



# CITTÀ DI LAVELLO

(Provincia di Potenza)

## VERBALE NR.8

**OGGETTO:** Prosecuzione 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.

### 8° SEDUTA del 5 dicembre 2024

L'anno **duemilaventiquattro** il giorno **CINQUE** del mese di **DICEMBRE** alle ore **8.30** 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 dal Verbale nr. 7 del 03/12/2024, 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;
- il Verbale nr. 5 del 07/11/2024 con il quale la Commissione:

**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

- ✓ ha avviato e concluso le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica della società Atlas srl;
- il Verbale nr. 6 del 19/11/2024 con il quale la Commissione:
  - ✓ ha effettuato una ricognizione dello stato della procedura, dando atto che non risultava ancora risolta la criticità relativa alla impossibilità di apertura dei files (dal 3 al 7), allegati all'offerta tecnica della società New Food Sc arl, decidendo quindi, di aggiornarsi a data da destinarsi demandando al Presidente le interlocuzioni con la Provincia e con un esperto di informatica.
- il Verbale nr. 7 del 03/12/2024 con il quale la Commissione:
  - ✓ ha preso atto della risoluzione della problematica relativa ai files dal n.3 al nr. 7 decidendo di aggiornarsi alla odierna seduta dper la valutazione dell'offerta tecnica presentata da New Food Sc arl, tenendo conto anche delle schede tecniche allegate, al momento fruibili.

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

		D	NEW FOOD SCARL	
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	Max: 8 punti	Si rileva che, come già rappresentato nel verbale nr.1 del 20.09.2024 la società ha presentato un progetto che, tenendo conto delle premesse e degli allegati, occupa n.128 pagine, non rispettando, quindi, i requisiti previsti nelle condizioni di gara e rendendo anche difficoltosa l'analisi del contenuto. In considerazione di quanto precede la Commissione non procederà all'esame ed alla valutazione delle premesse (pag. da 1 a 8 e degli allegati, a partire quindi, da pag.38. Sono indicate le modalità di controllo dei prodotti all'ingresso, nonché quelli biologici anche per quanto concerne le modalità di stoccaggio. Sono indicate le modalità di preparazione e cottura degli alimenti e le attrezzature per il trasporto dei cibi da somministrare con contenitori aventi le caratteristiche per la conservazione delle temperature. Il riferimento alla customer satisfaction è contenuto nel prosieguo della relazione	Giudizio finale: Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficienti medio: 0,60 Punteggio finale = coefficiente medio x valore massimo attribuibile = 0,60 x 8 =  <b>4,80</b> <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

	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.		tecnica.	
A2	<b>CAM:</b> 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	<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><b>4,00</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></p>
A3	<b>CAM:</b> Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio.	Max: 3 punti	Le misure che intendono adottare sono dettagliate, con particolare riferimento ad imballaggi, sacchi per rifiuti e contenitori per pane e posate. Dichiarano di possedere n.3 certificazioni: 14001 (Ambientale), 14067 (Carbon Footprint) e 50001 (Energetica). Prevedono di installare presso le scuole erogatori di acqua microfiltrata (uno per plesso) e, in occasione di gite, daranno in dotazione le borracce ma non è chiaro se saranno date in comodato.	<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><b>1,80</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></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	Dispongono di un'idro pulitrice professionale a vapore. La società prevede l'utilizzo di prodotti ecologici (marca Sutter). Viene dettagliato il programma di pulizia e manutenzione dei furgoni. Viene dettagliato il piano di autocontrollo con indicazione della tipologia di analisi che saranno effettuate anche con prelievamento di campioni. Tra gli strumenti di controllo: quello delle temperature di cottura mediante l'uso di termometri specifici. Le misure per la sicurezza alimentare sono dettagliate e prevedono, tra l'altro, un corso anti-soffocamento per tutti gli addetti alla somministrazione.	<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><b>1,60</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></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	È indicato il programma del trasporto con gli orari indicativi di partenza e rientro. Per il trasporto individuano 2 mezzi a trazione elettrica e, per il mantenimento delle temperature degli alimenti trasportati prevedono contenitori tipo "florida" già in precedenza descritti	<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 3 =</p> <p><b>2,40</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></p>

**Settore I Amministrativo**

Largo Toscana - 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	Prevedono un software informatizzato della società Etica soluzioni con le seguenti funzioni: "School Net" (programma Identità digitale, Iscrizioni online, Gestione integrata di tutti i servizi alla persona, Rilevazione delle presenze). Per i pagamenti (integrato con PagoPa) Gestione insoluti e report Rendicontazione automatica Modulo 730. Prevedono un portale con i menu ed un sistema di rilevazione grado soddisfazione utenza, modulo cedole librerie e bonus libri, Privacy, Assistenza (non precisati). Il sistema prevede di inserire solo eventuali variazioni sulle presenze già programmate.	Giudizio finale: Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficienti medio: 0,60 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,60 x 2= <b>1,20</b> <b>(punteggio finale sub-criterio)</b>
B	PARTE SECONDA	Max: 10 punti		<b>Giudizio/punteggio</b>
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	È indicato in maniera riduttiva l'elencazione del personale.	Giudizio finale: Di Vittorio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Tufariello: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Pisicchio: meno che mediocre - coefficiente 0,40 Coefficienti medio: 0,40 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,40 x 8= <b>3,20</b> <b>(punteggio finale sub-criterio)</b>
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	È illustrato il programma formativo anche se fa rinvio all'allegato che la commissione non legge per le ragioni indicati in precedenza.	Giudizio finale: Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficienti medio: 0,60 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,60 x 2= <b>1,20</b> <b>(punteggio finale sub-criterio)</b>
C	PARTE TERZA	Max: 15 punti		<b>Giudizio/punteggio</b>
	<u>Integrazione attrezzature</u> rispetto a quelle esistenti e fornite dal Comune:			
C1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori etc.)	Max: 9 punti	<b>1 omogeneizzatore</b> <b>3 pozzetti congelatori</b> <b>Lavamano con sterilizzatore di coltelli</b> <b>Piastra ad induzione</b> <b>lavastoviglie piccola</b> <b>Abbattitore</b> Scaffale per deposito e dispensa armadietti, zanzariere, protezione ai termosifoni, macchina termo sigillante Si rappresenta che le attrezzature non in grassetto non costituiscono elettrodomestici	Giudizio finale: Di Vittorio: discreto - coefficiente 0,60 Tufariello: discreto - coefficiente 0,60 Pisicchio: discreto - coefficiente 0,60 Coefficienti medio: 0,60 Punteggio finale= coefficiente medio x valore massimo attribuibile= 0,60 x 9= <b>5,40</b> <b>(punteggio finale sub-</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

				<b>criterio)</b>
C2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caraffe, piatti etc.)	Max: 6 punti	Portarotoli, attrezzature per confezionare pasti sigillati per diete speciali, bidoni a pedale, apriscatole, coltelli, mestoli, pentole (minimo 3 pezzi) per ogni specie. Erogatore detersivi per sanificare le mani, vasche gastronomiche e contenitori per somministrazione, come da schede tecniche. segnaletica di sicurezza. Attrezzature varie come da schede tecniche Dichiarano, inoltre, di integrare tutte le stoviglie con melanina o similare. Per il trasporto contenitori elettricamente riscaldati. Criticità: l'utilizzo delle stoviglie in melanina comporta un incremento delle attrezzature per il lavaggio (lavastoviglie) ma prevedono attrezzature aggiuntive solo per il plesso di via Verdi..	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 massimo attribuibile = 0,60x6=  <b>3,60</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b>
D	<b>PARTE QUARTA</b>	Max: 10 punti		<b>Giudizio/punteggio</b>
D1	<b>CAM:</b> 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, come da schede tecniche. Con riferimento ai prodotti a Km zero intesi come vicinanza territoriale tra il luogo di produzione/distribuzione luogo di consumo dichiarano che si avvarranno di operatori locali per alcuni prodotti (carni, pane e prodotti caseari)	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 10=  <b>8,00</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b>
E	<b>PARTE QUINTA</b>	Max: 9 punti		<b>Giudizio/punteggio</b>
	<b>CAM: <u>Progetto per il recupero di prodotti non somministrati, progetti di Educazione alimentare e proposta di menu.</u></b>			
E1	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 collaborazione con Caritas locale (Progetto Buon Samaritano); per evitare lo spreco prevedono un sacchetto per consentire agli utenti di portare a casa il pane o la frutta ed eventuali accordi con i canili.	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= 0,80 x 3 =  <b>2,40</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b>

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	Come progetti prevedono uno di durata triennale rivolto ad alunni, addetti, docenti e genitori con finalità di alimentazione sana, tutela ambientale, raccolta differenziata, riciclo.	<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= 0,60x3=</p> <p><b>1,80</b> <b>(punteggio finale sub criterio)</b></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:</p> <p><b>300</b></p>	<b>3</b>
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 Venosa. La distanza, calcolata come stabilito nei Criteri - Offerta Tecnica - Parte sesta, mediante utilizzo di Google maps è la seguente:</p> <p><b>14,5 km</b></p>	<b>1</b>
<b>Totale punteggio Offerta Tecnica</b>			<b>45,40</b>	

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

Terminate le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica della società New Food Sc arla la Commissione procede ad elaborare il prospetto finale riassuntivo delle risultanze delle operazioni complessive di valutazione.

	NEW FOOD SC ARL	REM SLR	SLEM SRL	ATLAS IFM SRL
<b>Totale Punteggio Offerta Tecnica</b>	<b>45,40</b>	<b>45,56</b>	<b>50,89</b>	<b>34,40</b>

La Commissione da atto del termine delle operazioni di valutazione dell'offerta tecnica e domanda al Presidente della Commissione gli adempimenti conseguenti.  
Terminate le operazioni la Commissione conclude la seduta alle ore 13:50.

**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*

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

**Settore I Amministrativo**

Largo Tuscania - Cap: 85024

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

P.IVA: 00789800760 - CF: 85000470766