



**CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA  
C.U.C. RUTIGLIANO, NOICATTARO E MOLA DI BARI**

**Comuni Associati**

*COMUNE DI RUTIGLIANO, Comune di Noicattaro, Comune di Mola di Bari, ASP "Monte dei Poveri"*

Sede: Piazza Kennedy - 70018 - RUTIGLIANO (BA)  
cucrutiglianonoicattaromoladibari.traspere.com - pec:  
cucrutiglianonoicattaromoladibari@pec.it  
Tel. 080 4763700 - Fax 080 4763792

**COMUNE DI NOICATTARO (BA)**

Via Pietro Nenni 11 NOICATTARO - 70016 - NOICATTARO (BA) - Tel. 080 4784264  
Part. IVA: 05165930727 Cod. Fisc. Cod. Istat 072032  
cucrutiglianonoicattaromoladibari.traspere.com PEC:  
comune.noicattaro@pec.rupar.puglia.it

**VERBALE DI GARA N. 3**

**Procedura Aperta ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36**

**Valutazione Offerta Tecnica**

**SEDUTA RISERVATA**

<b>Oggetto</b>	PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI NOICATTARO PER GLI ANNI 2025-2026- 2027.
<b>CIG</b>	B465690DE9
<b>Importo di gara</b>	€ 4.634.175,00
<b>Scelta del contraente</b>	Procedura Aperta
<b>Struttura proponente</b>	Comune di Noicattaro
<b>Modalità</b>	TELEMATICA



Handwritten signatures and a small number '1' at the bottom right of the page.

## PREMESSO

Che con verbale n. 1 in data 21.01.2025 qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto alla disamina della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" al fine di verificare il possesso da parte del concorrente dei requisiti di ordine soggettivo;

Che con successivo verbale n. 2 in data 14.02.2025 qui interamente richiamato, il Seggio di gara, in seduta pubblica, ha proceduto all'apertura delle buste contenenti le offerte "tecniche" presentate dalle candidate ammesse, con il seguente esito:

Partecipante	Valutazione
FERRARA SRL Tipo partecipazione: Singolo operatore economico (D.Lgs. 36/2023, art. 65, comma 2, lett. a): imprenditori individuali, anche artigiani, e le società, anche cooperative	Ammessa al prosieguo

## CIO' PREMESSO

In data 25.02.2025 alle ore 15:00, il Presidente dà inizio alla seduta riservata per proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare per valutare la documentazione tecnica contenuta nella busta "B" per l'unico concorrente.

**Nella seduta del 25 Febbraio 2025**, la Commissione ha esaminato dal punto A al punto G la relazione tecnica prodotta dall'Operatore Economico FERRARA s.r.l. P.IVA 03882850724, unico partecipante ammesso al prosieguo.

I criteri dal punto A al punto G sono di seguito riportati:

*[Handwritten signatures and initials: a large signature, 'AD', and a circled mark]*



CRITERI	SUB-CRITERI
	A.1. –Professionalità del personale allocato sul servizio in termini di quantità, qualifiche, competenze ed esperienza documentata.
A	A.2. –Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio da adattarsi in caso di emergenza. Dovranno essere illustrati gli interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di emergenza (soluzione adottate in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà nella circolazione stradale, eventi meteorologici e altre circostanze straordinarie).
	A.3. – Modalità di gestione delle diete speciali. Il concorrente dovrà indicare le modalità di gestione delle diete speciali, intendendosi con ciò la gestione dell'intera procedura a partire dalla richiesta da parte dell'utente al corretto trattamento del cibo, la preparazione/cottura, sino all'impiattamento onde evitare qualsivoglia contaminazione nociva (ad esempio nel caso delle diete per celiaci) e/o qualsiasi forma di discriminazione.



*[Handwritten signatures and initials]*

3

B	<p>B. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto), le tematiche della formazione distinte per le varie figure.</p> <p>Da 0 a 5 punti, così suddivisi:</p> <p>Corsi di almeno 10h all'anno per categoria di lavoratori: punto 1</p> <p>Corsi di almeno 20h all'anno per categorie di lavoratori: punti 3</p> <p>Corsi di almeno 30h all'anno per categoria di lavoratori: punti 5</p>
C	<p>C-Il piano dovrà contenere un progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale scolastico.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggior efficacia comunicativa e qualità del progetto nonché in base alla organizzazione di forum su tematiche relative all'alimentazione ed ai disturbi alimentari.</p>
D	<p>D- Il piano dovrà essere finalizzato a migliorare la comunicazione con le famiglie e creare il più elevato grado di soddisfazione dell'utenza.</p> <p>Verranno valutati gli strumenti utilizzati e l'efficacia degli stessi.</p>
E	<p>E- Proposta organizzativa volta a recuperare il cibo non somministrato ed a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti alimentari, con riserva di esibire, in caso di aggiudicazione, lo specifico protocollo previsto dalle vigenti normative, sottoscritto fra fornitore ed</p> <p>Organizzazione non lucrativa di attività sociale ex art. 1 della L. n. 155/2003 e s.m.i.</p>

UFFICIO - COM

COMUNE P  
1010 PUB

*(Handwritten signatures and initials)*

	<p>F1- Indicare le misure adottate per garantire l'efficienza del sistema di consegna pasti proposto al fine di garantire l'arrivo dei pasti nei tempi previsti, alla temperatura e al grado di cottura adeguati al tipo di pasto al fine di preservarne il gusto e le proprietà nutrizionali.</p>
<p>F</p>	<p>F2 - Indicare il numero di veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti specificando 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 di trasporto, se già disponibile</p>
<p>G</p>	<p>G- Indicare le azioni che verranno poste in essere per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotti con imballaggi 'a rendere' o riutilizzabili)</p>

La Commissione si è riservata di continuare i lavori di valutazione dell'Offerta Tecnica nella seduta prevista per il giorno 11 Marzo 2025.

In data 11 Marzo 2025 alle ore 16,00 la Commissione ha esaminato dal punto H al punto N la relazione tecnica prodotta dall'Operatore Economico FERRARA s.r.l. P.IVA 03882850724, unico partecipante ammesso al prosieguo. I criteri dal punto H al punto N sono di seguito riportati:

<p>H</p>	<p>H- Inserimento nel menù di prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla Legge n. 61 del 2022. Verrà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 10 punti</p>
----------	---

AD 5

I	I-offerta di pasti giornalieri gratuiti per minori segnalati dai Servizi Sociali Da 0 a 5 punti, così attribuiti: 0,5 punti per ogni pasto giornaliero gratuito offerto fino ad un massimo di 5 punti
L	L1- La ditta dovrà indicare le misure per garantire il servizio in sicurezza necessarie per il contenimento del contagio da virus ed agenti patogeni
	L2 - La ditta dovrà indicare le modalità di lavaggio, pulizia e sanificazione dei locali.
M	M- possesso di ulteriori certificazioni rispetto a quelle previste negli atti di gara. Da 0 a 5 punti, così attribuiti: 1 punto per ogni certificazione fino ad un massimo di 5 punti
N	N- Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle scuole d'infanzia e primarie (esempio: aspetti logistici ed organizzativi; attrezzature...), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto

In data **25.03.2025 alle ore 13:00**, al termine di dette operazioni, la Commissione procede al calcolo della media per assegnare alla singola offerta il punteggio tecnico totale.

	SUB-CRITERI	PUNTI
A	A.1. -Professionalità del personale allocato sul servizio in termini di quantità, qualifiche, competenze ed esperienza documentata.	5

*Handwritten signatures and initials:*  
  
  
  




<p>A.2. –Interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio da adattarsi in caso di emergenza. Dovranno essere illustrati gli interventi diversi finalizzati alla continuità dell'erogazione del servizio, da adottarsi in caso di emergenza (soluzione adottate in caso di mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà nella circolazione stradale, eventi meteorologici e altre circostanze straordinarie).</p>	<p>4,2</p>
<p>A.3. – Modalità di gestione delle diete speciali. Il concorrente dovrà indicare le modalità di gestione delle diete speciali, intendendosi con ciò la gestione dell'intera procedura a partire dalla richiesta da parte dell'utente al corretto trattamento del cibo, la preparazione/cottura, sino all'impiattamento onde evitare qualsivoglia contaminazione nociva (ad esempio nel caso delle diete per celiaci) e/o qualsiasi forma di discriminazione.</p>	<p>5</p>
<p>B. Dovranno essere illustrate le modalità organizzative, il monte ore previsto, distinto per le varie figure professionali (addetti preparazione pasti, addetti distribuzione, addetti trasporto), le tematiche della formazione distinte per le varie figure. Da 0 a 5 punti, così suddivisi: Corsi di almeno 10h all'anno per categoria di lavoratori: punto 1 Corsi di almeno 20h all'anno per categorie di lavoratori: punti 3 Corsi di almeno 30h all'anno per categoria di lavoratori: punti 5</p>	<p>5</p>

  
7

C	<p>C-Il piano dovrà contenere un progetto di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale scolastico.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in ragione della maggior efficacia comunicativa e qualità del progetto nonché in base alla organizzazione di forum su tematiche relative all'alimentazione ed ai disturbi alimentari.</p>	3,8
D	<p>D- Il piano dovrà essere finalizzato a migliorare la comunicazione con le famiglie e creare il più elevato grado di soddisfazione dell'utenza.</p> <p>Verranno valutati gli strumenti utilizzati e l'efficacia degli stessi.</p>	8
E	<p>E- Proposta organizzativa volta a recuperare il cibo non somministrato ed a destinarlo ad Associazioni non lucrative di utilità sociale, che effettuano ai fini di beneficenza la distribuzione gratuita agli indigenti alimentari, con riserva di esibire, in caso di aggiudicazione, lo specifico protocollo previsto dalle vigenti normative, sottoscritto fra fornitore ed Organizzazione non lucrativa di attività sociale ex art. 1 della L. n. 155/2003 e s.m.i.</p>	3,8
	<p>F1- Indicare le misure adottate per garantire l'efficienza del sistema di consegna pasti proposto al fine di garantire l'arrivo dei pasti nei tempi previsti, alla temperatura e al grado di cottura adeguati al tipo di pasto al fine di preservarne il gusto e le proprietà nutrizionali.</p>	3
F	<p>F2 - Indicare il numero di veicoli utilizzati per il trasporto dei pasti specificando 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 di trasporto, se già disponibile</p>	2













G	G- Indicare le azioni che verranno poste in essere per la riduzione dei rifiuti prodotti (forniture in grosso formato, prodotti con imballaggi 'a rendere' o riutilizzabili)	4,5
H	H- Inserimento nel menù di prodotti biologici a chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla Legge n. 61 del 2022. Verrà attribuito 1 punto per ogni specie offerta, fino ad un massimo di 10 punti	10
I	I-offerta di pasti giornalieri gratuiti per minori segnalati dai Servizi Sociali Da 0 a 5 punti, così attribuiti: 0,5 punti per ogni pasto giornaliero gratuito offerto fino ad un massimo di 5 punti	5
L	L1- La ditta dovrà indicare le misure per garantire il servizio in sicurezza necessarie per il contenimento del contagio da virus ed agenti patogeni	2,6
	L2 - La ditta dovrà indicare le modalità di lavaggio, pulizia e sanificazione dei locali.	1,9
M	M- possesso di ulteriori certificazioni rispetto a quelle previste negli atti di gara. Da 0 a 5 punti, così attribuiti: 1 punto per ogni certificazione fino ad un massimo di 5 punti	5
N	N- Proposta di miglioramento organizzativo della distribuzione e del consumo dei pasti nelle scuole d'infanzia e primarie (esempio: aspetti logistici ed organizzativi; attrezzature...), con indicazione delle tempistiche di realizzazione nell'arco di vigenza del contratto	3,3
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>		<b>72,10</b>



Handwritten signatures and initials, including a large signature and the number '9'.

Viste le schede dei commissari per l'attribuzione del punteggio, si è ottenuto il punteggio complessivo per il singolo candidato, come riassunto nella tabella che segue:

<b>Concorrente</b>	<b>Punteggio</b>
FERRARA SRL	72.10

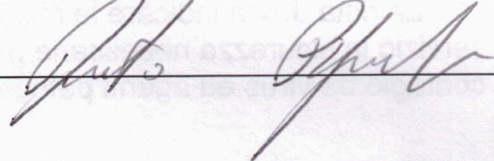
Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente comunica loro che avviserà il concorrente, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 14:00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

**Il Presidente**

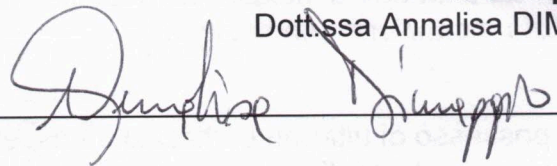
Dott. DONATO PASQUALICCHIO



---

**Il Componente**


Dott.ssa Annalisa DIMAGGIO



---

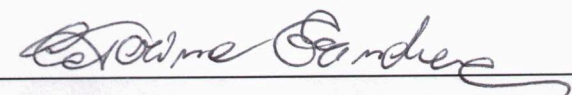
**Il Componente**

Dott. Franco DEMATTIA



---

**Il segretario verbalizzante**



---

