

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE

Via Trav. Largo Plebiscito 12

85044 LAURIA

Tel. 0973 629578 - 822559

e-mail: unionelucanadellagonegrese@rete.basilicata.it

Pec: protocollo@pec.unionelucanalagonegrese.it

www.unionelucanalagonegrese.it

Cod. Fisc. 91014970767



Comuni: Castelluccio Inf., Castelluccio Sup., Lagonegro, Latronico, Lauria, Maratea, Nemoli, Rivello, Trecchina

VERBALE DI GARA N. 3

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO ROTONDA – VIGGIANELLO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028, CIG: B7FE4E8830

VERBALE DI GARA N°3

Il giorno 26.09.2025, alle ore 9,00, presso il Comune di Rotonda — Ufficio Affari Generali — in Via Roma n. 56, la Commissione di gara, in seduta riservata, avvia i lavori per l'esame delle offerte tecniche.

Visto il verbale n. 1

Visto il verbale n. 2

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 agli operatori economici, come di seguito:

1. Vivenda SpA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	VIVENDA SPA
1	Modalità di gestione del servizio	10	1. 1	<i>Criteri di selezione e controllo dei fornitori e approvvigionamento delle materie prime</i>	da 0 a 2		2
			1. 2	<i>Organizzazione complessiva del servizio con riferimento alle sue varie fasi (conservazione, prelievo, preparazione, cottura, distribuzione)</i>	da 0 a 2		2
			1. 3	<i>Organizzazione del personale (direttivo e operativo)</i>	da 0 a 2		2
			1. 4	<i>Piano di pulizia e sanificazione dei locali</i>	da 0 a 4		4
2	Miglioramento delle percentuali minime indicate dal CAM – DM 10/03/2020	14	2. 1	<i>Miglioramento della percentuale di pelati, polpa e passata di pomodori BIO (1 punto per ogni incremento del 10%)</i>		6	6
			2. 2	<i>Miglioramento della percentuale di frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO (2 punti per ogni incremento del 5%)</i>		4	4
			2. 3	<i>Miglioramento della percentuale di l'olio Extravergine di Oliva BIO (2 punti per ogni incremento del 10%)</i>		4	4
3	Prodotti a Km 0	10	3. 1	<i>1 punto per ogni prodotto offerto con impegno di sottoscrizione accordi con</i>		10	10



				<i>produttori locali</i>			
4	Educazione alimentare e informazione agli utenti	5	4. 1	<i>Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio</i>	da 0 a 5		5
5	Emergenza	20	5. 1	Soluzioni eventuali <i>Emergenze</i> -Valutazione della distanza del centro cottura di emergenza - Entro 10 km =15 punti - Entro 20 km = 10 punti - Entro 30 km =5 punti - Oltre 30 km = 0 punti -Analisi di altre emergenze (mancanza acqua , gas, ecc) e soluzioni adottate (T)	15	5	10 5
6	Frequenza dei controlli analitici per l'igiene e la sicurezza degli alimenti presso il centro di cottura e i refettori	6	6. 1	Mensile		6	6
			6. 2	Bimestrale		4	
			6. 3	Trimestrale		2	
7	Formazione del personale	3	7. 1	Piano di aggiornamento e formazione del personale rivolto a tutte le figure professionali presenti presso i centri di cottura e i refettori scolastici.	da 0 a 3		3
8	Certificazioni di qualità	12	8. 1	ISO 22005:2007 - Tracciabilità della filiera produttiva		2	2
			8. 2	SA 8000:2014 - Certificazione etica		2	2
			8. 3	BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Salute e sicurezza sul lavoro		2	2
			8. 4	UNI 11584:2015 - Requisiti minimi per la progettazione dei menù		2	2
			8.	I2SO 50001:2018 –		2	2

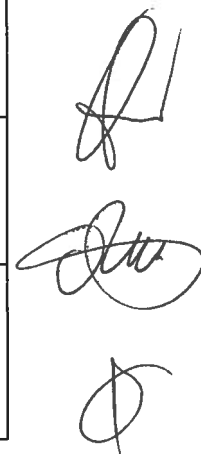




			5	Si2stema di gestione del2l'energia			
			8.6	ISO2 14067:2018 – Siste2ma di gestione che calcola l'impronta di CO2		2	2
	Totale	80					75

2. New Food srl

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNT I MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	NEW FOOD SRL
1	Modalità di gestione del servizio	10	1.1	Criteri di selezione e controllo dei fornitori e approvvigionamento delle materie prime	da 0 a 2		2
			1.2	Organizzazione complessiva del servizio con riferimento alle sue varie fasi (conservazione, prelievo, preparazione, cottura, distribuzione)	da 0 a 2		2
			1.3	Organizzazione del personale (direttivo e operativo)	da 0 a 2		0
			1.4	Piano di pulizia e sanificazione dei locali	da 0 a 4		4
2	Miglioramento delle percentuali minime indicate dal CAM – DM 10/03/2020	14	2.1	Miglioramento della percentuale di pelati, polpa e passata di pomodori BIO (1 punto per ogni incremento del 10%)		6	6
			2.2	Miglioramento della percentuale di frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO (2 punti per ogni incremento del 5%)		4	4
			2.3	Miglioramento della percentuale di l'olio Extravergine di Oliva BIO (2 punti per ogni incremento del 10%)		4	4
3	Prodotti a Km 0	10	3.1	1 punto per ogni prodotto offerto con impegno di sottoscrizione accordi con produttori locali		10	10
4	Educazione alimentare e informazione agli utenti	5	4.1	Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure	da 0 a 5		4.65

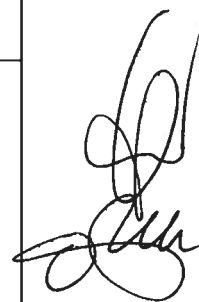


[illegible]

9

3. CE.RI.SA. srl

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI T MAX	CERISA SRL
1	Modalità di gestione del servizio	10	1.1	<i>Criteria di selezione e controllo dei fornitori e approvvigionamento delle materie prime</i>	da 0 a 2		2
			1.2	<i>Organizzazione complessiva del servizio con riferimento alle sue varie fasi (conservazione, prelievo, preparazione, cottura, distribuzione)</i>	da 0 a 2		2
			1.3	<i>Organizzazione del personale (direttivo e operativo)</i>	da 0 a 2		2
			1.4	<i>Piano di pulizia e sanificazione dei locali</i>	da 0 a 4		4
2	Miglioramento delle percentuali minime indicate dal CAM – DM 10/03/2020	14	2.1	<i>Miglioramento della percentuale di pelati, polpa e passata di pomodori BIO (1 punto per ogni incremento del 10%)</i>		6	6
			2.2	<i>Miglioramento della percentuale di frutta, verdura, ortaggi, legumi e cereali BIO (2 punti per ogni incremento del 5%)</i>		4	4
			2.3	<i>Miglioramento della percentuale di l'olio Extravergine di Oliva BIO (2 punti per ogni incremento del 10%)</i>		4	4
3	Prodotti a Km 0	10	3.1	<i>1 punto per ogni prodotto offerto con impegno di sottoscrizione accordi con produttori locali</i>		10	10
4	Educazione alimentare e informazione agli utenti	5	4.1	<i>Attuazione progetti di Educazione Alimentare e comunicazione con l'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio</i>	da 0 a 5		4.35
5	Emergenza	20	5.1	<i>Soluzioni eventuali Emergenze -Valutazione della distanza del centro cottura</i>	15		10




				<i>di emergenza</i> - Entro 10 km =15 punti - Entro 20 km = 10 punti - Entro 30 km =5 punti - Oltre 30 km = 0 punti -Analisi di altre emergenze (mancanza acqua , gas, ecc) e soluzioni adottate (T)		5	5
6	Frequenza dei controlli analitici per l'igiene e la sicurezza degli alimenti presso il centro di cottura e i refettori	6	6.1	Mensile		6	6
			6.2	Bimestrale		4	
			6.3	Trimestrale		2	
7	Formazione del personale	3	7.1	Piano di aggiornamento e formazione del personale rivolto a tutte le figure professionali presenti presso i centri di cottura e i refettori scolastici.	da 0 a 3		3
8	Certificazioni di qualità	12	8.1	ISO 22005:2007 - Tracciabilità della filiera produttiva		2	2
			8.2	SA 8000:2014 - Certificazione etica		2	2
			8.3	BS OHSAS 18001:2007 o equivalente - Salute e sicurezza sul lavoro		2	2
			8.4	UNI 11584:2015 - Requisiti minimi per la progettazione dei menù		2	2
			8.5	ISO 50001:2018 - Sistema di gestione dell'energia		2	2
			8.6	ISO 14067:2018 - Sistema di gestione che calcola l'impronta di CO2		2	2
	Totale	80					74.35

Alle ore 14.30 circa il Presidente della Commissione dichiara conclusa la seduta e trasmette il verbale 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 dr. Giannantonio Di Sanzo

Commissario – Arch. Russo Angelo

Commissario – Dott. De Cristofaro Gaetano