



CITTÀ DI LAVELLO

(Provincia di Potenza)

VERBALE NR.5

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.

5° SEDUTA del 07 novembre 2024

L'anno duemilaventiquattro il giorno SETTE del mese di NOVEMBRE, alle ore 10,30, 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. 4 del 11/10/2024, 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

- 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 srl, 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 scarl (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;
- il Verbale nr. 4 del 11/10/2024 con il quale la Commissione:
 - ✓ ha stabilito di dare avvio alle operazioni di lettura dei documenti presentati dalla società SLEM srl;
 - ✓ ha concluso le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica della predetta società.

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

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

- 1) PA140663_Progetto Tecnico Lavello.pdf.p7m;
- 2) PA140664_Diniego Accesso atti.pdf.p7m;
- 3) PA140665_Progetto Tecnico Lavello Oscurato.pdf.p7m;
- 4) PA_140666_Banco Alimentare.pdf.p7m;
- 5) PA140667_Dichiarazione Conor.pdf.p7m;
- 6) PA140668_Dichiarazione Apple and Apple.pdf.p7m;
- 7) PA140669_Certificazioni.7z.p7m;
- 8) PA140670_CURR ANTONIELLO FRANCESCO.pdf.p7m;
- 9) PA140671_cv Maria Pecora REV 5 luglio 2020.pdf.p7m;
- 10) PA140672_CURRICULUM CONTE ROSARIO.pdf.p7m;

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

		D	ATLAS IFM 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	Max: 8 punti	Le modalità di approvvigionamento sono demandate ad un responsabile acquisti su segnalazione del centro cottura mediante fax, sul quale la Commissione rileva criticità circa installazione e costi). Non è previsto un software. Sono illustrate le modalità di controllo delle derrate al momento del ricevimento. C'è solo un accenno ai prodotti biologici. È previsto un sistema di prenotazione dei pasti tramite badge magnetico e pos in ogni classe ma non è specificato a carico di chi sono i costi e l'esecuzione della procedura (si parla di struttura scolastica e di pagamento presso la struttura) Non sono indicate le modalità alternative per chi non vuole usufruire del badge. C'è una descrizione confusa. Non vi è alcun riferimento alla customer satisfaction.	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)

Settore I Amministrativo

Largo Toscana - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

	consentire i relativi controlli. A conclusione del processo, descrizione della modalità di customer satisfaction proposta.			
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 legati al possesso di determinati requisiti ed altri parametri oggettivi con una classificazione degli stessi. Sono indicate le modalità di controllo dei fornitori e relativi prodotti.	<p>Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80</p> <p>Coefficiente medio: 0,80 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,80 x 5 =</p> <p>4,00 (punteggio finale sub criterio)</p>
A3	CAM: Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.	Max: 3 punti	Prevedono prodotti riutilizzabili (stoviglie) ma non indicano poi le modalità. Criticità: aumentano i consumi elettrici? Prevedono l'utilizzo di prodotti detergenti e disinfettanti Ecolabel e monodose per ridurre gli sprechi e prevedono convenzioni con il banco alimentare. Per il risparmio idrico prevedono riduttori di flusso energetico, lampade a risparmio energetico e automezzi a trazione elettrica (2 di cui uno di emergenza).	<p>Giudizio finale: Di Vittorio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Tufariello: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Pisicchio: meno che mediocre - coefficiente 0,40</p> <p>Coefficiente medio: 0,40 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,40 x 3 =</p> <p>1,20 (punteggio finale sub criterio)</p>
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	Indicano le procedure di pulizia e sanificazione con prodotti ecocompatibili e certificazione Ecolabel. C'è il programma di pulizia e disinfezione. Si prende visione delle schede tecniche.	<p>Giudizio finale: Di Vittorio: buono - coefficiente 0,80 Tufariello: buono - coefficiente 0,80 Pisicchio: buono - coefficiente 0,80</p> <p>Coefficiente medio: 0,80 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,80 x 2 =</p> <p>1,60 (punteggio finale sub criterio)</p>
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 contenitori isotermitici. Gli orari di consegna devono essere rivisti perché troppo anticipati. Prevedono contenitori della linea Poliboz Ambiente sia per alimenti caldi che freddi e, come miglioria, prevedono che per monitorare la temperatura siano muniti di rilevatore di temperatura datalogger.	<p>Giudizio finale: Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60</p> <p>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>

Settore I Amministrativo

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766

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	Il sistema di gestione è riportato nella descrizione del sub criterio "A1". Propongono un sistema di rilevazione presenze con badge magnetico misto: pasti elettronici o cartacei. Non sono definite le modalità di utilizzo dei pos per i badge magnetici né i relativi costi.	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 valore massimo attribuibile= 0,20x2= 0,40 (punteggio finale sub-criterio)
B	PARTE SECONDA	Max: 10 punti		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 in maniera sufficiente le figure professionali (non è chiaro il ruolo del cuoco aggiuntivo).	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: 15punti		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 lavastoviglie 1 frigorifero	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= 0,40x 9= 3,60

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

				(punteggio finale sub-criterio)
C2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caraffe, piatti etc.)	Max: 6 punti	Piatti in melanina per tutti i bambini, bicchieri in plastica alimentare tris di posate in plastica riutilizzabili. 10 contenitori per trasporto pasto Carrelli per le pulizie	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 = $0,60 \times 6 =$ 3,60 (punteggio finale sub-criterio)
D	PARTE QUARTA	Max: 10 punti		Giudizio/punteggio
D1	CAM: Prodotti a chilometro zero, o a marchio di qualità (Dop IGP Deco PAT). 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).	Max: 10 punti	Risultano indicati diversi prodotti a marchio di qualità mentre per i prodotti a km 0 sono solo genericamente indicati.	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 = $0,40 \times 10 =$ 4,00 (punteggio finale sub-criterio)
E	PARTE QUINTA	Max: 9 punti		Giudizio/punteggio
E1	CAM: <u>Progetto per il recupero di prodotti non somministrati, progetti di Educazione alimentare e proposta di menu.</u> 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.	Max: 3 punti	Prevedono la devoluzione alimenti integri a enti caritatevoli (Caritas). Hanno una convenzione con il banco alimentare	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 = $0,60 \times 3 =$ 1,80 (punteggio finale sub-criterio)

E2	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	Max: 3 punti	Prevedono la possibilità di scegliere tra n.15 argomenti ogni anno quali: "Cucina porte aperte", "Il giro di Italia", Menu delle feste, Europa unita a tavola, viaggio nel tempo. ecc.	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= 0,60x3= 1,80 (punteggio finale sub criterio)
E3	Numero pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico: -1 punto per ogni 100 pasti gratuiti; -2 punto per ogni 200 pasti gratuiti; -3 punto per ogni 300 pasti gratuiti;		La società ha dichiarato di voler destinare gratuiti il seguente numero di pasti: 100	1
F	PARTE SESTA		Max: 3 punti	
F1	<u>Disponibilità di una struttura di supporto ai centri di cottura anche per eventuali emergenze:</u> -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		La società ha dichiarato di avere la disponibilità di una struttura di supporto ai centri cottura presso la Zona Ind.le San Nicola di Melfi. La distanza, calcolata come stabilito nei Criteri - Offerta Tecnica - Parte sesta, mediante utilizzo di Google maps è la seguente: 11,50 km	2
Totale punteggio Offerta Tecnica			34,40	

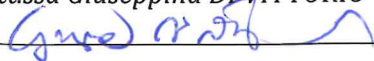
Terminate le operazioni di valutazione, la Commissione conclude la seduta alle ore 14,00 e, alla luce degli ulteriori impegni lavorativi dei commissari (partecipazione a corsi di formazione e a concorsi indetti dall'Ente) si aggiorna alle ore 11,30 del 19/11/2024.

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



Settore I Amministrativo

Largo Toscana - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766