

STAZIONE APPALTANTE
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'AREA PROGRAMMA BASENTO BRADANO CAMASTRA
Via Maestri del Lavoro, 19
85100 Potenza

VERBALE DI GARA n. 2 DEL 20.09.2021
(SEDUTA RISERVATA)

procedura: aperta artt. 60 e 71 del decreto legislativo n. 50 del 2016

Procedura interamente telematica ai sensi dell'articolo 58 del D.Lgs. 50/2016 con aggiudicazione secondo il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, commi 2,3 e 12 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

OGGETTO: APPALTO AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA BIOLOGICA dal 2021/2022 al 2023/2024 E CON FACOLTÀ DI AFFIDAMENTO PER ULTERIORI ANNI 3

CIG MASTER: 8840094458

L'anno duemilaventuno, addì venti del mese di **Settembre**, alle ore 09:00, in Potenza, presso la Comunità Montana Alto Basento, nell'ufficio sito al primo piano, la commissione di gara costituita dai seguenti componenti:

- Sig.ra Maria Grazia Piedilato, funzionario della Comunità Montana Alto Basento, nominata Presidente della commissione di gara e segretaria verbalizzante, con determinazione R.G nr. 286 del 09/09/2021;
- dottoressa Lucia Rosaria Patruno – nominata Componente della commissione di gara, con determinazione del R.G nr. 286 del 09/09/2021;

- Ing. Salvatore De Grazia - funzionario della Comunità Montana Alto Basento – nominato Componente della commissione di gara, con determinazione R.G. nr. 286 del 09/09/2021;

il seggio di gara così costituito svolgerà anche le funzioni di Commissione giudicatrice di cui all'articolo 77 del decreto legislativo n. 50 del 2016.

in seduta riservata;

premesse:

Che con la determinazione a contrarre DSG N° 00547/2021 adottata dal Responsabile del Settore 1 Amministrativo del Comune di Avigliano d.ssa Pina IANNIELLI in data 09/07/2021, si stabiliva di procedere all'appalto dei lavori in questione mediante procedura aperta ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i e con il criterio del minor prezzo ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016 e s.m.i

che con Determinazione R.G n. 237 del 22/07/2021 della Centrale Unica di Committenza Basento Bradano Camastra, è stata approvato il bando di gara, il disciplinare di gara e i relativi modelli di partecipazione;

che al bando di gara è stata data pubblicità mediante pubblicazione per estratto sulla GURI N. 85 del 26/06/2021, su n 2 quotidiano a diffusione nazionale e due a diffusione locale e trasmesso per la pubblicazione alla GUUE in data 21/07/2021;

che il Bando prot. n. 2835 del 26/07/2021, versione integrale, è stato pubblicato sul sito dell'ANAC, sul sito della stazione appaltante per il tramite della piattaforma ed è stato trasmesso al Comune di Avigliano per la pubblicazione all'albo;

Che entro le ore 08:00 del giorno 26/08/2021, termine ultimo per la ricezione delle offerte stabilito nel bando di gara, sono pervenute sulla piattaforma e-procurement della Comunità Montana Alto Basento n° 4 plichi virtuali da parte dei sottoelencati operatori economici:

N.	RAGIONE SOCIALE	Data e ora	protocollo
1	SOC.COOP. MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE	25/08/2021 Ore 10:58:10	3059
2	NEW FOOD Soc. Coop. Soc.	25/08/2021 Ore 19:47:34	3071
3	S.L.E.M. SRL	25/08/2021 Ore 20:52:02	3072
4	LEUCOS SERVICE ARL	25/08/2021	3074

Comunità Montana ALTO BASENTO

Via Maestri del Lavoro n. 19, 85100 Potenza - Tel. + 39 0971 499111, Fax + 39 0971 499233 – Codice Fiscale 80003990761

Posta Elettronica Certificata (D.P.C.M. 31.10.2000): altobasento@cert.ruparbasilicata.it

Posta Elettronica: emaltobasento@rete.basilicata.it

Sito web istituzionale: www.areaprogrammabasento.it (Sezione: Portale Centrale Unica di Committenza – D. Lgs. n. 163-2006 art. 33)

STAZIONE APPALTANTE
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'AREA PROGRAMMA BASENTO BRADANO CAMASTRA
Via Maestri del Lavoro, 19
85100 Potenza

Ore 21:53:34

Richiamato il verbale di gara n. 1 del 26/08/2021 dal quale risultano ammessi al prosieguo delle operazioni di gara gli operatori economici:

N.	RAGIONE SOCIALE
1	SOC.COOP. MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE
2	NEW FOOD Soc. Coop. Soc.
3	S.L.E.M. SRL
4	LEUCOS SERVICE ARL

CIO' PREMESSO,

Il Presidente, vista la disponibilità dei componenti la commissione ha riunito la stessa per procedere alla determinazione dei coefficiente per l'attribuzione del punteggio tecnico in corrispondenza dei singoli sub-criteri.

Tutto ciò premesso e ritenuto parte integrante e sostanziale del presente verbale, la commissione, come sopra nominata, constatata la regolarità della propria costituzione e la presenza di tutti i suoi componenti, procede, in seduta riservata alla valutazione dell'offerte tecniche pervenute, prima di passare alla loro valutazione, il Presidente da lettura ai componenti della commissione, degli elementi di valutazione previsti nel disciplinare di gara per l'attribuzione dei punteggi alle offerte tecniche;

Successivamente si passa all'esame della valutazione dell'offerta tecnica del Plico nr. 1 – **SOC.COOP. MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE**

Dopo ampio e approfondito esame degli elaborati tecnici e descrittivi, il Presidente invita i componenti della commissione ad attribuire i punteggi relativi a ciascuno dei punti indicati nella lettera di invito i cui risultati sono riportati nella scheda allegata al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Successivamente si passa all'esame della valutazione dell'offerta tecnica del Plico nr. 2 – **NEW FOOD Soc. Coop. Soc.**

Dopo ampio e approfondito esame degli elaborati tecnici e descrittivi, il Presidente invita i componenti della commissione ad attribuire i punteggi relativi a ciascuno dei punti indicati nella lettera di invito i cui risultati sono riportati nella scheda allegata al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Successivamente si passa all'esame della valutazione dell'offerta tecnica del Plico nr. 3 – **S.L.E.M. SRL**

Dopo ampio e approfondito esame degli elaborati tecnici e descrittivi, il Presidente invita i componenti della commissione ad attribuire i punteggi relativi a ciascuno dei punti indicati nella lettera di invito i cui risultati sono riportati nella scheda allegata al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Successivamente si passa all'esame della valutazione dell'offerta tecnica del Plico nr. 4 – **LEUCOS SERVICE ARL**

Dopo ampio e approfondito esame degli elaborati tecnici e descrittivi, il Presidente invita i componenti della commissione ad attribuire i punteggi relativi a ciascuno dei punti indicati nella lettera di invito i cui risultati sono riportati nella scheda allegata al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

risultati sono riportati nella scheda allegata al presente verbale per farne parte integrante e sostanziale.

Il Presidente della Commissione fa rilevare ai componenti che il punto 3.1.1 – a) espressamente prevede "al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato: La Commissione di gara procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente".

La commissione di gara provvede ad effettuare la riparametrazione ed a seguito di detta operazione viene attribuito il punteggio ad ogni singolo concorrente come da relativo allegato e che di seguito viene riportato

Comunità Montana ALTO BASENTO

Via Maestri del Lavoro n. 19, 85100 Potenza - Tel. + 39 0971 499111, Fax + 39 0971 499233 – Codice Fiscale 80003990761

Posta Elettronica Certificata (D.P.C.M. 31.10.2000): altobasento@cert.ruparbasilicata.it

Posta Elettronica: cmaltobasento@rete.basilicata.it

Sito web istituzionale: www.areaprogrammabasento.it (Sezione: Portale Centrale Unica di Committenza – D. Lgs. n. 163-2006 art. 33)

STAZIONE APPALTANTE
CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA DELL'AREA PROGRAMMA BASENTO BRADANO CAMASTRA
Via Maestri del Lavoro, 19
85100 Potenza

N.	RAGIONE SOCIALE	Punteggio totale attribuito dalla commissione	Punteggio totale dopo le operazioni di riparametrazione
1	SOC.COOP. MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE	65,25	74,54
2	NEW FOOD Soc. Coop. Soc.	61,30	69,85
3	S.L.E.M. SRL	64,70	74,51
4	LEUCOS SERVICE ARL	58,90	66,95

La commissione si aggiorna in seduta pubblica per la comunicazione del punteggio attribuito all'offerta tecnica e l'apertura dell'offerta per il giorno 23/09/2021 alle ore 14:30
La seduta è chiusa alle ore 12:50.
Letto, confermato e sottoscritto:

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE DI GARA

Maria Grazia PIEDILATO

.....


I COMPONENTI DELLA COMMISSIONE DI GARA

Ing. Salvatore DE GRAZIA

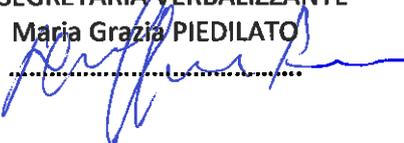
.....

dottorssa Lucia Rosaria PATRUNO

.....


LA SEGRETARIA VERBALIZZANTE

Maria Grazia PIEDILATO

.....


Comunità Montana ALTO BASENTO

CONCORRENTE: SOC.COOP.MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n \cdot [WI \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

WI = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	WI	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,80	0,80	0,80	0,80	10	8,00
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,80	0,80	0,80	0,80	6	4,80
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,75	0,75	0,75	0,75	2	1,50
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli	0,75	0,75	0,75	0,75	6	4,50
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,50
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	11	7,70
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti,caarffe, piatti ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	10	7,00
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	12	12,00
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	1,00	1,00	1,00	1,00	2	2,00

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	0,75	0,75	0,75	0,75	3	2,25
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
						Σn	65,25

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA



Area Programmata
BAsENTO
BRADANO
CAMAstra
Potenza

CONCORRENTE: NEW FOOD Soc. Coop. Soc.

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n \cdot [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	W _i	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,65	0,65	0,65	0,65	10	6,50
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,65	0,65	0,65	0,65	6	3,90
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,65	0,65	0,65	0,65	2	1,30
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,65	0,65	0,65	0,65	6	3,90
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,65	0,65	0,65	0,65	10	6,50
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,75	0,75	0,75	0,75	11	8,25
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caarffe, piatti ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	10	7,00
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	12	12,00
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	1,00	1,00	1,00	1,00	2	2,00

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	0,65	0,65	0,65	0,65	3	1,95
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
						Σn	61,30

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA



CONCORRENTE: S.L.E.M. SRL

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n \cdot [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	W _i	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,80	0,80	0,80	0,80	10	8,00
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,80	0,80	0,80	0,80	6	4,80
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,75	0,75	0,75	0,75	2	1,50
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,75	0,75	0,75	0,75	6	4,50
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,75	0,75	0,75	0,75	10	7,50
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,80	0,80	0,80	0,80	11	8,80
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti,caarffe, piatti ecc..)	0,80	0,80	0,80	0,80	10	8,00
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	12	12,00
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	0,80	0,80	0,80	0,80	2	1,60

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	1,00	1,00	1,00	1,00	3	3,00
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	0,25	0,25	0,25	0,25	4	1,00
						Σn	64,70

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA



CONCORRENTE: LEUCOS SERVICE ARL

METODO AGGREGATIVO -COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n \cdot [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	W _i	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,60	0,60	0,60	0,60	10	6,00
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,60	0,60	0,60	0,60	6	3,60
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,60	0,60	0,60	0,60	2	1,20
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,60	0,60	0,60	0,60	6	3,60
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,60	0,60	0,60	0,60	10	6,00
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	11	7,70
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti,caarffe, piatti ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	10	7,00
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	12	12,00
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	1,00	1,00	1,00	1,00	2	2,00

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	0,60	0,60	0,60	0,60	3	1,80
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	4	4,00
						Σn	58,90

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA

Area Programmi
BASENTO
BRADANO
CAMASTRA
Potenza

CONCORRENTE: SOC.COOP. MULTISERVICE SUD COOPERATIVA SOCIALE

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n \cdot [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	Fattore di	V(a) _i	W _i	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio	Conversione	effettivo		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,80	0,80	0,80	0,80	1,1364	0,9091	10	9,0909
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,80	0,80	0,80	0,80	1,2500	1,0000	6	6,0000
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,75	0,75	0,75	0,75	1,3333	1,0000	2	2,0000
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,75	0,75	0,75	0,75	1,3333	1,0000	6	6,0000
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1765	0,8824	10	8,8235
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,2500	0,8750	11	9,6250
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caffettiere, piatti ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,2500	0,8750	10	8,7500
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	12	12,0000
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	2	2,0000

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	0,75	0,75	0,75	0,75	1,0000	0,7500	3	2,2500
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
								Σn	74,54

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA




CONCORRENTE: NEW.FOOD Soc. Coop. Soc.

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n * [WI * V(a)]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)j = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a)i	Fattore di	V(a)j	WI	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio	Conversione	effettivo		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,65	0,65	0,65	0,65	1,1364	0,7386	10	7,3864
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,65	0,65	0,65	0,65	1,2500	0,8125	6	4,8750
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,65	0,65	0,65	0,65	1,3333	0,8667	2	1,7333
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,65	0,65	0,65	0,65	1,3333	0,8667	6	5,2000
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,65	0,65	0,65	0,65	1,1765	0,7647	10	7,6471
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,75	0,75	0,75	0,75	1,2500	0,9375	11	10,3125
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caarffe, piatti ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,2500	0,8750	10	8,7500
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	12	12,0000
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	2	2,0000

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	0,65	0,65	0,65	0,65	1,0000	0,6500	3	1,9500
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punto oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
								Σn	69,85

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA



CONCORRENTE: S.L.E.M. SRL

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n * [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	Fattore di	V(a) _i	WI	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio	Conversione	effettivo		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,80	0,80	0,80	0,80	1,1364	0,9091	10	9,0909
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,80	0,80	0,80	0,80	1,2500	1,0000	6	6,0000
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,75	0,75	0,75	0,75	1,3333	1,0000	2	2,0000
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,75	0,75	0,75	0,75	1,3333	1,0000	6	6,0000
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,75	0,75	0,75	0,75	1,1765	0,8824	10	8,8235
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,80	0,80	0,80	0,80	1,2500	1,0000	11	11,0000
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caraffe, piatti ecc..)	0,80	0,80	0,80	0,80	1,2500	1,0000	10	10,0000
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	12	12,0000
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	0,80	0,80	0,80	0,80	1,0000	0,8000	2	1,6000

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti); finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	3	3,0000
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	0,25	0,25	0,25	0,25	1,0000	0,2500	4	1,0000
								Σn	74,51

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA



Area Programmazione
BASENTO
BRADANO
CAMASTRA
Potenza

CONCORRENTE: LEUCOS SERVICE ARL

METODO AGGREGATIVO - COMPENSATORE

$$C(a) = \sum n \cdot [W_i \cdot V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta

n = numero dei requisiti

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i) da disciplinare di gara

V(a)_i = coeff. della prestazione (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 ed 1

	REQUISITI	COMMISSARI			V(a) _i	Fattore di	V(a) _i	WI	PUNTEGGIO
		1	2	3	medio	Conversione	effettivo		
A.1	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei fornitori della filiera corta e locali	0,60	0,60	0,60	0,60	1,1364	0,6818	10	6,8182
A.2	Modalità di selezione e di controllo adottate nei confronti dei propri fornitori. La conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti, con particolare riferimento alla gestione degli ingredienti biologici come stabilito all'articolo 26 del regolamento (CE) n. 889/2008. Durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.	0,60	0,60	0,60	0,60	1,2500	0,7500	6	4,5000
A.3	Conservazione, trasformazione e manipolazione degli alimenti;	0,60	0,60	0,60	0,60	1,3333	0,8000	2	1,6000
A.4	Procedure di sanificazione applicate al centro di produzione pasti, agli automezzi, alle metodologie di attuazione dei piani di controllo di qualità interno;	0,60	0,60	0,60	0,60	1,3333	0,8000	6	4,8000
B.1	Relazione riguardante l'organizzazione del complesso di risorse umane che la ditta intende adottare, con salvaguardia degli attuali livelli occupazionali, per la preparazione e la distribuzione dei pasti. La relazione dovrà contenere anche l'organizzazione del personale, in caso di preparazione, distribuzione e somministrazione del pasto al banco e/o di doppi turni, e in caso di emergenza sanitaria, compreso lavaggio attrezzature e igienizzazione dei locali.	0,60	0,60	0,60	0,60	1,1765	0,7059	10	7,0588
C.1	Elettrodomestici (frigoriferi, forni, congelatori, abbattitori ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,2500	0,8750	11	9,6250
C.2	Attrezzature leggere (recipienti, contenitori per il trasporto, posate, bicchieri, piatti, caffee, piatti ecc..)	0,70	0,70	0,70	0,70	1,2500	0,8750	10	8,7500
D.1	Utilizzo prioritario di prodotti biologici e di filiera corta, Dop, Igp, come di seguito specificato: 2 punti per ogni prodotto Dop – Igp offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine animale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato 2 punti per ogni prodotto di origine vegetale biologico locale offerto in aggiunta a quelli previsti dal capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	12	12,0000
E.1	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in coordinamento con l'ufficio dei Servizi Sociali del Comune di Avigliano. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge Gadda 19 agosto 2016, n. 166.	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	2	2,0000

E.2	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata della concessione, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive da applicare in caso evidenti sprechi.	0,60	0,60	0,60	0,60	1,0000	0,6000	3	1,8000
E.3	Numeri pasti annuali gratuiti da destinare ai servizi sociali da utilizzare per situazioni di disagio socio-economico 1 punto per ogni 100 pasti gratuiti 2 punto per ogni 200 pasti gratuiti 3 punto per ogni 300 pasti gratuiti 4 punto per ogni 400 pasti gratuiti	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
F.1	Disponibilità di un centro di cottura per eventuali emergenze : 4 punti fino a Km 10 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 3 punti oltre Km 10 fino a km 14 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 2 punti oltre Km 14 fino a km 18 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato 1 punti oltre Km 18 fino a km 22 di distanza da uno dei centri di cottura indicato nel capitolato	1,00	1,00	1,00	1,00	1,0000	1,0000	4	4,0000
Σn									66,95

Componenti
1 PIEDILATO
2 PATRUNO
3 DE GRAZIA

