

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 REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALLUNNI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO “DON BOSCO” DI LATRONICO E PER I MINORI ISCRITTI ALL’ASILO NIDO COMUNALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027, 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: B8DE599682

VERBALE DI GARA N°3

Premesso che con determinazione n. 67 del 30/10/2025 (Reg.Gen. 96) l'ing. Emilia Carlomagno, in qualità di Responsabile dell'Area Tecnica, in esecuzione della det. 401 del 16 ottobre 2025 (Reg. Gen. 796), a firma della Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Latronico, Dott.ssa Antonietta Carlucci, con altro, provvedeva:

1. ad approvare la documentazione di gara, relativa alla procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 108 comma 1 del medesimo Codice, per l'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie dell'Istituto Comprensivo "Don Bosco" di Latronico e per i minori iscritti all'asilo nido comunale per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027, 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);
2. a dare atto che i termini per la presentazione delle offerte per lo svolgimento delle operazioni di gara sarebbero stati indicati nel Bando di gara e relativi allegati, sulla base delle indicazioni di cui alla determinazione a contrattare n. 796/2025 dell'Ente committente (Comune di Latronico), precisando che tutta la documentazione di gara sarebbe stata resa disponibile con accesso libero, diretto e completo sulla piattaforma di approvvigionamento digitale di questa SUA al seguente indirizzo: <https://www.suaunionelucanalagonegrese.it> nonché sul sito internet istituzionale della Stazione Unica Appaltante dell'Unione Lucana del Lagonegrese al seguente indirizzo: <http://www.unionelucanalagonegrese.it/>;
3. ad indire, quindi, procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 108 comma 1 del medesimo Codice, secondo quanto riportato nella determinazione a contrattare n. 796/2024, del Comune di Latronico, Settore Amministrativo, precisando che con riferimento alla verifica dell'eventuale anomalia delle offerte si procederà secondo le previsioni del disciplinare di gara;
4. a stabilire che la procedura in oggetto sarebbe stata gestita interamente in modalità telematica ai sensi degli artt. 25 e 29 del D.Lgs. n. 36/2023, attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale della SUA al link <https://www.suaunionelucanalagonegrese.it>;

Dato atto che:

il disciplinare di gara ha stabilito quale termine ultimo per la presentazione delle offerte telematiche, il giorno 04/12/2025 ore 11:00, fissando l'apertura in seduta pubblica, della busta telematica il giorno stesso alle ore 11:30;

Visto

Il verbale di gara n. 1

Richiamata

La determina n.83 del 11/12/2025 (Reg.Gen 117) con la quale è stata nominata la commissione giudicatrice;

Visto

Il verbale di gara n. 2

Tanto premesso

l'anno duemila **VENTICINQUE**, il giorno **SEDICI** del mese di **DICEMBRE**, alle ore **10:30** la commissione giudicatrice, nominata con Determinazione n. 83 dell' 11/12/2025 (Reg.Gen.117) dell'Unione Lucana del Lagonegrese si riunisce, in seduta riservata, presso la sede del Comune di Latronico, così costituita:

- Dott.ssa Antonietta CARLUCCI – Presidente;
- Dott. Alessio GALLO – Componente;
- Dott.ssa Tiziana OROFINO – Componente e segretario verbalizzante.

Si è quindi proceduto all'apertura delle buste tecniche al fine di verificarne la completezza e di conseguenza l'ammissibilità.

La Commissione procede alla valutazione dell'offerta tecnica con l'attribuzione dei punteggi dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica nel rispetto di quanto stabilito nell'art. 18.1 del disciplinare di gara:

OFFERTA TECNICA	
CRITERI	PUNTEGGIO MAX
1.1 QUALITA' DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE GENERALE - Modello organizzativo complessivo: struttura, ruoli, funzioni, responsabilità	5
1.2 QUALITA' DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE GENERALE - Piano operativo per gestione del servizio (orari, turni, coordinamento, logistica)	5
1.3 QUALITA' DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE GENERALE - Procedure di controllo qualità e monitoraggio interno (audit, autocontrolli, indicatori)	5
1.4 QUALITA' DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE GENERALE - Gestione delle emergenze: continuità, piani di rischio, sostituzioni del personale	5
2.1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E PULIZIA / SANIFICAZIONE - Modalità di trasporto e consegna (tempistiche, mezzi, mantenimento temperature)	5
2.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E PULIZIA / SANIFICAZIONE - Scodellamento, distribuzione: personale, attrezzature, protocolli	5
2.3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E PULIZIA / SANIFICAZIONE - Pulizia e sanificazione dei refettori, stoviglie, utensili, locali	5
2.4 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E PULIZIA / SANIFICAZIONE - Gestione rifiuti / raccolta differenziata / sostenibilità nella gestione rifiuti	5
3.1 RISPETTO DELLE TABELLE DIETETICHE E GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI REDATTE DAL SIAN - Aderenza alle tabelle dietetiche approvate dal SIAN: rispetto delle grammature, frequenza alimenti, rotazione menù stagionali e corrispondenza nutrizionale	5
3.2 RISPETTO DELLE TABELLE DIETETICHE E GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI REDATTE DAL SIAN - Gestione delle diete speciali sanitarie (allergie, intolleranze, celiachia): tracciabilità ingredienti, prevenzione contaminazioni crociate	5
3.3 RISPETTO DELLE TABELLE DIETETICHE E GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI REDATTE DAL SIAN - Gestione delle diete per motivi etici o religiosi, con procedure documentate e rispetto delle prescrizioni specifiche (es. esclusione carne suina, menu vegetariani, etc.)	5
4.1 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI IMPATTI - Uso di prodotti a km 0 e filiera corta	5
4.2 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI IMPATTI - Riduzione di plastica monouso, uso stoviglie riutilizzabili e materiali eco-compatibili	5
4.3 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E RIDUZIONE DEGLI IMPATTI - Criteri ambientali minimi (CAM) rispettati: trasporto, imballaggi, consumi energetici	5
5.1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E TRASPORTO - Valutazione dell'organizzazione complessiva del servizio destinato al nido comunale, con riferimento a modalità operative, orari, personale impiegato, e procedure di controllo qualità.	5
5.2 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE E TRASPORTO - Comunicazione e coordinamento con il personale del nido per la corretta gestione delle consegne e per eventuali segnalazioni o variazioni	3
6.1 FORMAZIONE E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE - Esperienza e qualifiche del personale (cuochi, aiuto cuochi, operatori refezione)	2
6.2 FORMAZIONE E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE - Programma di formazione continua: sicurezza alimentare, HACCP, corrette pratiche igieniche	2
6.3 FORMAZIONE E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE - Formazione in educazione alimentare (per il personale che interagisce con utenti)	2
7.1 EDUCAZIONE ALIMENTARE E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA - Proposte di laboratori, attività didattiche a tema (alimentazione, salute, ambiente)	2
7.2 EDUCAZIONE ALIMENTARE E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA - Coinvolgimento delle famiglie e comunicazione (materiale informativo, incontri)	2
7.3 EDUCAZIONE ALIMENTARE E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA - Gradimento utente/proposte di miglioramento continuo del servizio	2
TOTALE	90

Si riporta, qui di seguito, il risultato ottenuto:

OPERATORE ECONOMICO	Punteggio Singolo Criterio																						TOTALE OFFERTA TECNICA
	1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	6.2	6.3	7.1	7.2	7.3	
NEEW FOOD	1,50	2,50	2,50	2,50	3,00	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15,00
VIVENDA	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	4,50	5,00	5,00	5,00	5,00	4,50	4,50	5,00	2,70	1,80	1,80	2,00	2,00	1,80	1,80	87,40
CE.RI.SA.	4,00	4,00	4,00	2,50	3,00	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	3,00	3,50	4,00	3,00	1,80	1,20	1,40	1,60	1,20	1,60	1,20	60,50
SORICO S.R.L.	3,50	3,50	1,50	3,00	2,50	1,50	3,50	3,00	3,00	3,50	2,50	3,50	5,00	4,00	3,00	1,80	1,20	1,60	1,20	1,40	1,40	1,20	56,30

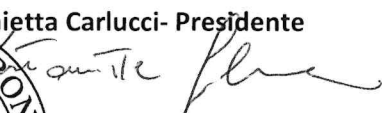
La valutazione dei singoli Commissari viene depositata agli atti dell'Ufficio Amministrativo del Comune di Latronico in apposito plico sigillato.

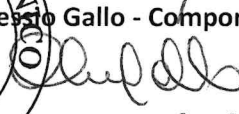
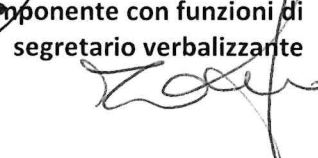
Si procede quindi a trasmettere il presente verbale al RUP dell'Unione Lucana del Lagonegrese affinché proceda al caricamento sulla piattaforma di gara e-procurement della Stazione Appaltante.

Alle ore 14:00 il presidente dichiara sciolta la seduta.

Letto, approvato e sottoscritto.

La commissione

Dott.ssa Antonietta Carlucci- Presidente


Dott. Alessio Gallo - Componente

Dott. Tiziana Orsino - Componente con funzioni di segretario verbalizzante


La Responsabile dell'Area Tecnica
Ing. Emilia Carlomagno

