



CITTÀ DI LAVELLO

(Provincia di Potenza)

VERBALE NR.3

OGGETTO: Prosecuzione delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche relative alla procedura aperta per l'affidamento in concessione, tramite la S.U.A. di Potenza, del servizio di refezione scolastica - CIG B27C50671A - Codice gara G00639.

3° SEDUTA del 08 ottobre 2024

L'anno duemilaventiquattro il giorno OTTO del mese di OTTOBRE, alle ore 09:25, presso il Centro Sociale comunale "M. Di Gilio", nell'ufficio del Responsabile del Settore I Amministrativo sono presenti i componenti della commissione per la prosecuzione delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche in oggetto, nominati dal Responsabile del Settore I - Amministrativo con Determinazione n.256 R.P. del 16.09.2024/n.1043 del 16/09/2024 - R.G., così come disposto nel Verbale n. 2 del 01/10/2024, sono presenti:

- *Presidente: dott.ssa Giuseppina Di Vittorio, RUP e Responsabile del Settore I Amministrativo;*
- *componente: dott.ssa Elena Pisicchio, Funzionario amministrativo del Comune di Lavello, con funzioni anche di verbalizzante;*
- *componente: dott. Mauro Antonio Tufariello, Funzionario contabile del Comune di Lavello.*

Richiamati:

- il Verbale nr.1 del 20/09/2024 con il quale la Commissione:

- ✓ **ha dato atto** della legittima costituzione ed insediamento;
- ✓ **ha preso atto:**

- della Determinazione n.180 del 01.07.2024/RG n.703 del 02.07.2024 del Settore I Amministrativo con la quale è stata indetta procedura di gara aperta, ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, per il tramite della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza, per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica in favore del Comune di Lavello per la durata di n.3 (tre) anni scolastici (2024/2025, 2025/2026,2026/2027), 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) pubblicato dalla Provincia di Potenza, trasmesso con nota prot.n.14188 del 18.07.2024 - CIG B27C50671A;
- dell'avvenuta pubblicazione del predetto bando, con relativi allegati, anche sul sito del comune di Lavello, nell'albo on line al n. 1263 del 19.07.2024 fino al 23.08.2024 (termine di scadenza per la presentazione delle offerte) ed in Amministrazione Trasparente nella sezione Bandi di gara sotto sezione Avvisi;
- dei verbali di seduta nr. 37 del 10.9.2024 e nr. 41 del 17.09.2024, acquisiti al Prot.n. 0018483 del 17.09.2024, con i quali la Provincia di Potenza ha provveduto alle operazioni di verifica formale delle buste telematiche

Settore I Amministrativo

Largo Tuscania - Cap: 85024

Tel: 0972.090953 - 0972.090942 PEC: info@pec.comune.lavello.pz.it

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

- (Amministrative e tecniche) presentate dagli operatori sopra indicati;
- delle offerte tecniche, in formato zip, trasmesse dalla Provincia di Potenza tramite pec, acquisite al prot.n. 0018483 del 17.09.2024 relative ai seguenti operatori:

Nr. Plico	Denominazione
1	NEW FOOD Sc arl
2	REM srl
3	S.L.E.M. srl
4	ATLAS I.F.M. srl

- ✓ **ha dato** avvio alle operazioni di lettura dei documenti presentati dalla società NEW FOOD sc arl, come elencati nel medesimo verbale e di seguito riportati:
 1. PA 140673_Offerta Tecnica Lavello in formato pdf P7m;
 2. PA 140674_Dichiarazione di riservatezza P7m;
 3. PA 140675_Allegati1.zip.p7m;
 4. PA 140676_Allegati2.zip.p7m;
 5. PA 140677_Allegati3.zip.p7m;
 6. PA 140678_Allegati4.zip.p7m;
 7. PA 140679_LE SCUOLE.ZIP.p7m;
 8. PA 140680_Progetto di Assorbimento.pdf.p7m.
- ✓ **ha dato** parziale lettura dell'offerta tecnica di cui al punto 1);
- ✓ **ha rinviato** il prosieguo delle operazioni alla seduta del giorno 01/10/2024;
- il Verbale nr. 2 del 01/10/2024 con il quale la Commissione:
 - ✓ **ha proseguito** nelle operazioni di lettura dell'offerta tecnica presentata dalla società NEW FOOD srl;
 - ✓ **ha riscontrato** che i files allegati all'offerta tecnica, dal n.3 al n.7, non sono apribili risultando danneggiati, come da screenshot allegati al medesimo verbale, decidendo, quindi, di sospendere le operazioni di valutazione relative alla società New Food sc arl, in attesa di risoluzione della problematica;

La Commissione, facendo seguito a quanto rilevato nella seduta nr. 2 del 01/10/2024, evidenzia che persiste la problematica relativa alla impossibilità di apertura dei files allegati all'offerta tecnica della società NEW FOOD sc arl (dal nr. 3 al nr. 7). In riferimento a tale criticità, la Commissione decide di proseguire le operazioni di valutazione delle offerte tecniche degli altri partecipanti, nelle more degli approfondimenti ed operazioni necessarie alla risoluzione della anzidetta criticità anche con l'ausilio di esperti informatici e della SUA della Provincia di Potenza.

In considerazione di quanto sopra la Commissione dà avvio alle operazioni di lettura dei documenti presentati dalla società REM srl, come di seguito riportati:

- 2) PA 140681_PROGETTO TECNICO LAVELLO.pdf.p7m;
- 3) PA 140682_DETAGLI COPERTI DA RISERVATEZZA.pdf.p7m;
- 4) PA 140683_ALLEGATI.zip.p7m;

La Commissione procede, quindi, alla valutazione dell'offerta tecnica come di seguito:

		D	REM SRL
--	--	---	---------

A	PARTE PRIMA	Max: 23 punti		
	<u>Modello organizzativo di gestione:</u> il progetto dovrà dettagliare il piano di lavoro previsto per garantire una puntuale erogazione del servizio secondo quanto specificato nel capitolato prestazionale, nonché ogni altro elemento ritenuto utile per la migliore e più efficace organizzazione delle attività richieste. Il punteggio sarà attribuito tenendo conto in particolare:			Giudizio/punteggio
A1	Modalità di selezione organizzative, operative e di controllo del processo di produzione, conservazione, trasformazione e distribuzione: organizzazione del servizio, dall'approvvigionamento, con particolare riferimento ai prodotti biologici, della filiera corta e locali, alla produzione, al confezionamento, ai legami di preparazione previsti e ai controlli, con descrizione dei flussi (lay out). Tutti i prodotti di cui si prevede l'utilizzo dovranno essere elencati con scheda tecnica e documentazione della provenienza (tracciabilità). Per tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. A conclusione del processo, descrizione della modalità di customer satisfaction proposta.	Max: 8 punti	A pag. 4 è previsto un software gestionale per il corretto approvvigionamento delle derrate con una descrizione dettagliata del procedimento. Particolare attenzione è stata dedicata alle modalità di preparazione e cottura degli alimenti che dovranno seguire istruzioni operative. Le attrezzature relative ai prodotti per celiaci vengono identificate con colore giallo. La gestione degli acquisti avviene tramite un software specifico che sarà utilizzato da ogni centro cottura. In tale sezione non c'è alcun riferimento alla customer satisfaction.	Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficienti medio: 0,67 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,67 x 8 = 5,36 (punteggio finale sub criterio)
A2	CAM: Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori in particolare della filiera corta e locali.	Max: 5 punti	Sono indicate le modalità di selezione dei fornitori mediante criteri e punteggi legati al possesso di certificazioni, esperienze ed altri parametri oggettivi con una classificazione degli stessi sulla base anche dei comportamenti successivamente tenuti. Sono indicati i controlli al momento dell'approvvigionamento.	Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80 Coefficienti medio: 0,80 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,80 x 5 = 4,00 (punteggio finale sub criterio)
A3	CAM: Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.	Max: 3 punti	Tra le misure: l'utilizzo di un mezzo di trasporto elettrico o a metano con pneumatici ecosostenibili. Prevedono il riutilizzo dell'acqua di cottura e lavaggio verdura, nonché interventi per ridurre l'uso dell'acqua, quali rubinetti rompi getto, sensori per interrompere il flusso dell'acqua, impiego di luci a led e fornitura di acqua filtrata con erogatori (non precisato il numero e le	Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80 Coefficienti medio: 0,80 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,80 x 3 =

Settore I Amministrativo

Largo Toscana - Cap: 85024

Tel: 0972.090953 - 0972.090942 PEC: info@pec.comune.lavello.pz.it

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

			modalità di utilizzo). Propongono il lunch box green, cioè dotare ogni bambino di zainetto e vaschette riutilizzabili e personali con posate e bicchiere. Sebbene la proposta effettivamente comporta una notevole riduzione del consumo della plastica la commissione esprime dubbi sulla gestibilità di tale sistema che fa ricadere su ogni genitore l'onere del lavaggio, pulizia e riconsegna delle attrezzature. In particolare emergono le seguenti criticità: come sarà effettuato lo scodellamento e sporzionamento? Chi somministra deve effettuare la sporzionatura presso ogni tavolo dei bambini o il bambino deve recarsi con le proprie attrezzature presso chi sporziona?	2,40 (punteggio finale sub criterio)
A4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno e ogni altra indicazione atta a descrivere le metodologie per garantire la sicurezza alimentare.	Max: 2 punti	È dettagliato il piano degli interventi di sanificazione: prevedono prodotti Ecolabel. C'è il calendario della pulizia e sanificazione di cucina e refettori.	Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80 Coefficiente medio: 0,80 Punteggio finale= coefficiente medio x massimo attribuibile= 0,80 x 2=
A5	Organizzazione del servizio trasporto pasti: Piano di veicolazione dei pasti dal centro cottura ai terminali di servizio - percorsi, tempi mezzi e sistemi per la preservazione della qualità ed igienicità dei pasti.	Max: 3 punti	Prevedono il trasporto con n.3 mezzi che partono tutti da Piazza Matteotti. Non viene indicato il centro cottura di Sant'Anna che invece viene indicato nel programma di lavoro a pag. 17. C'è quindi un po' di confusione. Gli orari vanno rivisti soprattutto per le scuole medie. Prevedono contenitori per il trasporto Gastronorm, contenitori isoterme riscaldabili modello Florida ed Artico per le pietanze fredde; per le diete speciali prevedono cassette termiche dedicate. Prevedono un servizio di tracciamento delle consegne mediante tag QR code inseriti nei contenitori isoterme.	Giudizio finale: Di Vittorio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Tufariello: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Pisicchio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Coefficiente medio: 0,40 Punteggio finale = coefficiente medio x massimo attribuibile = 0,40 x 3 =
A6	Migliorie rispetto al sistema informatizzato per l'acquisizione delle iscrizioni al servizio mensa, rilevazioni presenze, addebito e incasso dei pagamenti dell'utenza, rispetto a quello descritto dall'art. 32 del Capitolato	Max: 2 punti	Sistema di rilevazione "Tele money" con prenotazione automatica, salvo disdetta, gestione, rendicontazione e pagamenti. Non ci sono riferimenti all'iscrizione on line, anche se si rilevano dalla scheda tecnica del programma Criticità: Non è chiara la modalità di gestione del programma in quanto nella relazione la società fa ricadere sulla scuola e sugli operatori comunali attività di monitoraggio e di gestione delle domande.	Giudizio finale: Di Vittorio: insufficiente - coefficiente 0,20 Tufariello: insufficiente - coefficiente 0,20 Pisicchio: insufficiente - coefficiente 0,20 Coefficiente medio: 0,20 Punteggio finale= coefficiente medio x massimo attribuibile= 0,20x2=
B	PARTE SECONDA	Max: 10 punti		0,40 (punteggio finale sub criterio)
				Giudizio/punteggio

B1	Modalità organizzative che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali ove sussista l'applicabilità ai sensi del relativo CCNL, per la preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché per il riassetto, lavaggio ed igienizzazione dei locali e delle attrezzature. Personale e ore, tempi e turni di lavoro, livello di professionalità degli addetti,	Max: 8 punti	Indicano l'organizzazione con il personale richiesto. Si soffermano, inoltre, sulle ulteriori figure specialistiche. Riportano un solo autista ma nella sezione sul trasporto prevedono n.3 mezzi che partono in contemporanea. Si rilevano quindi delle incongruenze.	Giudizio finale: Di Vittorio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Tufariello: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Pisicchio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Coefficiente medio: 0,40 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,40 x 8= 3,20 (punteggio finale sub criterio)
B2	Programma di formazione che la ditta si impegna ad applicare al proprio personale o ad altri soggetti o stakeholder, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione	Max: 2 punti	Sono indicati i moduli, le ore con gli argomenti che saranno trattati	Giudizio finale Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficiente medio: 0,60 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,60 x 2= 1,20 (punteggio finale sub criterio)
C	PARTE TERZA	Max: 15 punti		Giudizio/punteggio
	<u>Integrazione attrezzature</u> rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:			
C1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.)	Max: 9 punti	1 forno elettrico 2 lavastoviglie 1 abbattitore 3 frigoriferi 2 congelatori 1 robot 3 fornetti 3 piastre elettriche 2 affettatrici 3 mixer ad immersione 2 bilance piccole 1 bilancia grande 3 termometri a sonda 3 sanitizzatore coltelli 2 termosigillatrici per diete speciali	Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80 Coefficiente medio: 0,80 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,80x 9= 7,20 (punteggio finale sub-criterio)
C2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caraffe, piatti etc.)	Max: 6 punti	Attrezzature varie in quantitativi non precisati: teglie gastronorm, coltelleria, affettatrice, kit pentole, dispenser mani, termometri, tavoli armadiati, taglieri, scaffali, segnaletica. Piatti, bicchieri e posate colorati Sbuccia frutta e spremi agrumi.	Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80 Coefficiente medio: 0,80 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,80x6= 4,80 (punteggio finale sub criterio)

Settore I Amministrativo

Largo Tuscania - Cap: 85024

Tel: 0972.090953 - 0972.090942 PEC: info@pec.comune.lavello.pz.it

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

D	PARTE QUARTA	Max: 10 punti		Giudizio/punteggio
D1	<p>CAM: Prodotti a chilometro zero, o a marchio di qualità (Dop IGP Deco PAT).</p> <p>I prodotti a chilometro zero, o a marchio di qualità (Dop IGP Deco PAT) saranno valutati tenendo conto del numero, della tipologia e della loro programmazione di utilizzo e la provenienza (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro).</p>	Max: 10 punti	<p>Risultano indicati diversi prodotti a marchio di qualità mentre i prodotti a Km zero intesi come vicinanza territoriale tra il luogo di produzione/distribuzione luogo di consumo vengono individuati solo con riferimento a frutta e verdura (area Marsico Nuovo e Satriano di Lucania)</p>	<p>Giudizio finale: Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficiente medio: 0,60 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,60 x 10=</p> <p>6,00 (punteggio finale sub criterio)</p>
E	PARTE QUINTA	Max: 9 punti		Giudizio/punteggio
	<u>CAM: Progetto per il recupero di prodotti non somministrati, progetti di Educazione alimentare e proposta di menu.</u>			
E1	<p>Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.</p>	Max: 3 punti	<p>Prevedono accordi con associazioni di volontariato per il cibo inutilizzato purché integro. Prevedono inoltre la proposta lunch box (vaschette riutilizzabili per gli utenti per portare a casa il cibo avanzato e non consumato) in riferimento al quale la Commissione ha già espresso perplessità.</p>	<p>Giudizio finale Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficiente medio: 0,60 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,60 x 3 =</p> <p>1,80 (punteggio finale sub criterio)</p>
E2	<p>Progetti di Educazione alimentare. Relazione contenente proposte di attività, iniziative ed eventi finalizzati alla promozione della cultura alimentare, con descrizione articolata in tipologia, durata, target, obiettivi perseguiti, ed ogni informazione utile alla valutazione</p>	Max: 3 punti	<p>Progetti: dieta mediterranea, educazione al gusto e alla qualità, orto urbano e apprendisti chef, sensibilizzazione sul rispetto della natura e sprechi. Orto a scuola (imparare a coltivare gli ortaggi) Laboratori di cucina concorso premi di arte culinaria, concorso premi per evitare lo spreco, progetto sui colori e sapori del cibo, un regolamento per mangiare sano, progetto sulla tavola apparecchiata e laboratorio di cucina tipica: cucina della nonna o cucina locale. Nella settimana della celiachia eventi di sensibilizzazione</p>	<p>Giudizio finale Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80 Coefficiente medio: 0,80 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,80x3=</p> <p>2,40 (punteggio finale sub criterio)</p>
E3	<p>Numero pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico:</p> <p>-1 punto per ogni 100 pasti gratuiti; -2 punto per ogni 200 pasti gratuiti; -3 punto per ogni 300 pasti gratuiti;</p>		<p>La società ha dichiarato di voler destinare il seguente numero di pasti gratuiti:</p> <p>300</p>	<p>3</p>

F	PARTE SESTA		Max: 3 punti
F1	<p><u>Disponibilità di una struttura di supporto ai centri di cottura anche per eventuali emergenze:</u></p> <p>-3 punti fino a Km 10 di distanza -2 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza -1 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato; -0 punti oltre Km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato</p>	<p>La società ha dichiarato di avere la disponibilità di una struttura di supporto ai centri cottura presso il Comune di Rapolla.</p> <p>La distanza, calcolata come stabilito nei Criteri - Offerta Tecnica - Parte sesta, mediante utilizzo di Google maps è la seguente: 18,00 km</p>	1
Totale punteggio Offerta Tecnica			45,56

Terminate le operazioni di valutazione, la Commissione conclude la terza seduta alle ore 12,55. e si aggiorna alle ore 09,30 del 11/10/2024.

Letto, confermato e sottoscritto

IL PRESIDENTE

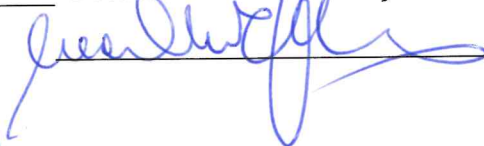
**Responsabile del Settore I -
Amministrativo**

Dott.ssa Giuseppina DI VITTORIO



I MEMBRI

Dott. Mauro Antonio Tufariello



Dott.ssa Elena Pisicchio

