PROVINCIA DI AVELLINO
SETTORE 3 – EDILIZIA SCOLASTICA E PATRIMONIO - DEMANIO E VIABILITÀ
STAZIONE UNICA APPALTANTE

COMUNE DI CERVINARA
PROVINCIA DI AVELLINO

	COMUNE DI CERVINARA

"*SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA BIO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DESTINATO ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CERVINARA - TRIENNIO 2025/2028*"
CIG B6AF0145F5

VERBALE DI GARA N° 3 DEL 05/07/2025

L'anno duemilaventicinque, il giorno cinque del mese di luglio, alle ore 08:30 si è riunita* in modalità telematica e riservata, la commissione di gara così composta:

- Ing. Domenico Capocotta, in qualità di Presidente;
- Geom. Antoine Michel Cocchiarella, in qualità di Componente;
- Rag. Vincenzo Natale, in qualità di Componente - segretario verbalizzante;

* Si precisa che i commissari sono tutti collegati tramite piattaforma telematica per lavorare a distanza. Infatti, la seduta di gara si svolge telematicamente mediante l'utilizzo del servizio di "*GoogleMeet*". Il link di accesso alla riunione è il seguente: https://meet.google.com/fbe-eehc-wry.

PREMESSO CHE:

- con determinazione del Responsabile del 4° Settore - Demografico, Statistico e Pubblica Istruzione N. 35 DEL 18/04/2025 (R.G. n° 317 DEL 23/04/2025) del Comune di Cervinara – Amministrazione delegante, si avviava la gara del servizio in oggetto ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 70, comma 1, dell'art. 71 e art. 108, comma 2 e 5 del D. Lgs. 36/, con un metodo di scelta del contraente mediante <<*procedura aperta*>> e con il <<*criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa*>> e si impegnavano, altresì, le somme complessive necessarie per l'acquisizione del servizio in parola a carico della stazione appaltante;
- con Determina del Dirigente del Settore 3 - EDILIZIA SCOLASTICA E PATRIMONIO - DEMANIO - VIABILITA' della Provincia di Avellino n° 851 del 28/04/2025 è stata indetta la gara in parola nonché approvato il Bando e la relativa modulistica;
- il bando di gara, ai sensi e per gli effetti del disposto ai sensi e per gli effetti del combinato disposto degli *artt. 27, 71, 83, 84 e 111 del D. Lgs 36/2023*, è stato pubblicato su:
  - ✓ all'Albo Pretorio e sul profilo committente della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Avellino;
  - ✓ per il tramite della Banca Dati Nazionale Contratti Pubblici (BDNCP) https://pubblicitalegale.anticorruzione.it/;
  - ✓ sulla piattaforma di negoziazione della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Avellino https://suaprovinciaavellino.traspare.com;
  - ✓ all'Albo Pretorio e sul profilo committente dell'Amministrazione Delegante;
- il bando di gara fissava come termine ultimo per il caricamento delle offerte sulla piattaforma suaprovinciaavellino.traspare.com le ore 10:00 del 30/05/2025;
- le operazioni di gara relative alla verifica della documentazione attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui di cui agli artt. 94 e ss. D. Lgs. 36/2023, nonché la sussistenza dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali sono state espletate da apposito seggio di gara presieduto dal RdP, giusto verbale n. 1 del 30/05/2025 che è stato consegnato dal medesimo alla Commissione;

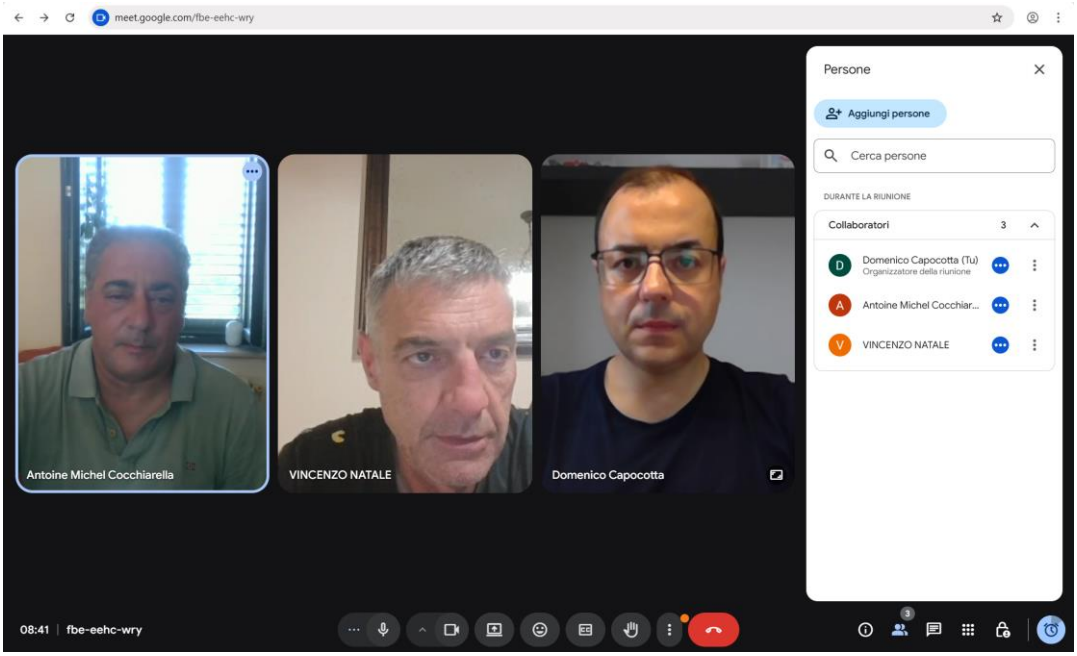
- con Determinazione del Dirigente del Settore 3 - EDILIZIA SCOLASTICA E PATRIMONIO - DEMANIO - VIABILITA' della Provincia di Avellino n° 1137 del 24/06/2025 è stata nominata la commissione di gara;

VISTO il bando-disciplinare e considerato le n°3 (tre) richieste di chiarimenti sono parte integrante degli atti di gara a norma della SEZIONE 3.2) *Chiarimenti*;

DATO ATTO che i componenti della commissione, visionato l'elenco degli operatori economici, hanno espresso l'inesistenza delle cause di incompatibilità e di astensione di cui all'art. 93 comma 5 del D. lgs. 36/2023 a mezzo di apposita dichiarazione, agli atti della Stazione Unica Appaltante;

VISTO il verbale di gara in seduta pubblica n. 2 del 03/07/2025 dove si è insediata la commissione di gara e ove sono state catalogate le offerte tecniche;

Per quanto sopra premesso, il Presidente dichiara ufficialmente aperta la seduta di gara riservata.



Preliminarmente si prende atto che l'appalto sarà aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del Codice, secondo quanto prescritto nel Bando-disciplinare di gara che si riporta integralmente:

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

18.1 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

In particolare, ai sensi dell'art. 108 del Codice, sono stabiliti i seguenti elementi qualitativi e quantitatitativi di valutazione dell'offerta ed i relativi punteggi massimi:

Pag. **29** a **43**

a. la qualità dell'articolazione generale del servizio;
b. qualificazione e organizzazione del personale e mezzi utilizzati;
c. ribasso percentuale unico.

Si precisa che, in ogni caso, le offerte devono soddisfare i requisiti minimi in termini quantitativi e qualitativi già prescritti dal Capitolato Speciale d'Appalto e devono essere conformi a quanto prescritto dai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto n. 157 del 2 luglio 2021 del Ministero dell'Ambiente e della sicurezza energetica consultabili liberamente al seguente link https://gpp.mite.gov.it/CAM-vigenti.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri tabellari (T) e discrezionali (D) di valutazione dell'offerta TECNICA

CRITERIO	Sub Criterio	PUNTEGGIO Sub Criterio		Totale
		Tabellare	Discrezionale	
[A] QUALITÁ DEL SERVIZIO	A1 - Organizzazione fasi operative del servizio		15	50
	A2 - Approvvigionamento derrate		6	
	A3 - Impegno a garantire " carne suina, avicola, ovina " o " salumi, prodotti lattiero caseari " biologici in percentuale superiore al 30% dell'intera fornitura	7		
	A4 - Impegno a garantire "carne bovina" biologica in percentuale superiore al 50 % dell'intera fornitura	7		
	A5- Impegno a garantire "olio extra vergine di oliva" o "pelati, polpa, passata di pomodoro" biologici in percentuale superiore al 70 % dell'intera fornitura	7		
	A6 – Percentuale di alimenti biologici delle tipologie di cui all'art. 11 del Capitolato speciale d'appalto, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (entro 150 km terrestri) - escluso pesce d'acquacoltura	8		
	B1 - Gestione emergenze		5	

[B] QUALITÁ ORGANIZZATIVA	B2 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	2		30
	B3 - Impegno a recuperare i prodotti non somministrati		3	
	B4 - Formazione del personale		3	
	B5 - Piano organizzativo del personale (capacità di contenimento del turn-over)		5	
	B6 - Proposte migliorative		4	
	B7 - Possesso di certificazioni	2		
	B8 - Centro di cottura e tempi di percorrenza	6		
	TOTALE MAX	39	41	**80**

[C] - OFFERTA ECONOMICA	Ribasso unico percentuale offerto sul costo complessivo del servizio
TOTALE MAX	**20**

18.2 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

I punteggi saranno attribuiti da una commissione giudicatrice sulla base dei criteri di valutazione e relativi punteggi di cui alla precedente tabella, mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore secondo la seguente formula:

$K_i = A_i * P_{Ai} + B_i * P_{Bi} + ... + D_i * P_D$

Dove:

Ki è il punteggio totale attribuito al concorrente iesimo

A_i, B_i...D_i sono coefficienti compresi tra 0 e 1, espressi in valore centesimale, attribuiti al concorrente iesimo per ciascun criterio e sub criterio (cfr. Tabella n. 1)

P_{Ai}, P_{Bi}, ...P_D sono i fattori ponderali indicati negli atti di gara attribuiti a ciascun criterio e sub criterio (cfr. Tabella n. 1).

Le modalità di attribuzione dei coefficienti A_i, B_i e C_i da 0 a 1, *a ciascun elemento di valutazione*, sono indicate nella successiva tabella 2.

Criterio/Subcriterio	Modalità di attribuzione dei coefficienti e del punteggio finale

A.1, A.2, A.3, A.4, A5 e A6 B.1, B.2, B.3, B.4, B.5, B.6, B.7 e B.8	La Commissione esaminerà le offerte tecniche e provvederà all'attribuzione dei punteggi con il metodo aggregativo-compensatore nell'ambito del quale i vari coefficienti di prestazione dell'offerta saranno ottenuti dalla media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Non si procederà alla riparametrazione dei punteggi assegnati. Il punteggio relativo di ogni singolo concorrente sarà dato dal prodotto del punteggio X il peso complessivo del criterio. Ai fini della valutazione delle offerte i punteggi e sub-punteggi verranno espressi con due cifre decimali. Saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà alla apertura della loro offerta economica, i concorrenti i cui punti attribuiti dalla commissione giudicatrice in relazione al criterio di valutazione di natura qualitativa della tabella sopra riportata, non siano pari o superiore alla soglia dei 40 punti su 90 (***soglia di sbarramento***). I coefficienti di valutazione, variabili tra 0 ed 1, saranno attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari (linee guida 2 Sez. V lettera A), sulla base dei seguenti criteri discrezionali: - Coefficiente 0,00 nel caso in cui l'offerta non contenga proposte migliorative; - Coefficiente da 0,01 a 0,20 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere NON VALUTABILE; - Coefficiente da 0,21 a 0,30 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere NEGATIVO; - Coefficiente da 0,31 a 0,40 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere INSUFFICIENTE; - Coefficiente da 0,41 a 0,50 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere MEDIOCRE; - Coefficiente da 0,51 a 0,60 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere SUFFICIENTE; - Coefficiente da 0,61 a 0,70 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere DISCRETO; - Coefficiente da 0,71 a 0,80 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere BUONO; - Coefficiente da 0,81 a 0,90 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere OTTIMO; - Coefficiente da 0,91 a 1,00 nel caso in cui il miglioramento proposto risulti essere ECCELLENTE.
C	Ribasso percentuale offerto per l'esecuzione dei lavori: $Pi = 10 \times (Ri / Rmax)$ dove Pi = punteggio da attribuire; Ri = ribasso offerto al concorrente *iesimo*; Rmax = ribasso più alto tra tutte le offerte.

Tabella 2. Modalità di attribuzione dei coefficienti e dei punteggi definitivi

I criteri di calcolo saranno effettuati con arrotondamento alla seconda cifra decimale all'unità superiore nel caso in cui il terzo decimale sia maggiore o uguale a cinque per ciascuna operazione effettuata per criterio e sub-criterio nonché per ciascun coefficiente provvisorio e definitivo di cui alla Tabella 2.

Detta regola sarà applicata sia per il calcolo del punteggio da attribuire a ciascuna offerta economica sia per il calcolo del punteggio totale da assegnare all'offerta.

Dall'offerta tecnica non deve risultare alcun elemento che possa rendere palese, direttamente o indirettamente, l'offerta economica.

I criteri ed i sub criteri saranno valutati come illustrato nella successiva tabella 3.

CRITERIO	Sub Criterio	Descrizione e Modalità di attribuzione dei coefficienti e del punteggio finale
[A] QUALITÁ DEL SERVIZIO	A1 - Organizzazione fasi operative del servizio	Descrizione delle modalità di organizzazione del servizio con particolare riferimento alle procedure di conservazione, preparazione e cottura dei pasti e strumenti di controllo per garantire sicurezza e qualità, all'organizzazione logistico-funzionale degli ambienti di lavoro, all'organizzazione del trasporto e distribuzione dei pasti comprese le attività di pulizia e sanificazione dei refettori, specificando le attività, i tempi e i mezzi che si intendono impiegare nonché per garantire, nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito dal Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, la separazione spaziale o temporale, dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Verrà valutata l'efficacia del progetto gestionale in base alle procedure che si intendono adottare per lo svolgimento del medesimo.
	A2 - Approvvigionamento derrate	Descrizione sintetica modalità di approvvigionamento delle materie prime: selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze ed etichettature.
	A3 - Impegno a garantire " carne suina, avicola, ovina " o " salumi, prodotti lattiero caseari " biologici in percentuale superiore al 30% dell'intera fornitura	Percentuali in peso superiore a 30% così distribuite: ▪ da >30% a 50% = punti 3; ▪ da >50% a 70% = punti 5; ▪ > 70% = punti 7.
	A4 - Impegno a garantire "carne bovina" biologica in percentuale superiore al 50 % dell'intera fornitura	Percentuali in peso superiore al 50% così distribuite: ▪ da > 50% a 70% = punti 5; ▪ > 70% = punti 7.
	A5- Impegno a garantire "olio extra vergine di oliva" o "pelati, polpa, passata di pomodoro" biologici in percentuale superiore al 70 % dell'intera fornitura	Percentuali in peso superiore a 70% così distribuite: ▪ da >70% a 80% = punti 3; ▪ da >80% a 90% = punti 5; ▪ > 90% = punti 7.
	A6 – Percentuale di alimenti biologici delle tipologie di cui all'art. 11 del Capitolato speciale d'appalto, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (entro 150 km terrestri) - escluso pesce d'acquacoltura	Dichiarazione d'impegno a fornire alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (entro 150 km terrestri). A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; la localizzazione dei loro terreni produttivi. Nel caso di impegno a fornire prodotti in un'area vicina biologici trasformati, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute. Al concorrente che offre la maggiore percentuale di utilizzo di alimenti biologici, prodotti in un'area vicina (percentuale media tra le diverse categorie di cui all'art. 11 del Capitolato speciale d'Appalto),

		saranno attribuiti punti otto, mentre agli altri concorrenti che avranno offerto percentuali inferiori sarà attribuito un punteggio calcolato in maniera proporzionalmente ridotta utilizzando la seguente formula: Pi = 8 x (Oi / Omax) dove Pi = Punteggio da attribuire al concorrente i-esimo; Oi = percentuale offerta dal concorrente i-esimo; Omax = percentuale maggiore offerta.
[B] QUALITÁ ORGANIZZATIVA	B1 - Gestione emergenze	Descrizione sintetica di un piano finalizzato a garantire la continuità dell'erogazione del servizio in caso di eventi imprevisti quali: mancata erogazione di acqua, energia elettrica, eventi metereologici e altre circostanze straordinarie. Sarà valutata l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate ed i tempi di risoluzione, anche attraverso la previsione di un eventuale Centro di cottura sostitutivo.
	B2 - Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	Utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) L'Operatore dovrà presentare una dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti e si elenchino i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale, la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile. Il punteggio sarà attribuito come segue: 1 punto per ogni automezzo usato che presenti le predette caratteristiche.
	B3 - Impegno a recuperare i prodotti non somministrati	Predisposizione di un progetto sintetico che illustri iniziative di recupero dei prodotti non somministrati da destinare ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166 Sarà valutata la fattibilità del progetto, l'individuazione di soggetti partner dell'iniziativa.
	B4 - Formazione del personale	Piano di formazione del personale aggiuntivo rispetto alla formazione obbligatoria per legge, da attuarsi nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, di tutto il personale che sarà utilizzato per l'esecuzione dell'appalto medesimo.
	B5 - Piano organizzativo del personale (capacità di contenimento del turn-over)	Il concorrente dovrà presentare una relazione sull'organizzazione del personale che sarà attivato nel servizio, con specifica dell'organico, delle figure dedicate nel monte ore settimanale e in ciascuna fase del servizio, nonché le modalità di contenimento del turn-over.
	B6 - Proposte migliorative	Il concorrente dovrà fornire adeguata descrizione delle modalità di esecuzione di proposte migliorative effettivamente sostenibili con

		relativo cronoprogramma nel rispetto delle caratteristiche del servizio
	B7 - Possesso di certificazioni	Oltre a quelle previste nei documenti di gara, al concorrente in possesso di certificazioni di qualità ulteriori e pertinenti all'oggetto dell'appalto verrà attribuito il seguente punteggio: ▪ possesso di 1 certificazione punti 1; ▪ possesso di 2 o più certificazioni punti 2
	B8 - Centro di cottura e tempi di percorrenza	La consegna dei pasti deve avvenire entro 1 ora dal fine cottura. Verrà valutata la fattibilità, in base alla logistica descritta dall'operatore, della consegna in tempi minori: ▪ consegna entro 40 minuti punti 1; ▪ consegna entro 30 minuti punti 2; ▪ consegna entro 20 minuti punti 6.

[C] - OFFERTA ECONOMICA	Ribasso unico percentuale offerto sul costo complessivo del servizio

Tabella 3

18.3 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **Formula con interpolazione lineare:**

$$C_i = \frac{A_i}{A_{max}}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i-esimo

A_{max} = ribasso percentuale più conveniente

18.4 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione giudicatrice, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo-compensatore.

Il punteggio per il concorrente *i-esimo* è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^{n} C_{xi} \cdot P_x$$

dove

P_i= punteggio del concorrente *i-esimo*

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente *i-esimo*

P_x = punteggio criterio X

X = 1, 2, …, n [*indicare il valore di n, ovvero il numero di criteri di valutazione*]

Non è prevista la riparametrazione del punteggio.

Non è prevista soglia di sbarramento.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto e nella contrattualistica pubblica. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93, commi 5, del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul profilo del committente nella sezione "Amministrazione trasparente" nonché sulla parte pubblica dedicata alla presente procedura sulla Piattaforma.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini della verifica della documentazione amministrativa e dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta ha luogo il giorno 30/05/2025, alle ore 12:00.

Tale seduta, se necessario, è aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nella data e negli orari comunicati ai concorrenti tramite la Piattaforma.

Le successive sedute sono comunicate ai concorrenti tramite la Piattaforma entro le 24 ore prima della data fissata, stante le modalità totalmente telematiche di espletamento della stessa, ad eccezione della seduta relativa all'offerta economica che sarà comunicata almeno 48 ore prima al fine di consentire l'upload dell'archivio informatico contenente l'offerta economica.

La Piattaforma consente la pubblicità delle sedute di gara preordinate all'apertura:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche;

e la riservatezza delle sedute che non sono pubbliche. La pubblicità delle sedute è garantita mediante collegamento dei concorrenti da remoto per consentire a ciascun soggetto interessato di visualizzare le operazioni della seduta pubblica.

Esaminate e discusse le previsioni del Bando-disciplinare di gara in tema anche di criteri motivazionali, si passa ad esaminare la documentazione di progetto, ed in particolare il capitolato speciale d'appalto, e infine l'offerta tecnica presentata dai concorrenti in gara (in questo caso solo uno).

I commissari procedono a prendere appunti da utilizzare successivamente per l'assegnazione dei punteggi, ovvero delle preferenze, da assegnare al singolo concorrente (in questo caso solo uno) per ogni criterio/sub-criterio di valutazione.

La commissione di gara, così costituita, ha provveduto alla valutazione dell'offerta tecnica per l'unico operatore economico partecipante e, essendosi confrontata e dopo attente valutazioni, hanno raggiunto la decisione unanime attribuendo i relativi punteggi, come indicato e riepilogato nella successiva tabella di valutazione tecnica:

Criterio	Sub-criterio	Descrizione Sub-criterio	Punteggio max del Sub-		Valutazioni Commissari			Media dei coefficienti	Punteggio O.E. GLOBAL SERVICE S.R.L.
			Tabellare	Discrezionale	Commissario 1	Commissario 2	Commissario 3		
A	A.1	Organizzazione fasi operative del servizio		15	*0,65*	*0,65*	*0,60*	0,63	**9,50**
	A.2	Approvvigionamento derrate		6	*0,65*	*0,60*	*0,60*	0,62	**3,70**
	A.3	Impegno a garantire "carne suina, avicola, ovina" o "salumi, prodotti lattiero caseari" biologici in percentuale superiore al 30% dell'intera fornitura	7		l'O.E. a pag. 28 della Relazione Offerta Tecnica *"dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a garantire "carne suina, avicola, ovina" o "salumi, prodotti lattiero caseari" biologici in percentuale del 100% dell'intera fornitura per tutta la durata contrattuale".*			/	**7,00**
	A.4	Impegno a garantire "carne bovina" biologica in percentuale superiore al 50 % dell'intera fornitura	7		l'O.E. a pag. 28 della Relazione Offerta Tecnica *"dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a garantire "carne bovina" biologica in percentuale del 100% dell'intera fornitura per tutta la durata contrattual".*			/	**7,00**
	A.5	Impegno a garantire "olio extra vergine di oliva" o "pelati, polpa, passata di pomodoro" biologici in percentuale superiore al 70 % dell'intera fornitura	7		l'O.E. a pag. 28 della Relazione Offerta Tecnica *"dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a garantire "olio extra vergine di oliva" o "pelati, polpa, passata di pomodoro" biologici in percentuale del 100% dell'intera fornitura per tutta la durata contrattuale".*			/	**7,00**
	A.6	Percentuale di alimenti biologici delle tipologie di cui all'art. 11 del Capitolato speciale d'appalto, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (entro 150 km terrestri) - escluso pesce d'acquacoltura	8		l'O.E. a pag. 29 della Relazione Offerta Tecnica *"dichiara di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a garantire alimenti biologici delle tipologie di cui all'art. 11 del Capitolato speciale d'appalto, prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (entro 150 km terrestri)".*			/	**8,00**
B	B.1	Gestione emergenze		5	*0,60*	*0,65*	*0,60*	0,62	**3,08**
	B.2	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	2		l'O.E. a pag. 40 della Relazione Offerta Tecnica *"si impegna a utilizzare mezzi di trasporto, per le attività di deposito e trasporto delle merci/prodotti/derrate/rifornimenti necessari all'espletamento dei servizi, a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali veicoli a trazione elettrica. Gli automezzi scelti per l'espletamento delle attività mensa sono n°2 ENERGIE DELIVERY BOX di ATUL".*			/	**2,00**
	B.3	Impegno a recuperare i prodotti non somministrati		3	*0,60*	*0,60*	*0,60*	0,60	**1,80**
	B.4	Formazione del personale		3	*0,60*	*0,60*	*0,60*	0,60	**1,80**
	B.5	Piano organizzativo del personale (capacità di contenimento del turn-over)		5	*0,60*	*0,60*	*0,60*	0,60	**3,00**
	B.6	Proposte migliorative		4	*0,60*	*0,60*	*0,60*	0,60	**2,40**
	B.7	Possesso di certificazioni	2		l'O.E. a pag. 77 della Relazione Offerta Tecnica *dichiara che "Global Service è in possesso delle seguenti certificazioni: • Certificato ISO 9001 Sistema di Gestione per la Qualità dell'Organizzazione, • Certificato ISO 14001 Sistema di Gestione Ambientale dell'Organizzazione, • Certificato ISO 22000 Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare, • Certificato ISO 22005 Sistema di Rintracciabilità Aziendale, • Certificato ISO 37001 Sistema di Gestione Anticorruzione, • Certificato ISO 45001 Sistema di Gestione Salute e Sicurezza, • Certificato ISO 50001 Sistema di Gestione dell'Energia, • Certificato ISO-IEC 27001 Sistema di Gestione della Sicurezza delle Informazioni, • Certificato ISO-IEC 27701 Sistema di Gestione della Sicurezza delle Informazioni Personali Identificabili, • Certificato SA 8000 Sistema di Gestione per la Protezione dei Diritti dei Lavoratori, • Certificato UNI 11584 Sistema di Gestione Qualità, • Certificato UNI PdR 125 Sistema di Gestione per la Parità di Genere, • Certificato Annex Sistema di Autocontrollo dell'Organizzazione (HACCP), • Certificato Bioagricert".*			/	**2,00**
	B.8	Centro di cottura e tempi di percorrenza	6		l'O.E. a pag. 78 della Relazione Offerta Tecnica dichiara che *"La Global Service S.r.l. data la vicinanza del centro cottura sito ad Arienzo alla Via Pizzola n.12/14, impiegherà n. 2 automezzi elettrici, e assicura che la distribuzione dei pasti avverrà in meno di 20 minuti".*			/	**6,00**
TOTALE PUNTEGGIO TECNICO PREVISTO DAL BANDO-DISCIPLINARE			39	41			**TOT. PUNTEGGIO TECNICO O.E.**		**64,28**
			80						

Alle ore 09:05 la Commissione di gara, avendo concluso le operazioni di valutazione dell'offerta tecnica attribuendo i punteggi sopraindicati, scioglie la seduta riservata per poi aggiornarsi nella successiva seduta pubblica per l'esame delle offerte economiche.
Del che è verbale. Letto, confermato e sottoscritto.

Ing. Domenico Capocotta,
in qualità di Presidente

Domenico Capocotta
Ordine degli Ingegneri della Provincia di Napoli
Ingegnere
05.07.2025 09:08:50 GMT+02:00

Geom. Antoine Michel Cocchiarella,
in qualità di Componente

Antoine Michel Cocchiarella
05.07.2025 08:21:12 GMT+01:00

Rag. Vincenzo Natale,
in qualità di Componente-segretario verbalizzante

NATALE VINCENZO
2025.07.05 09:48:56
CN=NATALE VINCENZO
C=IT
2.5.4.4=NATALE
2.5.4.42=VINCENZO
RSA/2048 bits

Il presente documento è sottoscritto con firma elettronica ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82 come modificato dal D.Lgs. 13 dicembre 2017, n. 217 e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.