



COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE – SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ EDUCATIVE E SCOLASTICHE

Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 D. Lgs. 36/2023, per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per i nidi a gestione diretta del Comune di Firenze, ai sensi dei criteri ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10.03.2020 pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 4/04/2020 – periodo di affidamento: gennaio – dicembre 2026 – Lotto 1 CIG B7F5CC938A – Lotto 2 cig B7F5CCA45D - Lotto 3 cig B7F5CCB530 – Lotto 4 cig B7F5CCC603 - Lotto 5 cig B7F5CCD6D6 - Lotto 6 cig B7F5CCE7A9

SEDUTA DEL 23 SETTEMBRE 2025

Seduta riservata

In data 30 settembre 2025, presso la Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche – via Nicolodi 2, 50137 Firenze, Piano 1 stanza A 29, si riunisce la Commissione Giudicatrice, nominata con Determinazione Dirigenziale n. 6715 del 18/09/2025, così composta:

1. Dr. Massimo Capantini - Presidente della Commissione Giudicatrice;
2. Dott.ssa Serena Giannelli - Membro della Commissione Giudicatrice;
3. Dott.ssa Katia Bucciarelli - Membro della Commissione Giudicatrice;

per procedere alla valutazione delle offerte economiche presentate dagli operatori economici partecipanti alla gara in oggetto.

Svolge funzione di segretario verbalizzante il Dr. Sergio Brombin.

Il Presidente della Commissione di Gara, alle ore 09.00, dichiara aperta la seduta

Ai fini della valutazione delle offerte tecniche presentate, il Presidente dà lettura dei criteri e sub criteri nonché del peso ad essi attribuito nel Disciplinare di gara, al punto 18.1, dando atto che la Commissione Giudicatrice ha a disposizione **70 punti** attribuiti, per ciascun lotto, come descritto nelle tabelle seguenti:

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q), tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

LOTTO 1 - Latticini e formaggi

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
				D	Q	T
				MAX	MAX	MAX
1	ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA	30	1.1 Organizzazione della fornitura	5		
			1.2 Sistema di qualificazione dei fornitori	7		
			1.3 Tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare	6		
			1.4 Gestione Magazzino	4		
			1.5 Piano di risoluzione delle emergenze	5		
			1.6 Proposte migliorative	3		
2	SISTEMA DEI TRASPORTI	10	2.1 Percentuale di mezzi utilizzati a basso impatto ambientale rispetto al totale dei mezzi utilizzati		10	
3	CERTIFICAZIONI	9	3.1 UNI EN ISO 45001			2
			3.2 SA8000			2
			3.3 UNI EN ISO 14001:2015			2
			3.4 UNI EN ISO 22000			2
			3.5 UNI PDR/125			1
4	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	14	4.1 Offerta di ulteriori tipologie di prodotti biologici, rispetto a quanto già previsto come obbligatorio nelle specifiche tecniche		6	
			4.2 Offerta di alimenti biologici a km0 e/o a Filiera Corta		8	
5	CATENA DEL FREDDO	3	5.1 Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo	3		
6	IMBALLAGGI	4	6.1 Pallet a ridotto impatto ambientale			4
	TOTALE	70		33	24	13

CB

my
CB

LOTTO 2 – Carni fresche, uova ed affettati

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
				D	Q	T
				MAX	MAX	MAX
1	ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA	30	1..1 Organizzazione della fornitura	5		
			1.2 Sistema di qualificazione dei fornitori	7		
			1..3 Tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare	6		
			1..4 Gestione Magazzino	4		
			1..5 Piano di risoluzione delle emergenze	5		
			1..6 Proposte migliorative	3		
2	SISTEMA DEI TRASPORTI	10	2.1 Percentuale di mezzi utilizzati a basso impatto ambientale rispetto al totale dei mezzi utilizzati		10	
3	CERTIFICAZIONI	9	3.1 UNI EN ISO 45001			2
			3.2 SA8000			2
			3.3 UNI EN ISO 14001:2015			2
			3.4 UNI EN ISO 22000			2
			3.5 UNI PDR/125			1
4	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	14	4.1 Offerta di ulteriori tipologie di prodotti biologici, rispetto a quanto già previsto come obbligatorio nelle specifiche tecniche		6	
			4.2 Offerta di alimenti biologici a km0 e/o a Filiera Corta		8	
5	CATENA DEL FREDDO	3	5.1 Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo	3		
6	IMBALLAGGI	4	6.1 Pallet a ridotto impatto ambientale			4
	TOTALE	70		33	24	13

LOTTO 3 – Pasta fresca

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
				D	Q	T
				MAX	MAX	MAX
1	ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA	30	1..1 Organizzazione della fornitura	5		
			1.2 Sistema di qualificazione dei fornitori	7		
			1..3 Tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare	6		
			1..4 Gestione Magazzino	4		

			1.5 Piano di risoluzione delle emergenze	5		
			1.6 Proposte migliorative	3		
2	SISTEMA DEI TRASPORTI	10	2.1 Percentuale di mezzi utilizzati a basso impatto ambientale rispetto al totale dei mezzi utilizzati		10	
3	CERTIFICAZIONI	9	3.1 UNI EN ISO 45001			2
			3.2 SA8000			2
			3.3 UNI EN ISO 14001:2015			2
			3.4 UNI EN ISO 22000			2
			3.5 UNI PDR/125			1
4	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	14	4.1 Offerta di ulteriori tipologie di prodotti biologici, rispetto a quanto già previsto come obbligatorio nelle specifiche tecniche		6	
			4.2 Offerta di alimenti biologici a km0 e/o a Filiera Corta		8	
5	CATENA DEL FREDDO	3	5.1 Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo	3		
6	IMBALLAGGI	4	6.1 Pallet a ridotto impatto ambientale			4
	TOTALE	70		33	24	13

LOTTO 4 – Olio extravergine di oliva biologico italiano

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
				D	Q	T
				MAX	MAX	MAX
1	ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA	39	1.1 Organizzazione della fornitura	8		
			1.2 Sistema di qualificazione dei fornitori	8		
			1.3 Tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare	8		
			1.4 Gestione Magazzino	6		
			1.5 Piano di risoluzione delle emergenze	6		
			1.6 Proposte migliorative	3		
2	SISTEMA DEI TRASPORTI DEI TRASPORTI	10	2.1 Percentuale di mezzi utilizzati a basso impatto ambientale rispetto al totale dei mezzi utilizzati		10	
3	CERTIFICAZIONI	9	3.1 UNI EN ISO 45001			2
			3.2 SA8000			2
			3.3 UNI EN ISO 14001:2015			2

			3.4 UNI EN ISO 22000			2
			3.5 UNI PDR/125			1
4	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	8	4.1 Offerta di Olio extra vergine di oliva biologico italiano a km0 e/o a Filiera Corta			8
5	IMBALLAGGI	4	6.1 Pallet a ridotto impatto ambientale			4
	TOTALE	70		39	10	21

1. LOTTO 5 – PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
				D	Q	T
				MAX	MAX	MAX
1	ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA	36	1..1 Organizzazione della fornitura	8		
			1.2 Sistema di qualificazione dei fornitori	8		
			1..3 Tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare	8		
			1..4 Gestione Magazzino	4		
			1..5 Piano di risoluzione delle emergenze	5		
			1..6 Proposte migliorative	3		
2	SISTEMA DEI TRASPORTI	10	2.1 Percentuale di mezzi utilizzati a basso impatto ambientale rispetto al totale dei mezzi utilizzati		10	
3	CERTIFICAZIONI	9	3.1 UNI EN ISO 45001			2
			3.2 SA8000			2
			3.3 UNI EN ISO 14001:2015			2
			3.4 UNI EN ISO 22000			2
			3.5 UNI PDR/125			1
4	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	8	Offerta di alimenti biologici			8
5	CATENA DEL FREDDO	3	5.1 Sistema di controllo e monitoraggio della catena del freddo	3		
6	IMBALLAGGI	4	6.1 Pallet a ridotto impatto ambientale			4
	TOTALE	70		39	10	21

LOTTO 6 – Generi alimentari vari ed acqua

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI	PUNTI	PUNTI
				D	Q	T
				MAX	MAX	MAX

h
GB
M
B

1	ORGANIZZAZIONE DELLA FORNITURA	33	1.1 Organizzazione della fornitura	7		
			1.2 Sistema di qualificazione dei fornitori	7		
			1.3 Tracciabilità e rintracciabilità della filiera alimentare	7		
			1.4 Gestione Magazzino	4		
			1.5 Piano di risoluzione delle emergenze	5		
			1.6 Proposte migliorative	3		
2	SISTEMA DEI TRASPORTI	10	2.1 Percentuale di mezzi utilizzati a basso impatto ambientale rispetto al totale dei mezzi utilizzati		10	
3	CERTIFICAZIONI	9	3.1 UNI EN ISO 45001			2
			3.2 SA8000			2
			3.3 UNI EN ISO 14001:2015			2
			3.4 UNI EN ISO 22000			2
			3.5 UNI PDR/125			1
4	QUALITÀ DEGLI ALIMENTI	14	4.1 Offerta di ulteriori tipologie di prodotti biologici, rispetto a quanto già previsto come obbligatorio nelle specifiche tecniche		6	
			4.2 Offerta di alimenti biologici a km0 e/o a Filiera Corta		8	
5	IMBALLAGGI	4	6.1 Pallet a ridotto impatto ambientale			4
	TOTALE	70		33	24	13

La valutazione dell'offerta tecnica relativamente ai criteri qualitativi avviene mediante attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di ciascuno dei componenti la Commissione giudicatrice come previsto al punto 18.2 del Disciplinare di gara e precisamente:

GIUDIZIO	MOTIVAZIONE	COEFFICIENTE
Ottimo	Descrizione molto ben strutturata che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito gli elementi richiesti	1,00
Distinto	Descrizione strutturata che sviluppa con alcuni approfondimenti gli elementi richiesti	0,80
Buono	Descrizione adeguata che sviluppa gli elementi richiesti senza particolari approfondimenti	0,60
Sufficiente	Descrizione accettabile, ma poco strutturata e poco sviluppata degli elementi richiesti	0,40
Scarso	Descrizione mediocre e non sufficientemente sviluppata degli elementi richiesti	0,20
Insufficiente	Descrizione carente, generica e inadeguata degli elementi richiesti	0,00

Il punteggio degli elementi quantitativi e tabellari, indicati rispettivamente nella colonna "Q" e "T" della tabella dei criteri sopra riportata, è attribuito secondo le formule e le istruzioni specificate per ciascun criterio e sub criterio di valutazione come specificato all'art. 18.2 del Disciplinare di Gara.

Viene ricordato che nel calcolo dei coefficienti e dei punteggi, per ogni criterio e sub-criterio, sarà adottato un numero di cifre decimali pari a 2 (due).

Tutto ciò premesso la commissione procede all'esame e valutazione delle n. 6 offerte tecniche pervenute dai seguenti n. 4 (quattro) operatori economici:

1. **Centrale del Latte d'Italia spa**
2. **Cancelloni Food Service spa**
3. **Cecioni Catering S.r.l.**
4. **Ditta Camillo Fasolo s.a.s.**

h La Commissione procede con l'esame delle offerte cominciando con l'offerta tecnica presentata, per il **Lotto 1**, dall'operatore economico **Centrale del Latte d'Italia spa** e ogni commissario procede all'attribuzione dei coefficienti sopra menzionati per ciascuno degli elementi che compongono l'offerta tecnica presentata.

VB Dall'esame dell'offerta si evidenzia quanto segue:

- non viene attribuito il punteggio per la certificazione UNI EN ISO 14001/2015 indicata come in possesso della Società e non allegata, così come previsto al punto 3, lettera a dell'art.16 del disciplinare;
- non viene attribuito il punteggio per l'offerta della fornitura di uova biologiche, tra le ulteriori tipologie di prodotti biologici, in quanto prodotto non previsto nel lotto in questione;
- non viene attribuito il punteggio per i mezzi indicati come euro 4 e non valutabili perché non corrispondenti alle caratteristiche richieste nel disciplinare;

SB La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta tecnica presentata, per il **Lotto 2**, dall'operatore economico **Cancelloni Food Service spa** e ogni commissario procede all'attribuzione dei coefficienti sopra menzionati per ciascuno degli elementi che compongono l'offerta tecnica presentata.

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta tecnica presentata, per il **Lotto 3**, dall'operatore economico **Cancelloni Food Service spa** e ogni commissario procede all'attribuzione dei coefficienti sopra menzionati per ciascuno degli elementi che compongono l'offerta tecnica presentata.

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta tecnica presentata, per il **Lotto 5**, dall'operatore economico **Ditta Camillo Fasolo s.a.s.** e ogni commissario procede all'attribuzione dei coefficienti sopra menzionati per ciascuno degli elementi che compongono l'offerta tecnica presentata.

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta tecnica presentata, per il **Lotto 6**, dall'operatore economico **Cancelloni Food Service spa** e ogni commissario procede all'attribuzione dei coefficienti sopra menzionati per ciascuno degli elementi che compongono l'offerta tecnica presentata.

La società presenta l'offerta di ulteriori n. 4 prodotti biologici, rispetto a quanto già previsto come obbligatorio nelle specifiche tecniche: biscotti frollini, miele millefiori, zucchero, farina di cocco. Nessuno dei prodotti corrisponde alle caratteristiche di pesatura richieste nelle specifiche tecniche e per questo non viene attribuito alcun punteggio.

La Commissione prosegue con l'esame dell'offerta tecnica presentata, per il **Lotto 6**, dall'operatore economico **Cecioni Catering S.r.l.** e ogni commissario procede all'attribuzione dei coefficienti sopra menzionati per ciascuno degli elementi che compongono l'offerta tecnica presentata.

La società presenta l'offerta di ulteriori n. 5 prodotti biologici, rispetto a quanto già previsto come obbligatorio nelle specifiche tecniche: aceto di vino bianco, cous cous, miele millefiori, biscotti tipo marie e pangrattato. Dall'esame di tali ulteriori prodotti emerge che solo il pangrattato corrisponde con certezza alle caratteristiche di pesatura richieste nelle specifiche tecniche e per questo viene attribuito il punteggio.

I giudizi di tutti i componenti la Commissione Giudicatrice sono analiticamente riportati nel prospetto di cui all'Allegato 1.

Al termine delle operazioni di cui sopra, la Commissione Giudicatrice stila la seguente graduatoria delle offerte tecniche presentate dalle imprese concorrenti:

Offerta tecnica		
Numero Lotto	Società	Punteggio riparametrato
1	Centrale del Latte d'Italia spa	70
2	Cancelloni Food Service spa	70
3	Cancelloni Food Service spa	70
5	Ditta Camillo Fasolo s.a.s	70
6	Cancelloni Food Service spa	70
6	Cecioni Catering S.r.l.	53,28

Il Presidente della Commissione Giudicatrice procede a dare lettura dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche ed, effettuato l'accesso alla Piattaforma START alle ore 10.06, procede all'inserimento dei punteggi.

Alle ore 13,23 termina l'inserimento dei punteggi dell'offerta tecnica.

Alle ore 13,25 si procede con lo scaricare le offerte economiche dei Lotti 1, 2, 3, 5 e 6.

Alle ore 13,34 si procede con l'esame della offerta economica avanzata, per il Lotto 1, dalla società **Centrale del Latte d'Italia spa**. L'offerta presenta un ribasso pari a **2,60929 %**.

Viene rilevata una anomalia nel "Modello DE- Dettaglio offerta economica" precompilato, il quale, a seguito di apparente modifica manuale, si presenta nei seguenti termini *"Mozzarella biologica confezioni da gr. 100 125"*. La commissione:

- considerato che nella procedura in questione, a più riprese la Stazione appaltante, nel rispondere a quesiti posti da operatori economici, ha chiarito che i formati dei prodotti devono essere conformi a quelli indicati nell'Allegato 1 - Specifiche tecniche e gestionali del Capitolato d'appalto;

- ai sensi dell'art. 13.1 del Disciplinare di gara "con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi";

decide di sospendere la valutazione dell'offerta economica e di procedere tramite la piattaforma START, ai sensi dell'art. 14 del Disciplinare di gara, a chiedere alla Società Centrale del Latte d'Italia spa, anche in rapporto a quanto previsto nel suddetto art. 13.1 del Disciplinare di gara, di chiarire qual è il formato effettivamente offerto per la Mozzarella biologica.

Alle ore 14:07 la commissione sospende la seduta stabilendo di riprendere i lavori il giorno 30 settembre 2025 alle ore 09:00.

Il presente verbale è composto da n. 9 pagine.

Letto, confermato e sottoscritto:
Firenze, 23 settembre 2025

Dr. Massimo Capantini - Presidente della Commissione Giudicatrice



Dott.ssa Serena Giannelli - Membro della Commissione Giudicatrice



Dott.ssa Katia Bucciarelli - Membro della Commissione Giudicatrice



Segretario Verbalizzante
Sergio Brombin



