



# CITTÀ DI LAVELLO

(Provincia di Potenza)

## VERBALE NR.4



**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.

### 4° SEDUTA del 11 ottobre 2024

L'anno duemilaventiquattro il giorno UNDICI del mese di OTTOBRE, alle ore 09:45, 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. 3 del 08/10/2024, 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 (Amministrative e tecniche) presentate dagli operatori sopra indicati;

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

SH  
OK

COMUNE DI LAVELLO Numero 0025407 - 11-12-2024 - partenza

- 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 scarl;
  - ✓ ha riscontrato che i files allegati all'offerta tecnica, dal n.3 al n.7, non sono apribili risultando danneggiati, come da screenshot allegato al medesimo verbale, decidendo, quindi, di sospendere le operazioni di valutazione relative alla società New Food sc arl, in attesa di risoluzione della problematica;
- il Verbale nr. 3 del 08/10/2024 con il quale la Commissione:
  - ✓ ha evidenziato la persistenza della 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.
  - ✓ ha stabilito, nelle more della risoluzione della anzidetta criticità, di dare avvio alle operazioni di lettura dei documenti presentati dalla società REM srl;
  - ✓ ha concluso le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica della predetta società.

La Commissione dà avvio alle operazioni di lettura dei documenti presentati dalla società SLEM srl, come di seguito riportati:

- 2) PA 140684\_OFFERTA OSCURATA in formato pdf P7m;
- 3) PA 140685\_Offerta Tecnica Lavello in formato pdf P7m;
- 4) PA 140686\_ATTREZZATURE in formato pdf.p7m;

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766



COMUNE DI LAVELLO Numero 0025407 - 11-12-2024 - partenza

*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*



- 5) PA 140687\_GESCA in formato pdf.p7m
- 6) PA 140688\_CURRICULUM.pdf.p7m
- 7) PA 140689\_DPIA.pdf.p7m;

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

|    |   |                  |   |  |
|----|---|------------------|---|--|
|    |   | D                | SLEM SRL  |  |
| A  | PARTE PRIMA   | Max:<br>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 magazzino 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:<br>8 punti  | <p>È prevista la gestione degli ordini da parte dei cuochi tramite un software.</p> <p>Viene descritto il procedimento per la gestione, conservazione, lavorazione e distribuzione dei prodotti biologici con metodi che consentono la separazione dagli altri prodotti. È previsto l'utilizzo di istruzioni operative per le procedure di lavorazione e preparazione degli alimenti e sono indicati i processi di preparazione e cottura distinti per tipologia di alimenti con etichettatura dei semilavorati. Propongono attrezzature tecnologicamente avanzate per la cottura (pag.5/6).</p> <p>Viene ben descritto il procedimento per la distribuzione dei pasti mediante contenitori per la conservazione delle temperature e dotati di tutti i dettagli relativi ai contenuti dei prodotti (per tipologia, numero ecc.) con particolare riferimento alle diete speciali di cui viene illustrata la preparazione.</p> <p>Il progetto contiene le modalità per la customer satisfaction mediante un totem e mediante un software per la tracciabilità ed il monitoraggio della qualità delle derrate.</p> | <p>Giudizio finale:</p> <p>Di Vittorio: ottimo- coefficiente 1,00</p> <p>Tufariello: buono - coefficiente 0,80</p> <p>Pisicchio: buono - coefficiente 0,80</p> <p>Coefficiente medio: 0,87</p> <p>Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile =</p> <p><math>0,87 \times 8 =</math></p> <p><b>6,96</b></p> <p><b>(punteggio finale sub criterio)</b></p> |

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

|    |   |                 |   |   |
|----|---|-----------------|---|---|
| A2 | CAM: Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori in particolare della filiera corta e locali.  | Max:<br>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:<br>Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br>Tufariello: buono - coefficiente 0,80<br>Pisicchio: buono - coefficiente 0,80<br>Coefficienti medio: 0,80<br>Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile =<br>0,80 x 5 =<br><br><b>4,00</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b>                                     |
| A3 | CAM: Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.   | Max:<br>3 punti | Vengono elencate le misure che intendono adottare per ridurre l'impatto ambientale.   | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: meno che mediocre - coefficiente 0,40<br>Tufariello: meno che mediocre - coefficiente 0,40<br>Pisicchio: meno che mediocre - coefficiente 0,40<br>Coefficienti medio: 0,40<br>Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile =<br>0,40 x 3 =<br><br><b>1,20</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b> |
| 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:<br>2 punti | E' dettagliato il piano di pulizia aziendale: prevedono prodotti Ecolabel biodegradabili al 100% (Sutter) e detergenti concentrati con formulazioni naturali. Sono dettagliate le modalità di controllo microbiologico mediante tamponi, piastre, campioni ecc.   | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br>Tufariello: buono - coefficiente 0,80<br>Pisicchio: buono - coefficiente 0,80<br>Coefficienti medio: 0,80<br>Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile =<br>0,80 x 2 =<br><br><b>1,60</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b>                                     |
| 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:<br>3 punti | E' indicato il programma del trasporto con i tempi presumibili (partenza e durata). I contenitori che saranno utilizzati sono Gastronorm in acciaio inox e quelli mono porzione per diete speciali. Per la veicolazione e mantenimento delle temperature prevedono contenitori elettrici attivi e per le diete speciali cassette termiche dedicate con codice e colore diverso. I veicoli che mettono a disposizione sono 2 furgoni elettrici o equivalenti a ridotto impatto.  | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br>Tufariello: buono - coefficiente 0,80<br>Pisicchio: buono - coefficiente 0,80<br>Coefficienti medio: 0,80<br>Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile =<br>0,80 x 3 =<br><br><b>2,40</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b>                                     |
| 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:<br>2 punti | Prevedono il programma di Etica Soluzioni (School net): programma di iscrizione on line, sistema di prenotazione automatica salvo disdetta, possibilità di prenotazione del pasto in bianco. Miglioria: Rilevazione tramite tablet in dotazione al centro cottura per consentire di conoscere i dati aggiornati. Il sistema prevede il pagamento e la ricarica del credito con il sistema pago pa (pag 20): si può pagare on line o generare un avviso di pagamento che consente ai cittadini di pagare in modalità elettronica, per fasce di reddito ed in base alle | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60<br>Tufariello: discreto - coefficiente 0,60<br>Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60<br>Coefficienti medio: 0,60<br>Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile =<br>0,60 x 2 =<br><br><b>1,20</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b>                            |

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766



|           |  |                          |   |  |
|-----------|--|--------------------------|---|--|
|           |  |                          | tariffe con flusso di dati esportabili in excel. È previsto un link messo a disposizione delle famiglie per essere costantemente informate sui pasti fruiti, sui pagamenti effettuati ecc., nonché l'apertura di un portale con le news e l'accesso a tutte le informazioni, compreso il sistema di rilevazione del gradimento                                    | <b>criterio)</b>   |
| <b>B</b>  | <b>PARTE SECONDA</b>   | <b>Max:<br/>10 punti</b> |   | <b>Giudizio/punteggio</b>  |
| <b>B1</b> | 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, | <b>Max:<br/>8 punti</b>  | È indicata in maniera discreta l'organizzazione: prevedono come miglior n.2 aiuti cuoco a 20 ore e n. 25 ore per il cuoco al nido (anziché 20 ore). Si soffermano, inoltre, sulle ulteriori figure specialistiche.  | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br>Tufariello: discreto - coefficiente 0,60<br>Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60<br><br>Coefficiente medio: 0,67<br>Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile=<br>0,67 x 8=<br><br><b>5,36</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b>   |
| <b>B2</b> | 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  | <b>Max:<br/>2 punti</b>  | Sono indicati i moduli, le ore con gli argomenti che saranno trattati   | Giudizio finale<br>Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60<br>Tufariello: discreto - coefficiente 0,60<br>Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60<br><br>Coefficiente medio: 0,60<br>Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile=<br>0,60 x 2=<br><br><b>1,20</b><br><b>(punteggio finale sub criterio)</b> |
| <b>C</b>  | <b>PARTE TERZA</b>   | <b>Max:<br/>15punti</b>  |   | <b>Giudizio/punteggio</b>  |
|           | <u><b>Integrazione attrezzature</b></u> rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:  |                          |   |  |
| <b>C1</b> | Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.)   | <b>Max:<br/>9 punti</b>  | 3 abbattitori<br>3 affettatrici<br>3 gruppo tritacarne grattugia<br>4 frullatori di cui 3 ad immersione<br>2 lavastoviglie<br>5 frigoriferi<br>2 piastre ad induzione<br>3 surgelatori verticale<br>4 bidoni con pedale<br>e termosigillatrici per diete speciali<br>1 omogeneizzatore<br>pensile in acciaio/dispensa<br>carrello bagnomaria con vano refrigerato | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: ottimo - coefficiente 1,00<br>Tufariello: ottimo - coefficiente 1,00<br>Pisicchio: buono - coefficiente 0,80<br><br>Coefficiente medio: 0,93<br>Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile=<br>0,93x 9=<br><br><b>8,37</b><br><b>(punteggio finale sub-criterio)</b>        |
| <b>C2</b> | Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti,caraffe,   | <b>Max:<br/>6 punti</b>  | Attrezzature varie: pentole, padelle, contenitori con quantità precise per es contenitori polibox, mixer, contenitori termici, carrelli porta vivande, gastronom, mestoli ecc   | Giudizio finale:<br>Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br>Tufariello: buono - coefficiente 0,80<br>Pisicchio: buono - coefficiente 0,80  |

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

|           |   |                          |  |  |
|-----------|---|--------------------------|--|--|
|           | piatti etc.)  |                          |  | <p>Coefficiente medio: 0,80<br/> Punteggio finale = coefficiente medio x massimo attribuibile =<br/> 0,80x6=</p> <p><b>4,80</b><br/> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></p>  |
| <b>D</b>  | <b>PARTE QUARTA</b>   | <b>Max:<br/>10 punti</b> |  | <b>Giudizio/punteggio</b>  |
| <b>D1</b> | <p><b>CAM:</b> 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> | <b>Max:<br/>10 punti</b> | <p>Risultano indicati diversi prodotti a marchio di qualità mentre per i prodotti a km 0 :<br/> Caseificio Scavone (Brienza)<br/> Panificio Bochicchio (Maschito)<br/> Carne e uova azienda agricola Viviano (Mt)</p>  | <p>Giudizio finale:<br/> Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60<br/> Tufariello: discreto - coefficiente 0,60<br/> Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60</p> <p>Coefficiente medio: 0,60<br/> Punteggio finale= coefficiente medio x massimo attribuibile=<br/> 0,60 x 10=</p> <p><b>6,00</b><br/> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></p> |
| <b>E</b>  | <b>PARTE QUINTA</b>   | <b>Max:<br/>9 punti</b>  |  | <b>Giudizio/punteggio</b>  |
|           | <b><u>CAM: Progetto per il recupero di prodotti non somministrati, progetti di Educazione alimentare e proposta di menu.</u></b>  |                          |  |  |
| <b>E1</b> | <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>   | <b>Max:<br/>3 punti</b>  | <p>Per evitare lo spreco prevedono la family bag (i bambini potranno portare a casa pane e frutta non consumati a scuola). Prevedono corsi per sensibilizzare l'utenza per ridurre gli sprechi anche con cartellonistica. Prevedono il riutilizzo degli scarti come compostaggio oltre che accordi con canili e gattili per devolvere gli avanzi. Prevedono indagini sui dati emersi sugli sprechi e devoluzione ad associazioni benefiche e caritatevoli.</p>   | <p>Giudizio finale<br/> Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br/> Tufariello: buono - coefficiente 0,80<br/> Pisicchio: buono - coefficiente 0,80</p> <p>Coefficiente medio: 0,80<br/> Punteggio finale= coefficiente medio x massimo attribuibile=<br/> 0,80 x 3 =</p> <p><b>2,40</b><br/> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></p>           |
| <b>E2</b> | <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>  | <b>Max:<br/>3 punti</b>  | <p>10 incontri di educazione alimentare più altri n.2 incontri di presentazione presso sede comunale: merende dei nonni, ricette tipiche delle diverse etnie evoluzione dei consumi nella storia (con la presenza nonni) arcobaleno è servito (frutta e verdura) fagiolo magico (incentivare i legumi) famiglie a colazione (incentivare la colazione) una mela nello zaino, piramide degli alimenti, briciole (evitare lo spreco) educazione ambientale. Prevedono brochure informative e totem e locandine</p> | <p>Giudizio finale<br/> Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80<br/> Tufariello: buono - coefficiente 0,80<br/> Pisicchio: buono - coefficiente 0,80</p> <p>Coefficiente medio: 0,80<br/> Punteggio finale= coefficiente medio x massimo attribuibile=<br/> 0,80x3=</p> <p><b>2,40</b><br/> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></p>              |



|   |   |  |   |          |
|---|---|--|---|----------|
| E3                                      | Numero pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico:<br><br>-1 punto per ogni 100 pasti gratuiti;<br>-2 punto per ogni 200 pasti gratuiti;<br>-3 punto per ogni 300 pasti gratuiti;   |  | La società ha dichiarato di voler destinare il seguente numero di pasti:<br><br><b>300</b>  | <b>3</b> |
| F                                       | <b>PARTE SESTA</b>  |  | <b>Max:<br/>3 punti</b>   |          |
| F1                                      | <u>Disponibilità di una struttura di supporto ai centri di cottura anche per eventuali emergenze:</u><br><br>-3 punti fino a Km 10 di distanza<br>-2 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza<br>-1 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato;<br>-0 punti oltre Km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato |  | La società ha dichiarato di avere la disponibilità di una struttura di supporto ai centri cottura presso il Comune di Barile.<br>La distanza, calcolata come stabilito nei Criteri<br>- Offerta Tecnica - Parte sesta, mediante utilizzo di Google maps è la seguente:<br><br><b>20,00 km</b> | <b>0</b> |
| <b>Totale punteggio Offerta Tecnica</b> |   |  | <b>50,89</b>  |          |

Terminate le operazioni di valutazione, la Commissione conclude la seduta alle ore 12,50. e si aggiorna alle ore 10,30 del 07/11/2024.

**Letto, confermato e sottoscritto**

**IL PRESIDENTE**

**Responsabile del Settore I -  
Amministrativo**

*Dott.ssa Giuseppina DI VITTORIO*

*(firma)*

**I MEMBRI**

*Dott. Mauro Antonio Tufariello*

*(firma)*

*Dott.ssa Elena Pisicchio*

*(firma)*

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766