

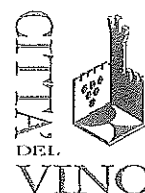
COMUNE DI MASCHITO

Provincia di Potenza

Via L. Cariatì n.112 - CAP 85020 - Tel. 0972-33047

C.F. 86002060761 - P. IVA 00529070765

PEC: anagrafe.maschito@cert.ruparbasilicata.it Sito internet: www.comune.maschito.pz.it



Handwritten initials: R, EP

Handwritten initials: SS

Handwritten signature

VERBALE N. 2

SECONDA SEDUTA RISERVATA DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA VAUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Oggetto: prosecuzione delle operazioni di valutazione della offerta tecnica relativa alla procedura aperta per l'affidamento dell'appalto, tramite SUA-Provincia di Potenza, del servizio associato di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado dei comuni di Maschito, Montemilone e Palazzo San Gervasio per gli anni scolastici 2024-2025/2025-2026/2026-2027 - CIG B48DB06161. CODICE GARA G00770.

L'anno 2025, addì 30 del mese di gennaio, alle ore 16:10, presso la residenza municipale, sita in Maschito alla Via Cariatì n. 112, nell'ufficio del responsabile dell'area amministrativa, sono presenti i componenti della Commissione Giudicatrice nominata con determinazione n. 6 in data 14.01.2025 e composta dai signori, riconvocati con verbale n.1 del 28.1.2025, nelle persone:

- ⇒ Presidente: dr.ssa Margaret Ciola, RUP e Responsabile dell'area amministrativa del Comune di Maschito;
- ⇒ Componente: rag. Salvatore Sotera, Responsabile dell'area finanziaria del Comune di Maschito;
- ⇒ Componente: ing. Antonio Clinco, Responsabile dell'area tecnica del Comune di Maschito;
- ⇒ Segretario verbalizzante: sig. Giuseppe De Luca, istruttore amministrativo, Responsabile Ufficio Affari Generali del Comune di Maschito;

per proseguire in seduta riservata alla valutazione della offerta tecnica relativa all'appalto del servizio indicato in epigrafe. Trattandosi di seduta riservata, nessun altro è presente.

Richiamato il Verbale n. 1 del 28.01.2025 con il quale la Commissione :

- 1) ha dato atto della legittima sua costituzione e suo insediamento;
- 2) ha preso atto:
 - della Determinazione Dirigenziale a contrarre del Comune di Maschito n. 307 R.G. del 18/09/2024 e successiva determinazione di rettifica ed integrazione n. 341 del 18/10/2024, con le quali è stato disposto di indire una gara, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023, in modalità telematica e per il tramite della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza, per l'affidamento in appalto del servizio associato di refezione scolastica per gli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei Comuni di Maschito, Montemilone e Palazzo San Gervasio, per gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 con eventuale opzione di proroga contrattuale per altri due anni, con l'utilizzo del criterio di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, come disciplinata dall'art. 108 del D.lgs. n. 36/2023;
 - del Bando di Gara e relativi allegati pubblicati dalla Provincia di Potenza e trasmessi con nota prot. n. 6234 del 3.12.2024;
 - dell'avvenuta pubblicazione del predetto Bando e dei relativi allegati sul sito del Comune di Maschito al n.662 del 3.12.2024 e sino al 2.1.2025, termine di scadenza per la presentazione delle offerte, e in Amministrazione Trasparente nella sezione bandi di gara al seguente link: <https://www.halleyweb.com/maschito/zf/index.php/bandi-gara/atti-programmazione/atti>
 - dei verbali delle sedute del seggio di gara della Area Gare/SUA della Provincia di Potenza n.1 del 3.1.2025, nel quale si è provveduto all'apertura della busta telematica amministrativa di ciascun

operatore economico che ha prodotto offerta ed alla sospensione della seduta di gara per procedere, tramite la Piattaforma, all'acquisizione, in applicazione di soccorso istruttorio, della documentazione mancante da parte dei concorrenti ammessi con riserva; del verbale n.5 del 13.1.2025, in cui si è provveduto all'espletamento del soccorso istruttorio; n.13 del 24.1.2025, con il quale si è tenuta la terza seduta in cui si è provveduto alla apertura delle buste telematiche contenenti le offerte tecniche per verifica delle prescrizioni *meramente formali in conformità* da quanto previsto dal Bando di Gara;

■ delle offerte tecniche in formato zip, trasmesse dalla Provincia tramite pec, acquisite al prot. n. 0000443 del 24.1.2025 relative al seguente operatore economico:

N. plico	Ragione Sociale
1	LADISA s.r.l.

- 3) ha dato avvio alle operazioni di lettura dei documenti presentati dalla società Ladisa s.r.l. come elencati nel medesimo verbale e di seguito riportati:
- PG12390_offerta tecnica Comune di Maschito.pdf.p7m
 - PG12391_Riservatezza.pdf.p7m
 - PG12392_all.n – Accordo buon samaritano.pdf.p7m
- 4) ha dato parziale lettura dell'offerta tecnica di cui al plico n.1;
- 5) ha rinviato per il prosieguo delle operazioni della valutazione alla seduta odierna;

Ciò posto, la Commissione prosegue nella lettura del progetto e dei documenti presentati dalla società Ladisa s.r.l.

La Commissione rileva che alla terza facciata dell'offerta tecnica presentata dall'operatore economico Ladisa S.r.l. nel punto **I) Organizzazione e gestione del servizio. Sub criterio Lett. A - Approvvigionamento stoccaggio - qualità dei fornitori** viene indicato il "centro di cottura di Ostuni", mentre nelle successive parti, e in particolar modo nella descrizione del sub criterio **lett. C) Organizzazione del servizio veicolato** e del sub criterio **lett. D) Distanza centro cottura**, si fa riferimento al "Centro di cottura di Venosa".

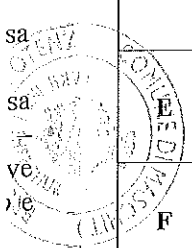
La Commissione ritenendo che si tratti di mero refuso lo considera influente ai fini della valutazione del sub criterio **A) Approvvigionamento - stoccaggio - qualità dei fornitori**.

La Commissione procede, quindi, con la valutazione dell'offerta come di seguito riportata:

Criteri PUNTO I – ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO		Punte ggio massi mo	Ciola	Clinco	Sotera	media	punteggio
A	Approvvigionamento – stoccaggio - qualità dei fornitori	6	Buono 0,80	Quasi ottimo 0,90	Buono 0,80	0,83	0,83*6= 4,98 Punteggio finale sub criterio
B	Organizzazione del processo di produzione pasti presso il centro cottura	5	Ottimo 1	Quasi ottimo 0,90	Quasi ottimo 0,90	0,93	0,93*5= 4,67 Punteggio finale sub criterio
C	Organizzazione del servizio veicolato	5	Ottimo 1	Ottimo - 1	Ottimo - 1	1	5 Punteggio finale del sub criterio

SS
M
ED
Q

e



del

io
o
b
67
io
ib
io
sub
o

D	<p>Distanza centro di cottura</p> <p>Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente il cui centro di cottura sia ubicato più vicino alle sedi dei plessi dei comuni associati secondo la migliore media ponderata.</p> <p>Ai fini di una corretta attribuzione del punteggio si chiede di utilizzare il sito google maps. L'applicazione del punteggio avverrà applicando la seguente formula:</p> <p>$P = PM \times DM : DO$</p> <p>Dove</p> <p>P è il punteggio attribuito all'offerta considerata;</p> <p>PM è il punteggio massimo attribuibile;</p> <p>DM è la media ponderata della distanza più bassa tra tutte le medie relative alle distanze medie dei centri di cottura dei concorrenti partecipanti;</p> <p>DO media della distanza del centro di cottura dai comuni associati dell'offerta considerata.</p>	6	$P = 6 \times 16,96/15,96 = 6$					La distanza media ponderata del centro di cottura dell'operatore esaminato dai comuni associati è km. 15,96	
F	Piano di pulizia e sanificazione	4	Buono - 0,80	Quasi buono - 0,70	Buono - 0,80	0,77	0,77*4= 3,07 Punteggio finale del sub criterio		
	Monitoraggio del livello di soddisfazione dell'utenza	3	Buono 0,80	Quasi ottimo 0,90	Quasi ottimo 0,90	0,87	0,87*3= 2,60 Punteggio finale del sub criterio		
	Sistema dei controlli sanitari	5	Ottimo - 1	Ottimo - 1	Ottimo - 1	1	5 Punteggio finale del sub criterio		
PUNTO II – ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE									
G	Complesso delle risorse umane che la ditta intende assegnare alla gestione del servizio nelle diverse fasi: preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, pulizia, controllo qualità	7	Ottimo - 1	Ottimo - 1	Ottimo - 1	1	7 Punteggio finale del sub criterio		
H	Piano di formazione ed aggiornamento dei dipendenti	3	Ottimo - 1	Ottimo - 1	Ottimo - 1	1	3 Punteggio finale del sub criterio		
PUNTO III – QUALITA' DELLE DERRATE, CARATTERISTICHE AMBIENTALI E SOCIALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI									
I	Integrazione fornitura di prodotti biologici	5	5 Punteggio finale del sub criterio L'operatore si impegna a coprire l'intero fabbisogno di n.5 prodotti biologici.						
L	Fornitura di prodotti a chilometro zero e filiera corta	5	5 Punteggio finale del sub criterio L'operatore si impegna a fornire n.5 prodotti a chilometro zero.						

M	Fornitura di prodotti da agricoltura sociale	3	3 Punteggio finale del sub criterio L'operatore si impegna a fornire n. 3 specie di prodotti che coprano l'intero fabbisogno richiesto dai menù, provenienti da agricoltura sociale.				
N	Piano di gestione eccedenze alimentari – lotta allo spreco	5	Ottimo - 1	Ottimo - 1	Ottimo - 1	1	5 Punteggio finale del sub criterio
PUNTO IV – ECONOMIA SOSTENIBILE (GREEN ECONOMY)							
O	Impatti ambientali della logistica – mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale	4	4 L'operatore si impegna a utilizzare il 100% mezzi di trasporto a ridotto impatto ambientale				
PUNTO V – EDUCAZIONE ALIMENTARE - COMUNICAZIONE							
P	Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico	6	Ottimo - 1	Quasi ottimo 0,90	Quasi ottimo 0,90	0,93	0,93*6= 5,60 Punteggio finale del sub criterio
PUNTO VI – PROGETTO MIGLIORATIVO DEGLI AMBIENTI E DEL SERVIZIO							
Q	Proposte migliorative degli ambienti	5	Buono 0,80	Quasi ottimo 0,90	Buono 0,80	0,83	0,83*6= 4,17 Punteggio finale del sub criterio
R	Proposte migliorative di aspetti o elementi del Capitolato Tecnico a vantaggio del servizio e dell'Ente	3	Buono 0,80	Quasi buono 0,70	Buono 0,80	0,77	0,77*3= 2,30 Punteggio finale del sub criterio
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA			75,35				

La Commissione dà atto di aver concluso la valutazione dell'offerta tecnica presentata dalla ditta Ladisa s.r.l.

In base a quanto previsto dal disciplinare di gara, la Commissione Giudicatrice constata che l'offerta tecnica valutata, ha conseguito un punteggio tecnico superiore alla soglia minima di sbarramento di 50 punti stabilita nel disciplinare stesso e, pertanto, si procederà all'apertura dell'offerta economica.

La commissione, pertanto, conclude le operazioni, provvede ad elaborare il seguente prospetto finale riassuntivo delle risultanze delle operazioni di valutazione:

IMPRESA CONCORRENTE	PUNTEGGIO TOTALE CONSEGUITO OFFERTA TECNICA
LADISA S.r.l.	75,35

La Commissione dà atto del termine delle operazioni di valutazione e demanda al Presidente della Commissione gli adempimenti conseguenti.

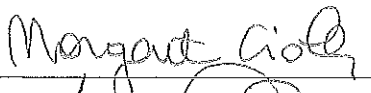
Terminate le operazioni, la seduta si conclude alle ore 18.45.

Del che è verbale.

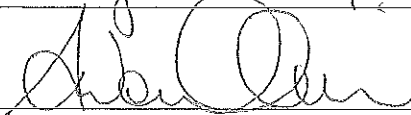
Letto, confermato e sottoscritto.

La Commissione giudicatrice

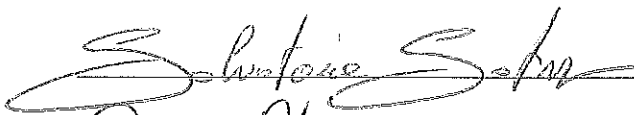
dr.ssa Margaret Ciola – *Presidente*



ing. Antonio Clinco - *Componente*



rag. Salvatore Sotera – *Componente*



sig. Giuseppe De Luca – *Segretario*

