non lucrative di utilità che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 nelle seguenti mense: **tutte le mense oggetto di affidamento**.

A tal fine allega dichiarazione firmata dal legale rappresentante, congiuntamente al legale rappresentante dell'Organizzazione non lucrativa e di utilità sociale "AUSER" (CF 97067460580) con la quale si impegnano a sottoscrivere, prima della stipula del contratto, il Protocollo previsto al punto 5.4.3 dei CAM. Nel caso in cui la dichiarazione non presenti la sottoscrizione di entrambe le parti, non si darà luogo all'attribuzione del punteggio;

e) si impegna a somministrazione **ananas e/o banane** provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, con la seguente periodicità: **4 volte al mese**;

f) l'impresa dichiara di essere in possesso delle seguenti certificazioni:



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

DUSSMANN SERVICE SRL

Ente	Certificazione	Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
CERTIQUALITY SRL	UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di gestione della sicurezza alimentare	17/06/2013	16/06/2022	25952
CERTIQUALITY SRL	UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	23/08/2018	22/08/2021	P3708
CERTIQUALITY SRL	OHSAS 18001:2007 Sicurezza sul lavoro	24/06/2016	11/03/2021	25951

Le certificazioni sono prodotte in copia informatica con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa;

g) l'impresa **si impegna a nominare** il Direttore Tecnico del Servizio con una esperienza nella ristorazione collettiva, con qualifica attribuibile ai seguenti inquadramenti: Quadro A, Quadro B, Livello I e Livello II del CCNL, **per anni 10**. Per tutta la durata dell'appalto, il concorrente si impegna, altresì, nell'ipotesi di sostituzioni, a nominare un nuovo Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti sopra dichiarati;

h) l'impresa **si impegna a fornire nei giorni di domenica**, senza nessun onere aggiuntivo per l'amministrazione contraente, l'integrazione dei pasti (pranzo e cena) con antipasto e dolce.

ALTRE DICHIARAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE DI GARA

- **Relazione Bevande – paragrafo 18.1.2 del Disciplinare – punto a**

Presente la relazione tecnica sulle bevande contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto con l'impegno al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e all'utilizzo di attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.

La soluzione scelta dall'impresa prevede all'interno delle sale mense la formula **FREE BEVERAGE**, distribuzione a libero consumo, self service, di acqua microfiltrata e bevande di qualità.

La relazione è completa ed esauriente a rappresentare le varie soluzioni in quanto a trattamento dell'acqua, protocolli ambientali, qualità e gamma dei prodotti indicati, in linea con i temi di sviluppo sostenibile e della salute.

Sono presenti sul Sistema i seguenti ulteriori file:

-PRESENTAZIONE AZIENDALE

-DICHIARAZIONE SEGRETI TECNICI



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA COMPLESSIVA SOPRA INDICATA

Punteggio attribuito all'operatore economico <i>DUSSMANN SERVICE SRL</i>	
OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
• Fornitura degli alimenti e delle bevande	20
• Cibo non somministrato	4
• Prodotti esotici	5
• Personale e qualificazione aziendale	16
• Somministrazione pasto domenicale	5
• Relazione Tecnica - VOTO UNITARIO	20
Punteggio complessivo 70	
DETTAGLIO ASSEGNAZIONE PUNTI NELL'ALLEGATA SCHEDA A3	



OPERATORE ECONOMICO: ELIOR RISTORAZIONE SPA

L'impresa ha presentato le dichiarazioni che vengono sotto riportate, mediante la redazione della "Relazione Tecnica", del "Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica" e dei relativi allegati, come previsto al paragrafo 16 del Disciplinare di Gara. Le dichiarazioni sono rese nella modalità della dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della società **ELIOR RISTORAZIONE SPA**, Sig. Rosario **AMBROSINO** (MBRRSR66A23L259Q)

DISAMINA della Relazione Tecnica - paragrafo 18.1.1 del Disciplinare

È presente, sul Sistema, la "Relazione Tecnica", firmata digitalmente dal rappresentante legale dell'impresa, nella quale sono analizzati ed esposti i dettagli richiesti dal Disciplinare e dal Capitolato tecnico, in particolare sono evidenziati i seguenti aspetti del servizio:

- i) **Struttura organizzativa offerta per l'espletamento del servizio;**
- ii) **Metodologie di gestione e coordinamento delle diverse fasi del servizio;**
- iii) **Modalità di erogazione dei servizi operativi**

particolareggiati secondo i seguenti paragrafi:



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

- 1. STRUTTURA ORGANIZZATIVA OFFERTA PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**, descrittivo di: modalità di organizzazione del servizio con indicazione di competenze ed aree di intervento delle diverse figure - organizzazione del lavoro nelle diverse sedi - piano di riassorbimento del personale e relativo progetto di integrazione - piano di addestramento e formativo - modalità di gestione delle emergenze del personale
- 2. METODOLOGIE DI GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE DIVERSE FASI DEL SERVIZIO**, descrittivo di: strutture di coordinamento – modalità di relazione con il cliente/Amministrazione – strumenti di customer satisfaction (relazione e indagini sul grado di soddisfazione del cliente) - monitoraggio scarti cibo - strumenti informatici specifici dedicati alla gestione del servizio
- 3. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI OPERATIVI**, descrittivo di: modalità di selezione dei fornitori e loro classificazione - organizzazione del flusso produttivo (approvvigionamento, ricevimento derrate, stoccaggio, preparazione e produzione pasti, campionature, confezionamenti, distribuzione, gestione delle diete speciali) - attività di manutenzione, attività di pulizia e sanificazione

Nella relazione tecnica sono presenti le dichiarazioni, firmate digitalmente dai legali rappresentanti dell'RTI, inerenti la **documentazione coperta da riservatezza** e il **progetto di assorbimento del personale** con l'accettazione della clausola sociale.

ELIOR RISTORAZIONE SPA

DICHIARA

nel Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica:

- che i servizi offerti (come descritti nella Relazione tecnica – caricata nel Sistema nella sezione “Documentazione Tecnica”) rispecchiano i requisiti minimi richiesti con il bando di gara, con il capitolato tecnico e relativi allegati e appendici, nonché per quanto riguarda i C.A.M., i valori minimi indicati al paragrafo 5.3.1 “Produzione degli alimenti e della bevande” dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011;

- che in caso di aggiudicazione dell'appalto:

a) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi sarà del **46%**

b) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG sarà del **26%**



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

Indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione IGP, DOP e STG:

IGP → Clementine, Mele, Pere
DOP → Asiago, Bra, Casatella, Caciotta, Emmentahal, Fontina, Grana Padano forma, Grana Padano grattugiato, Pecorino, Provolone, Taleggio
STG → zero

c) l'impresa si impegna a fornire:

c) 1. **acqua microfiltrata**, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M. ed allega relazione tecnica contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto;

c) 2. **bevande non alcoliche diverse dall'acqua**, nonché l'impegno affinché il servizio di distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.;

d) a destinare il **cibo non somministrato** ad organizzazioni non lucrative di utilità che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 nelle seguenti mense: **tutte le mense oggetto di affidamento**.

A tal fine allega dichiarazione firmata dal legale rappresentante, congiuntamente al legale rappresentante dell'Organizzazione non lucrativa e di utilità sociale "**LAST MINUTE- IMPRESA SOCIALE SRL**" (CF 02877311205) con la quale si impegnano a sottoscrivere, prima della stipula del contratto, il Protocollo previsto al punto 5.4.3 dei CAM. Nel caso in cui la dichiarazione non presenti la sottoscrizione di entrambe le parti, non si darà luogo all'attribuzione del punteggio;

e) si impegna a somministrazione **ananas e/o banane** provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, con la seguente periodicità: **4 volte al mese**;

f) l'impresa dichiara di essere in possesso delle seguenti certificazioni:

ELIOR RISTORAZIONE SPA

Ente	Certificazione		Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
AGROQUALITÀ SPA	ISO 22000:2005	Sistema di gestione della sicurezza alimentare	20/06/2007	29/06/2021	AG/SGSA-07/2



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

AGROQUALITÀ SPA	**ISO 22005:2007	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	26/04/2011	23/04/2023	AG/RINT-11/88
ICDQ sh.p.k.	BS OHSAS 18001:2007	Sicurezza sul lavoro	27/11/2008	26/11/2020	195/20 SCR

**La Commissione, appurato che ISO 22005:2008 recepisce la EN ISO 22005:2007 e adotta la ISO 22005:2007, ritiene VALIDO il certificato ai fini della attribuzione del punteggio.

Le certificazioni sono prodotte in copia informatica con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa;

g) l'impresa **si impegna a nominare** il Direttore Tecnico del Servizio con una esperienza nella ristorazione collettiva, con qualifica attribuibile ai seguenti inquadramenti: Quadro A, Quadro B, Livello I e Livello II del CCNL, **per anni 10**. Per tutta la durata dell'appalto, il concorrente si impegna, altresì, nell'ipotesi di sostituzioni, a nominare un nuovo Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti sopra dichiarati;

h) l'impresa **si impegna a fornire nei giorni di domenica**, senza nessun onere aggiuntivo per l'amministrazione contraente, l'integrazione dei pasti (pranzo e cena) con antipasto e dolce.

ALTRE DICHIARAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE DI GARA

- **Relazione Bevande – paragrafo 18.1.2 del Disciplinare – punto a**

Presente la relazione tecnica sulle bevande contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto con l'impegno al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e all'utilizzo di attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.

La soluzione scelta dall'impresa prevede all'interno delle sale mense la formula **FREE BEVERAGE**, distribuzione a libero consumo, self service, di acqua microfiltrata e bevande di qualità.

La relazione è completa ed esauriente a rappresentare le varie soluzioni in quanto a trattamento dell'acqua, protocolli ambientali, qualità e gamma dei prodotti indicati, in linea con i temi di sviluppo sostenibile e della salute.

Sono presenti sul Sistema i seguenti ulteriori file:

- **DICHIARAZIONE SEGRETI TECNICO COMMERCIALI**
- **PRESENTAZIONE GRUPPO ELIOR POLIZIA PENITENZIARIA**



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA COMPLESSIVA SOPRA INDICATA

Punteggio attribuito all'operatore economico <i>ELIOR RISTORAZIONE SPA</i>	
OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
• Fornitura degli alimenti e delle bevande	20
• Cibo non somministrato	4
• Prodotti esotici	5
• Personale e qualificazione aziendale	16
• Somministrazione pasto domenicale	5
• Relazione Tecnica - VOTO UNITARIO	20
Punteggio complessivo 70	
DETTAGLIO ASSEGNAZIONE PUNTI NELL'ALLEGATA SCHEDA A4	



OPERATORE ECONOMICO: INNOVA SPA

L'impresa ha presentato le dichiarazioni che vengono sotto riportate, mediante la redazione della "Relazione Tecnica", del "Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica" e dei relativi allegati, come previsto al paragrafo 16 del Disciplinare di Gara. Le dichiarazioni sono rese nella modalità della dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della società **INNOVA SPA**, Sig. Amedeo **APICELLA** (CF PCLMDA61S06H501N)

DISAMINA della Relazione Tecnica - paragrafo 18.1.1 del Disciplinare

È presente, sul Sistema, la "Relazione Tecnica", firmata digitalmente dai rappresentanti legali dell'RTI, nella quale sono analizzati ed esposti i dettagli richiesti dal Disciplinare e dal Capitolato tecnico, in particolare sono evidenziati i seguenti aspetti del servizio:

- i) **Struttura organizzativa offerta per l'espletamento del servizio;**
- ii) **Metodologie di gestione e coordinamento delle diverse fasi del servizio;**
- iii) **Modalità di erogazione dei servizi operativi**

particolareggiati secondo i seguenti paragrafi:



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

- 1. PRESENTAZIONE E DESCRIZIONE DELL'OFFERENTE**
- 2. STRUTTURA ORGANIZZATIVA OFFERTA PER L'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**, descrittivo di: modello organizzativo e mansionario delle diverse figure - piano di formazione del personale addetto al servizio - progetto di riassorbimento del personale
- 3. METODOLOGIE DI GESTIONE E COORDINAMENTO DELLE DIVERSE FASI DEL SERVIZIO**, descrittivo di: organizzazione del personale operativo e di coordinamento - turnazione e gestione delle assenze del personale - organizzazione del processo di approvvigionamento e ricevimento derrate – selezione dei fornitori - procedura di smaltimento dei rifiuti e tutela dell'ambiente
- 4. MODALITÀ DI EROGAZIONE DEI SERVIZI OPERATIVI**, descrittivo di: modalità di stoccaggio delle derrate e modalità di manipolazione e cottura distribuzione dei pasti sulle linee self - diete speciali - qualità dell'attività e dell'igiene della produzione – piani di pulizia e sanificazione di locali, stoviglie ed arredi – disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione - manutenzione ordinaria.

Nella relazione tecnica sono presenti le dichiarazioni, firmate digitalmente dai legali rappresentanti dell'RTI, inerenti la **documentazione coperta da riservatezza** e il **progetto di assorbimento del personale** con l'accettazione della clausola sociale.

INNOVA SPA

DICHIARA

nel Modello 4 – Dichiarazione Offerta Tecnica:

- che i servizi offerti (come descritti nella Relazione tecnica – caricata nel Sistema nella sezione “Documentazione Tecnica”) rispecchiano i requisiti minimi richiesti con il bando di gara, con Il capitolato tecnico e relativi allegati e appendici, nonché, per quanto riguarda i C.A.M., i valori minimi indicati al paragrafo 5.3.1 “Produzione degli alimenti e della bevande” dell'allegato 1 al DM 25 luglio 2011;

- che in caso di aggiudicazione dell'appalto:

- a) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi sarà del **46%**
- b) la fornitura di frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine, provenienti sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG sarà del **26%**



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice

Indicazione dei prodotti che si intendono offrire con classificazione IGP, DOP e STG:

IGP → Spalla vbac–Inalca, Noce vbac–Inalca, Reale vbac–Inalca, Roast-beef vbac–Inalca
DOP → Grana Padano–Latteria Soresina, Parmigiano reggiano Cons. Latt.Virgilio, Taleggio Arrigoni, Provolone Valp.-Latteria Soresina, Prosciutto di Parma-Simonini
STG → zero

c) l'impresa si impegna a fornire:

c) 1. **acqua microfiltrata**, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M. ed allega relazione tecnica contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto;

c) 2. **bevande non alcoliche diverse dall'acqua**, nonché l'impegno affinché il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande avvenga nel rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e che verranno utilizzate per il predetto servizio attrezzatura che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.;

d) a destinare il **cibo non somministrato** ad organizzazioni non lucrative di utilità che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 nelle seguenti mense: **tutte le mense oggetto di affidamento.**

A tal fine allega dichiarazione firmata dal legale rappresentante, congiuntamente al legale rappresentante dell'Organizzazione non lucrativa e di utilità sociale "**LAST MINUTE MARKET – IMPRESA SOCIALE SRL**" (CF 02877311205) con la quale si impegnano a sottoscrivere, prima della stipula del contratto, il Protocollo previsto al punto 5.4.3 dei CAM;

e) si impegna a somministrazione **ananas e/o banane** provenienti da produzioni estere biologiche con garanzia del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale, con la seguente periodicità: **4 volte al mese;**

f) l'impresa dichiara di essere in possesso delle seguenti certificazioni:

INNOVA SPA

Ente	Certificazione	Data prima emissione	Data scadenze	Certificato n.
QMS ITALIA SRL	ISO 22000:2005 Sistema di gestione della sicurezza alimentare	19/06/2015	18/06/2021	110-6 190618-4
PCC CERT	EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari	30/12/2019	29/12/2021	PW-20812-18
PERRY JOHNSON REGISTRARS, INC.	OHSAS 18001:2007 Sicurezza sul lavoro	30/08/2011	06/08/2020	C2017-02433



Ministero della Giustizia

Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria

Provveditorato Regionale per la Lombardia

Commissione Giudicatrice

Le certificazioni sono prodotte in copia informatica con dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa;

g) l'impresa **si impegna a nominare** il Direttore Tecnico del Servizio con una esperienza nella ristorazione collettiva, con qualifica attribuibile ai seguenti inquadramenti: Quadro A, Quadro B, Livello I e Livello II del CCNL, **per anni 10**. Per tutta la durata dell'appalto, il concorrente si impegna, altresì, nell'ipotesi di sostituzioni, a nominare un nuovo Direttore Tecnico del Servizio in possesso dei requisiti sopra dichiarati. h) l'impresa **si impegna a fornire nei giorni di domenica**, senza nessun onere aggiuntivo per l'amministrazione contraente, l'integrazione dei pasti (pranzo e cena) con antipasto e dolce.

ALTRE DICHIARAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE DI GARA

- **Relazione Bevande – paragrafo 18.1.2 del Disciplinare – punto a**

Presente la relazione tecnica sulle bevande contenente la soluzione più idonea prescelta in base all'utenza e al contesto con l'impegno al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia e all'utilizzo di attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nei C.A.M.

La soluzione scelta dall'impresa prevede all'interno delle sale mense la formula **FREE BEVERAGE**, distribuzione a libero consumo, self service, di acqua microfiltrata e bevande di qualità.

La relazione è completa ed esauriente a rappresentare le varie soluzioni in quanto a trattamento dell'acqua, protocolli ambientali, qualità e gamma dei prodotti indicati, in linea con i temi di sviluppo sostenibile e della salute.

ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI PER L'OFFERTA TECNICA COMPLESSIVA SOPRA INDICATA

Punteggio attribuito all'operatore economico INNOVA SPA	
OGGETTO DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
• Fornitura degli alimenti e delle bevande	20
• Cibo non somministrato	4
• Prodotti esotici	5
• Personale e qualificazione aziendale	16
• Somministrazione pasto domenicale	5
• Relazione Tecnica - VOTO UNITARIO	16
Punteggio complessivo 66	
DETTAGLIO ASSEGNAZIONE PUNTI NELL'ALLEGATA SCHEDA A5	



Ministero della Giustizia

*Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Provveditorato Regionale per la Lombardia
Commissione Giudicatrice*

La Commissione conclude i lavori alle ore 17,00 ed aggiorna la seduta riservata al 28/07/2020, alle ore 15,00

Di quanto sopra è redatto il presente verbale composto da n. 23 (ventitre) pagine totali e n. 5 allegati (A1-A2-A3-A4-A5) che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto come appresso

Dott.ssa **Ester GHISELLI**

Dirigente con funzioni di Presidente

Dott. Ing. **Enrico TROCINO**

Commissario

Ass.te Amm.vo **Rita Anna CEGLIA**

Commissario
