

PROT. N. 18507 del 28.08.2025

Verbale di gara n. 4 del 28.08.2025

GARA EUROPEA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA, LE SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO, SECONDO I CRITERI AMBIENTALI MINIMI (C.A.M.) PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA DI CUI AL D.M. 65/2020 (G.U.R.I. N. 90/2020). CIG B764A610EA.

Il giorno 28.08.2025, alle ore 9,00, presso il Comune di Lauria – Ufficio Affari Generali e Sociali – in Via Roma, la Commissione di gara, in seduta riservata, avvia i lavori per l'esame delle offerte tecniche.

Visti

Il verbale n. 1 dell'08.08.2025;

il verbale n. 2 del 25.08.2025;

il verbale n. 3 del 27.08.2025;

La commissione di gara alle ore 9,10 procede all'analisi delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici sulla base dei criteri di valutazione previsti all' art. 18.1 del disciplinare di gara.

In base all'esame delle offerte tecniche analizzate e alle valutazioni espresse dalla commissione di gara si riportano i punteggi attribuiti operatori economici, come di seguito:



1. ALTHEA S.R.L.

N.	CRITERI VALUTAZIONE	DI	PUNTEGGIO MAX	N.	SUB-CRITERI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO SUB-CRITERIO	VD/VA	PUNTEGGIO CONSEGUITO
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E MODELLO GESTIONALE	10	1.1	PROCEDURE APPROVVIGIONAMENTO, SELEZIONE FORNITORI, TRACCIABILITA'	2	VD	1,80	
			1.2	ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DEL SERVIZIO	4	VD	3,2	
			1.3	MODELLO ORGANIZZATIVO CUCINE E LUOGHI SOMMINISTRAZIONE	1	VD	0,8	
			1.4	PIANO TRASPORTI PASTI VEICOLATI	1.5	VD	1,35	
			1.5	PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	1.5	VD	1,35	
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	2.1	GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLE VARIE FASI	2.5	VD	1,75	
			2.2	GESTIONE DELLE EMERGENZE PER MALFUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TRASPORTO, DI MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA	2.5	VD	2,25	
3	ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	15	3.1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO, CON SPECIFICA PREVISIONE DELLE FIGURE UTILIZZATE IN CIASCUNA FASE	5	VD	4,00	
			3.2	PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ED ALLA DISTRIBUZIONE	10	VD	10,00	
4	CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA AMBIENTALE	50 pt	4.1	<u>LOGISTICA</u> Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici ➤ n. veicoli ≥ 3: punti 5: ➤ n. veicoli < 3: punti 2: ➤ nessun veicolo: punto 0	5	VA	5	
			4.2	<u>CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI</u> <i>Prodotti km 0/filiera corta:</i> ➤ approvvigionamento pane, frutta e verdura km 0 e/o filiera corta: ➤ 100% dei prodotti: punti 10 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da agricoltura sostenibile</i> ➤ approvvigionamento prodotti lattiero caseari, legumi, pelati, passata pomodoro da agricoltura sostenibile: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da allevamento sostenibile</i> ➤ Approvvigionamento carni, uova e prodotti ittici: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	40	VA	40	
			4.3	<u>CARATTERISTICHE PRODOTTI PULIZIA</u> <i>Prodotti biodegradabili:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti certificati ecologici:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	5	VA	5	
5	RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	10	5.1	PIANO MONITORAGGIO ECCEDENZE	3	VD	2,70	
			5.2	INTERVENTI PER LA GESTIONE E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE	6	VD	3,60	
			5.3	PERCORSI DI EDUCAZIONE E BUONE PRATICHE PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE	1	VD	0,9	
TOTALE								83,7



2. LADISA S.R.L.

N.	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	N.	SUB-CRITERI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO SUB-CRITERIO	VD/VA	PUNTEGGIO CONSEGUITO
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E MODELLO GESTIONALE	10	1.1	PROCEDURE APPROVVIGIONAMENTO, SELEZIONE FORNITORI, TRACCIABILITA'	2	VD	1,2
			1.2	ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DEL SERVIZIO	4	VD	2,4
			1.3	MODELLO ORGANIZZATIVO CUCINE E LUOGHI SOMMINISTRAZIONE	1	VD	0,5
			1.4	PIANO TRASPORTI PASTI VEICOLATI	1.5	VD	0,75
			1.5	PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	1.5	VD	1,2
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	2.1	GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLE VARIE FASI	2.5	VD	2,25
			2.2	GESTIONE DELLE EMERGENZE PER MALFUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TARSORTO, DI MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA	2.5	VD	2,25
3	ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	15	3.1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO, CON SPECIFICA PREVISIONE DELLE FIGURE UTILIZZATE IN CIASCUNA FASE	5	VD	4,00
			3.2	PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ED ALLA DISTRIBUZIONE	10	VD	8,00
4	CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE	50 pt	4.1	<u>LOGISTICA</u> Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici ➤ n. veicoli ≥ 3: punti 5: ➤ n. veicoli < 3: punti 2: ➤ nessun veicolo: punto 0	5	VA	5
			4.2	<u>CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI</u> <i>Prodotti km 0/filiera corta:</i> ➤ approvvigionamento pane, frutta e verdura km 0 e/o filiera corta: ➤ 100% dei prodotti: punti 10 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da agricoltura sostenibile</i> ➤ approvvigionamento prodotti lattiero caseari, legumi, pelati, passata pomodoro da agricoltura sostenibile: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da allevamento sostenibile</i> ➤ Approvvigionamento carni, uova e prodotti ittici: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	40	VA	40
			4.3	<u>CARATTERISTICHE PRODOTTI PULIZIA</u> <i>Prodotti biodegradabili:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti certificati ecologici:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	5	VA	5
5	RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	10	5.1	PIANO MONITORAGGIO ECCEDENZE	3	VD	2,4
			5.2	INTERVENTI PER LA GESTIONE E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE	6	VD	5,40
			5.3	PERCORSI DI EDUCAZIONE E BUONE PRATICHE PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE	1	VD	0,8
TOTALE							81,15



3. SLEM S.R.L.

N.	CRITERI VALUTAZIONE	DI	PUNTEGGIO MAX	N.	SUB-CRITERI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO SUB-CRITERIO	VD/VA	PUNTEGGIO CONSEGUITO
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E MODELLO GESTIONALE	10	1.1	PROCEDURE APPROVVIGIONAMENTO, SELEZIONE FORNITORI, TRACCIABILITA'	2	VD	1,20	
			1.2	ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DEL SERVIZIO	4	VD	2,0	
			1.3	MODELLO ORGANIZZATIVO CUCINE E LUOGHI SOMMINISTRAZIONE	1	VD	0,5	
			1.4	PIANO TRASPORTI PASTI VEICOLATI	1.5	VD	0,75	
			1.5	PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	1.5	VD	0,9	
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	2.1	GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLE VARIE FASI	2.5	VD	1,5	
			2.2	GESTIONE DELLE EMERGENZE PER MALFUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TARSORTO, DI MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA	2.5	VD	1,25	
3	ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	15	3.1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO, CON SPECIFICA PREVISIONE DELLE FIGURE UTILIZZATE IN CIASCUNA FASE	5	VD	2,50	
			3.2	PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ED ALLA DISTRIBUZIONE	10	VD	6,00	
4	CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE	50 pt	4.1	<u>LOGISTICA</u> Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici ➤ n. veicoli ≥ 3: punti 5; ➤ n. veicoli < 3: punti 2; ➤ nessun veicolo: punto 0	5	VA	5	
			4.2	<u>CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI</u> <i>Prodotti km 0/filiera corta:</i> ➤ approvvigionamento pane, frutta e verdura km 0 e/o filiera corta: ➤ 100% dei prodotti: punti 10 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da agricoltura sostenibile</i> ➤ approvvigionamento prodotti lattiero caseari, legumi, pelati, passata pomodoro da agricoltura sostenibile: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da allevamento sostenibile</i> ➤ Approvvigionamento carni, uova e prodotti ittici: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	40	VA	40	
			4.3	<u>CARATTERISTICHE PRODOTTI PULIZIA</u> <i>Prodotti biodegradabili:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti certificati ecologici:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	5	VA	5	
5	RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	10	5.1	PIANO MONITORAGGIO ECCEDENZE	3	VD	0,32	
			5.2	INTERVENTI PER LA GESTIONE E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE	6	VD	0,54	
			5.3	PERCORSI DI EDUCAZIONE E BUONE PRATICHE PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE	1	VD	0,4	
TOTALE								67,86



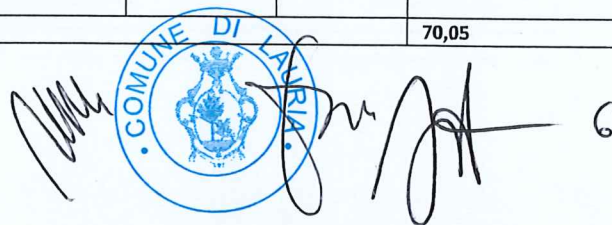


4. E.P. S.P.A.

N.	CRITERI VALUTAZIONE	DI	PUNTEGGIO MAX	N.	SUB-CRITERI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO SUB-CRITERIO	VD/VA	PUNTEGGIO CONSEGUITO
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E MODELLO GESTIONALE	10	1.1	PROCEDURE APPROVVIGIONAMENTO, SELEZIONE FORNITORI, TRACCIABILITA'	2	VD	1,4	
			1.2	ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DEL SERVIZIO	4	VD	2,4	
			1.3	MODELLO ORGANIZZATIVO CUCINE E LUOGHI SOMMINISTRAZIONE	1	VD	0,6	
			1.4	PIANO TRASPORTI PASTI VEICOLATI	1.5	VD	0,9	
			1.5	PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	1.5	VD	0,9	
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	2.1	GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLE VARIE FASI	2.5	VD	1,75	
			2.2	GESTIONE DELLE EMERGENZE PER MALFUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TARSPORTO, DI MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA	2.5	VD	1,25	
3	ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	15	3.1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO, CON SPECIFICA PREVISIONE DELLE FIGURE UTILIZZATE IN CIASCUNA FASE	5	VD	2,5	
			3.2	PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ED ALLA DISTRIBUZIONE	10	VD	6	
4	CRITERI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE	50 pt	4.1	<u>LOGISTICA</u> Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici ➤ n. veicoli ≥ 3: punti 5: ➤ n. veicoli < 3: punti 2: ➤ nessun veicolo: punto 0	5	VA	5	
			4.2	<u>CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI</u> <i>Prodotti km 0/filiera corta:</i> ➤ approvvigionamento pane, frutta e verdura km 0 e/o filiera corta: ➤ 100% dei prodotti: punti 10 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da agricoltura sostenibile</i> ➤ approvvigionamento prodotti lattiero caseari, legumi, pelati, passata pomodoro da agricoltura sostenibile: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da allevamento sostenibile</i> ➤ Approvvigionamento carni, uova e prodotti ittici: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	40	VA	40	
			4.3	<u>CARATTERISTICHE PRODOTTI PULIZIA</u> <i>Prodotti biodegradabili:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti certificati ecologici:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	5	VA	5	
5	RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	10	5.1	PIANO MONITORAGGIO ECCEDENZE	3	VD	1,8	
			5.2	INTERVENTI PER LA GESTIONE E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE	6	VD	2,4	
			5.3	PERCORSI DI EDUCAZIONE E BUONE PRATICHE PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE	1	VD	0,6	
TOTALE								72,5

5. GLM RISTORAZIONE S.R.L.

N.	CRITERI VALUTAZIONE	DI	PUNTEGGIO MAX	N.	SUB-CRITERI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO SUB-CRITERIO	VD/VA	PUNTEGGIO CONSEGUITO
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO E MODELLO GESTIONALE	10	1.1	PROCEDURE APPROVVIGIONAMENTO, SELEZIONE FORNITORI, TRACCIABILITA'	2	VD	1,6	
			1.2	ORGANIZZAZIONE DELLE FASI DEL SERVIZIO	4	VD	2,4	
			1.3	MODELLO ORGANIZZATIVO CUCINE E LUOGHI SOMMINISTRAZIONE	1	VD	0,5	
			1.4	PIANO TRASPORTI PASTI VEICOLATI	1.5	VD	1,2	
			1.5	PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE	1.5	VD	0,9	
2	GESTIONE DELLE EMERGENZE	5	2.1	GESTIONE DELLE EMERGENZE IN CASO DI ASSENZA DEL PERSONALE ADDETTO ALLE VARIE FASI	2.5	VD	1,75	
			2.2	GESTIONE DELLE EMERGENZE PER MALFUNZIONAMENTO DELLE ATTREZZATURE, DEI MEZZI DI TARSORTO, DI MANCANZA DI ENERGIA ELETTRICA	2.5	VD	1,5	
3	ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE	15	3.1	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO, CON SPECIFICA PREVISIONE DELLE FIGURE UTILIZZATE IN CIASCUNA FASE	5	VD	3	
			3.2	PIANO DI FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE ED ALLA DISTRIBUZIONE	10	VD	6	
4	CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE	50 pt	4.1	<u>LOGISTICA</u> Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica: Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici ➤ n. veicoli ≥ 3: punti 5; ➤ n. veicoli < 3: punti 2; ➤ nessun veicolo: punto 0	5	VA	5	
			4.2	<u>CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI</u> <i>Prodotti km 0/filiera corta:</i> ➤ approvvigionamento pane, frutta e verdura km 0 e/o filiera corta: ➤ 100% dei prodotti: punti 10 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da agricoltura sostenibile</i> ➤ approvvigionamento prodotti lattiero caseari, legumi, pelati, passata pomodoro da agricoltura sostenibile: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti da allevamento sostenibile</i> ➤ Approvvigionamento carni, uova e prodotti ittici: ➤ 100% dei prodotti: punti 15 ➤ 50% dei prodotti: punti 5 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	40	VA	40	
			4.3	<u>CARATTERISTICHE PRODOTTI PULIZIA</u> <i>Prodotti biodegradabili:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0 <i>Prodotti certificati ecologici:</i> ➤ 100% dei prodotti: punti 2.5 ➤ 50% dei prodotti: 1 ➤ < 50 % dei prodotti: punti 0	5	VA	5	
5	RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI	10	5.1	PIANO MONITORAGGIO ECCEDENZE	3	VD	0,48	
			5.2	INTERVENTI PER LA GESTIONE E REDISTRIBUZIONE DELLE ECCEDENZE	6	VD	0,24	
			5.3	PERCORSI DI EDUCAZIONE E BUONE PRATICHE PER LA LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE	1	VD	0,48	
TOTALE								70,05



Alle ore 13.40 circa il Presidente del Seggio dichiara conclusa la seduta e trasmette i verbali delle operazioni di gara in seduta riservata al Rup in seno alla SUA dell'Unione Lucana del Lagonegrese.

Letto, firmato e sottoscritto

Il Presidente - RUP

Commissario

Commissario

Dr.ssa Gaetana Ielpo

Dr.ssa Fittipaldi Federica

Dr.ssa Marianna Mammì



