

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. 2

VERBALE DELLA COMMISSIONE DI GARA N°1

Seduta RISERVATA

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEL COMUNE DI NEMOLI. ANNI SCOLASTICI: 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028. CIG: B9395F05C8

L'anno duemilaventicinque il giorno Ventitre del mese di dicembre alle ore 9:45, in presenza presso il Comune di Nemoli si è riunita, in seduta riservata la Commissione di gara per l'individuazione dell'aggiudicatario per l'appalto in epigrafe, così composta:

- Ing. ANANIA Nicola, Presidente (RUP del Comune Beneficiario);
- Dott.ssa. CARLOMAGNO Mariachiara, Commissario (funzionario del Comune Beneficiario);
- Ing. ROCCO Andrea, Commissario (funzionario Comune del Beneficiario).

Premesso che:

con determinazione n. 78 del 25/11/2025- (Reg.Gen. 110) il Responsabile dell'Area Tecnica dell'Unione Lucana del Lagonegrese, in esecuzione della DET. n. 296 del 10 novembre 2025 (Reg. Gen. 466), a firma del sottoscritto Ing. Nicola Anania, Responsabile dell'Area Tecnico-Manutentiva del Comune di Nemoli, 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 la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di I° grado del Comune di Nemoli per gli Anni Scolastici: 2025/2026 (a partire da gennaio 2026) - 2026/2027 2027/2028;
2. 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;
3. a dare atto dei seguenti i termini per la presentazione delle offerte: giorno 18/12/2025 ore 10:00, fissando l'apertura in seduta pubblica, della busta telematica il giorno 18/12/2025 alle ore 10:30;

In data 18 dicembre 2025, giusto verbale di gara n° 1 di pari data il RUP della Fase di Affidamento dava avvio alle operazioni di gara constatando la partecipazione alla procedura di gara di n° 1 operatore economico: **L'ORCHIDEA DI Schettini Giuseppina**;

- o alla disamina della documentazione amministrativa presentata dall'operatore economico **L'ORCHIDEA DI Schettini Giuseppina** si ammetteva lo stesso al prosieguo della gara.
- o sempre in seduta pubblica si procedeva alla catalogazione della documentazione tecnica presente nella Busta Virtuale dell'unico operatore economico ammessa al prosieguo della gara.

La documentazione tecnica veniva rimessa a singoli commissari per la propria autonoma valutazione.

con determinazione n. 91 del 23/12/2025- (Reg.Gen. 128) il Responsabile dell'Unione Lucana del Lagonegrese veniva nominata la commissione come sopra individuata.

Tanto premesso, alle ore 9:30 il Presidente di Gara dichiara aperta la seduta RISERVATA.

Preliminarmente si prende atto che:

L'appalto è aggiudicato in

base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	90
Offerta economica	10
TOTALE	100

La selezione della migliore offerta avrà luogo sulla base dei criteri di valutazione e relativi punteggi così come riportati al paragrafo 18.1 del Disciplinare di gara.

N.	Criterio di valutazione	Sub criterio di valutazione	Punteggio massimo sub criterio
1	QUALITA' DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE GENERALE	Modello organizzativo complessivo: struttura, ruoli, funzioni, responsabilità Piano operativo per gestione del servizio (orari, turni, coordinamento, logistica) Procedure di controllo qualità e monitoraggio interno (audit, autocontrolli, indicatori) Gestione delle emergenze: continuità, piani di rischio, sostituzioni del personale	18
2	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E PULIZIA/ SANIFICAZIONE	Modalità di trasporto e consegna (tempistiche, mezzi, mantenimento temperature) Scodellamento, distribuzione: personale, attrezzature, protocolli, Pulizia e sanificazione dei refettori, stoviglie, utensili, locali Gestione rifiuti / raccolta differenziata / sostenibilità nella gestione rifiuti.	17
3	CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE	CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI Prodotti km 0/filiera corta: Approvvigionamento olio, pane, frutta e verdura: Da 80% a 100% dei prodotti: punti 5 Da 30% a 80% dei prodotti: punti 4 < 30% dei prodotti: punti 0 Prodotti da agricoltura sostenibile: Approvvigionamento prodotti lattiero caseari, legumi, pelati, passata pomodoro da agricoltura sostenibile: Da 80% a 100% dei prodotti: punti 5 Da 30% a 80% dei prodotti: punti 4 < 30% dei prodotti: punti 0 Prodotti da allevamento sostenibile Approvvigionamento carni, uova e prodotti ittici : Da 80% a 100% dei prodotti: punti 5 Da 30% a 80% dei prodotti: punti 4 < 30% dei prodotti: punti 0	15
4	DISPONIBILITÀ DI UN ULTERIORE CENTRO DI COTTURA N.B.: LA DISPONIBILITÀ DEVE ESSERE DOCUMENTATA, CON DICHIARAZIONE, RESA NEI MODI DI LEGGE, DAL PROPRIETARIO E/O DAL LEGALE	E' Obbligatoria, a pena di esclusione, la disponibilità di un ulteriore centro di cottura, che garantisca anch'esso la consegna dei pasti, entro l'orario fissato, ma sito ad una distanza massima di 35 Km. (all'incirca max ½ ora di percorrenza) La distanza sarà calcolata per il tragitto più breve, tra la Scuola sita in Piazza Don Domenico Lentini, ed il centro di cottura nella disponibilità del concorrente. Per il calcolo della distanza farà fede la stampa del tracciato dal sito https://maps.google.com con indicazione dei Km e del tempo di percorrenza. La stampa dovrà essere prodotta direttamente dalla ditta appaltatrice all'interno del plico virtuale contenente l'offerta tecnica. La mancata presentazione della stampa del percorso comporta la non	25

	RAPPRESENTATE DI TALE SECONDO CENTRO DI COTTURA. (CRIT. QUANTITATIVO)	attribuzione dei punteggi. Il centro dovrà essere munito di tutte le autorizzazioni di Legge. Il punteggio sarà quantitativo e calcolato secondo la seguente formula: $(T_{max} - T_i) / (T_{max} - T_{min}) \times 30$ dove: T_i = tempo, espresso in Km, offerto dal concorrente i-esimo T_{min} = termine minimo, espresso in Km, offerto in gara; T_{max} = termine massimo, espresso in Km, pari a 35.	
5	FORMAZIONE E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE	Esperienza e qualifiche del personale (cuochi, aiuto cuochi, operatori refezione). Programma di formazione continua: sicurezza alimentare, HACCP, corrette pratiche igieniche	8
6	EDUCAZIONE ALIMENTARE E COINVOLGIMENTO O DELL'UTENZA	Proposte di laboratori, attività didattiche a tema (alimentazione, salute, ambiente) Coinvolgimento delle famiglie e comunicazione (materiale informativo, incontri)	7

Veniva fissata a 50 punti la soglia minima di sbarramento.

La commissione preso atto della partecipazione di un solo concorrente, letta l'offerta tecnica decide all'unanimità di assegnare un unico coefficiente pari a 0,75 per ogni criterio, che moltiplicato per il peso di ponderazione (punteggio massimo attribuibile) al medesimo sub criterio porta ad attribuire complessivamente al Concorrente **L'ORCHIDEA DI Schettini Giuseppina** il seguente punteggio:

Criterio	Punteggio max per il criterio	Coefficiente attribuito	Punteggio assegnato per il criterio
1) QUALITA' DEL SERVIZIO E ORGANIZZAZIONE GENERALE	18	0,75	13,50
2) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE E PULIZIA / SANIFICAZIONE	17	0,75	12,75
3) CRITERI DI SOSTENIBILITA' ENERGETICA E AMBIENTALE	15	0,75	11,25
4) DISPONIBILITÀ DI UN ULTERIORE CENTRO DI COTTURA	25	0,75	18,75
5) FORMAZIONE E QUALIFICAZIONE DEL PERSONALE	8	0,75	6
1) EDUCAZIONE ALIMENTARE E COINVOLGIMENTO DELL'UTENZA	7	0,75	5,25
Punteggio Totale			67,50

Si dà atto che il concorrente ha superato la soglia di sbarramento fissata pertanto viene ammesso al prosieguo della gara.

Al termine delle suddette operazioni si chiude la seduta riservata e la commissione si aggiorna per la prossima seduta pubblica per la valutazione dell'**offerta Economica**.

Alle ore 10:15 il Presidente dichiara conclusa la seduta pubblica.

Il presente verbale è pubblicato sul sito istituzionale della stazione appaltante alla sezione "Bandi di Gara e contratti" e sulla piattaforma eProcurement dell'Unione Lucana del Lagonegrese.

La Commissione

Il presidente Ing. ANANIA Nicola Presidente

Commissario Dott.ssa CARLOMAGNO Mariachiara

Commissario Ing. ROCCO Andrea