



COMUNE DI TORITTO
(Città Metropolitana di Bari)

SETTORE 1 – AFFARI GENERALI
SERVIZI SOCIALI

CENTRALE DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI MONTEDORO
Comuni Associati

Comuni di Alberobello, Acquaviva delle Fonti, Avetrana, Bitetto, Capurso, Carosino, Carovigno, Castellana Grotte, Cellamare, Cellino San Marco, Corato, Erchie, Faggiano, Fragagnano, Francavilla Fontana, Ginosa, Gioia del Colle, Grottaglie, Latiano, Leporano, Lizzano, Locorotondo, Manduria, Martina Franca, Maruggio, Modugno, Monopoli, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Noci, Oria, Orta Nova, Palagiano, Polignano a Mare, Pulsano, Putignano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, San Teramo in Colle, Sava, Toritto, Torre Santa Susanna, Torricella, Triggiano, Trinitapoli, Villa Castelli, Consorzio sociale AUSL BR/1 e Bitonto

Oggetto: Procedura aperta ai sensi degli artt. 71 e 130 del D. Lgs. 36/2023 per l'affidamento in appalto del "Servizio di refezione scolastica delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Toritto (BA), nella modalità della gestione indiretta e con dei centri cottura con somministrazione in loco e veicolazione verso terminali esterni" - Durata 4 + 2 anni scolastici. CIG: **B68FFF9FC1**

Verbale di Gara – 28/07/2025

L'anno duemilaventicinque, nel giorno ventotto del mese di luglio, alle ore 09:15, si è riunita, in presenza, la Commissione giudicatrice (giusta Determina di nomina del Resp. del Settore I° - Affari Generali del Comune di Toritto, Reg. Gen. n. 381 del 25.06.2025, pubblicata all'Albo Pretorio del Comune in data 25.06.2025) della procedura di affidamento in oggetto, svolta in modalità telematica sulla Piattaforma Traspare, composta da:

1. dott. **Giuseppe Giovanni Amorotti**, Funzionario Amministrativo Cat. D presso il Settore Gare, Appalti e Contratti del Comune di Barletta, con la mansione di **Presidente esterno**;
2. dott.ssa **Rosanna Fazio**, Area dei Funzionari – profilo "Specialista amministrativo", con la mansione di **Commissario interno**;
3. dott. **Prigigallo Vito**, Capo settore VII – P.O. del Comune di Capurso, con la mansione di **Commissario esterno**.

Presso l'Ufficio del Settore I° - Affari Generali del Comune di Toritto, sito in Via Municipio, n. 11, è presente la commissione di gara della procedura *de qua*.

Le funzioni di Segretario verbalizzante sono assunte dal dott. Giovanni Leone.

La Commissione prende atto che l'operatore economico COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP. ha trasmesso mediante la piattaforma di e-procurement adottata dalla CUC di Montedoro, denominata Traspare, in data 14/07/2025 con prot. 17725, la documentazione richiesta dall'art. 18.3 del Disciplinare di gara e, precisamente:

1. Contratto di avalimento premiale;
2. Dichiarazione firmata, contenente i dettagli dell'Offerta Tecnica (e dei previsti allegati) coperti da riservatezza per argomentare in modo esaustivo le ragioni per le quali le eventuali parti di tale Offerta Tecnica (e dei previsti allegati) sono da segretare.

La Commissione giudicatrice procede quindi all'assegnazione dei coefficienti (per ciascun membro) per i criteri e sub-criteri di valutazione di tipo qualitativo-discrezionale e, direttamente dei punteggi numerici, per i criteri e sub-criteri di valutazione di tipo tabellare, con conseguente registrazione di tali punteggi all'interno della griglia di excel predisposta, le cui schede di valutazione, firmate digitalmente da ciascun componente della commissione giudicatrice, sono allegate al presente verbale di cui sono parte integrante e sostanziale.



COMUNE DI TORITTO
(Città Metropolitana di Bari)

SETTORE 1 – AFFARI GENERALI
SERVIZI SOCIALI

CENTRALE DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI MONTEDORO
Comuni Associati

Comuni di Alberobello, Acquaviva delle Fonti, Avetrana, Bitetto, Capurso, Carosino, Carovigno, Castellana Grotte, Cellamare, Cellino San Marco, Corato, Erchie, Faggiano, Fragagnano, Francavilla Fontana, Ginosa, Gioia del Colle, Grottaglie, Latiano, Leporano, Lizzano, Locorotondo, Manduria, Martina Franca, Maruggio, Modugno, Monopoli, Monteiasi, Montemesola, Monteparano, Noci, Oria, Orta Nova, Palagiano, Polignano a Mare, Pulsano, Putignano, Roccaforzata, San Giorgio Ionico, San Marzano di San Giuseppe, San Teramo in Colle, Sava, Toritto, Torre Santa Susanna, Torricella, Triggiano, Trinitapoli, Villa Castelli, Consorzio sociale AUSL BR/1 e Bitonto

Conclusa la valutazione del concorrente COOPERATIVA DI LAVORO SOLIDARIETA' E LAVORO SOC. COOP. si dà atto che lo stesso ha ottenuto un punteggio tecnico complessivo pari a 65,87 su 80.

Conclusa la valutazione del concorrente LADISA SRL si dà atto che lo stesso ha ottenuto un punteggio tecnico complessivo pari a 74,30 su 80.

La Commissione prende atto che entrambe le ditte hanno conseguito un punteggio complessivo superiore alla soglia di sbarramento prevista nel paragrafo 20.2 del disciplinare di gara.

La Commissione stabilisce di convocare la seduta pubblica di gara per l'apertura delle offerte economiche, ai sensi del paragrafo 22.6 del disciplinare di gara, programmando la stessa per il giorno 30.07.2025, ore 16:00.

Il Presidente della Commissione giudicatrice, alle ore 12:30 dichiara conclusa la seduta.

Si dà atto che gli obblighi di informazione e trasparenza (ex art. 37, co. 1, del D. Lgs. 33/2013 e s.m.i., in combinato disposto con l'art. 1, co. 16 e 32, della L. 190/2012 e s.m.i., gli artt. 20, 28 e 36 del D. Lgs. 36/2023) del presente Verbale di gara (e dei suoi allegati), sono differiti dopo lo svolgimento della seduta pubblica di comunicazione dei punteggi tecnici ottenuti dai singoli concorrenti, in quanto il presente verbale (ed i suoi allegati), sino a quel momento, non sono ostensibili, per il principio di segretezza delle offerte e dell'operato della Commissione giudicatrice.

Letto, approvato e sottoscritto.



Firmato digitalmente da:
AMOROTTI GIUSEPPE GIOVANNI
Firmato il 28/07/2025 12:43
Seriale Certificato: 2192435
Valido dal 14/02/2023 al 14/02/2026
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Presidente della Commissione giudicatrice
dott. Giuseppe Giovanni Amorotti



Firmato digitalmente da:
PRIGIGALLO VITO
Firmato il 28/07/2025 12:45
Seriale Certificato: 99847898950037117460078866940004053790
Valido dal 14/12/2023 al 13/12/2026
ArubaPEC S.p.A. NG CA 3

Il Commissario della Commissione giudicatrice
dott.ssa Rosanna Fazio



Firmato digitalmente da:
FAZIO ROSANNA
Firmato il 28/07/2025 12:47
Seriale Certificato: 2690595
Valido dal 25/08/2023 al 25/08/2026
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Il Commissario della Commissione giudicatrice
dott. Prigigallo Vito



Firmato digitalmente da:
Leone Giovanni
Firmato il 28/07/2025 12:48
Seriale Certificato: 3238620
Valido dal 26/01/2024 al 26/01/2027
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Segretario verbalizzante
dott. Giovanni Leone

Procedura aperta ai sensi degli artt. 71 e 130 del D. Lgs. 36/2023 per l’affidamento in appalto del “Servizio di refezione scolastica delle scuole dell’infanzia e primarie del Comune di Toritto (BA), nella modalità della gestione indiretta e con dei centri cottura con somministrazione in loco e veicolazione verso terminali esterni” - Durata 4 + 2 anni scolastici. CIG: B68FFF9FC1 della Cuc di Montedoro. - CIG: B2D038EB6											
Operatore Economico e Griglia di Valutazione Tecnica						Valutazione Tecnica					
Operatore Economico	Rif.	Criterio	Sub- Criterio	Tipologia	Peso	Valutazione Presidente Amorotti (coefficiente)	Valutazione Componente Prigigallo (coefficiente)	Valutazione Componente Fazio (coefficiente)	Media Iniziale Coefficienti	Punteggi Tecnici	Punteggio Tecnico Complessivo Finale
	1	Sistema organizzativo del servizio	1.1 Piano e modalità di produzione (con particolare riguardo al mantenimento delle caratteristiche sensoriali delle pietanze) dalla produzione alla consegna nei terminali di servizio e alle operazioni di sanificazione.	D	5	0,6	0,8	0,8	0,73	3,67	
			1.2Approvvigionamento: caratteristiche dei fornitori (identificativo, certificazioni in ambito di qualità e sicurezza alimentare dei fornitori e dei produttori, presenza di due fornitori per ciascuna derrata da utilizzare nei menu).	D	4	0,6	0,8	0,8	0,73	2,93	
			1.3Piano di gestione delle diete speciali: descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate, distribuite e somministrate - prassi operative (incluse quelle per il mantenimento della gradibilità dei pasti speciali) e controlli adottati per la prevenzione degli errori in tutte le fasi.	D	3	0,6	0,9	0,8	0,77	2,30	
			1.4 Piano di gestione di imprevisti, emergenze, non conformità e delle modifiche del servizio, inclusa la gestione dei pasti scorta, e con particolare riguardo alle diete speciali, e inclusa la procedura per la rintracciabilità.	D	3	0,6	0,8	0,7	0,70	2,10	
			1.5 Piano dei trasporti: descrizione dell’organizzazione, relativamente a orari, giri, caratteristiche dei veicoli utilizzati, tempistiche previste. Il punteggio sarà assegnato in base alle migliori soluzioni logistiche proposte, coerenti con le prescrizioni del capitolato e con i CAM.	D	3	0,6	0,8	0,7	0,70	2,10	
			1.6 Piano di gestione turni di somministrazione pasti e proposte di efficientamento.	D	3	0,7	0,9	0,8	0,80	2,40	
	2	Personale	2.1Piano di formazione ed aggiornamento del personale in merito a organizzazione, quantità in ore e argomenti/tematiche.	D	5	0,6	0,7	0,7	0,67	3,33	
			2.2Professionalità del personale allocato sul servizio in termini di quantità, qualifiche, competenze ed esperienza documentata	D	5	0,6	0,8	0,7	0,70	3,50	
	3	Proposta di progetto di educazione alimentare	3.1 La ditta, per la durata dell’appalto, dovrà presentare un progetto di attività ed iniziative di informazione agli utenti, sul tema afferente all’educazione alimentare ed al consumo consapevole. Verrà apprezzata l’attività progettuale volta a favorire misure di coinvolgimento alla piena consumazione del pasto, distinte per fasce di età.	D	8	0,8	0,9	0,9	0,87	6,93	
	4	Certificazioni possedute ai sensi dell’art. 5, co. 1, della L.R. n. 19/2024 **	41. Possesso della certificazione UNI EN ISO 45001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l’attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l’art. 87 del Codice).	T	1	1	1	1	1	1	
			4.2 Possesso della registrazione EMAS o di una certificazione secondo la norma tecnica UNI EN ISO 14001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l’attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l’art. 87 del Codice).	T	1	1	1	1	1	1	
			4.3 Possesso della certificazione SA 8000 o di un’equivalente certificazione che dimostri la gestione etica delle catene di fornitura, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l’attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l’art. 87 del Codice).	T	1	1	1	1	1	1	

COOPERATI
VA DI
LAVORO
SOLIDARIET
A' E
LAVORO
SOC. COOP.

		4.4 Possesso della certificazione UNI EN ISO 9001 o equivalenti, per attività attinenti ai servizi oggetto di affidamento (l'attinenza è valutata in funzione del settore EA/IAF e/o della descrizione del campo di applicazione così riportati in detta certificazione; per quanto non ulteriormente previsto trova applicazione l'art. 87 del Codice).	T	1	1	1	1	1	1
		4.5 Possesso di certificazione UNI PdR 125:2022 in corso di validità.	T	1	1	1	1	1	1
5	Destinazione del cibo non somministrato	5.1 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 di prodotti alimentari (in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166), 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.	D	6	0,7	0,8	0,8	0,77	4,6
6	Veicoli impiegati	6.2 Impegno all'utilizzo di veicoli a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli 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). Si devono elencare 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.	Q	n. 1 punto per ogni veicolo fino ad un max di 2 punti	1	1	1	1	2
7	Utilizzo di prodotti BIO a Km0 e a filiera corta	7.1. Frutta, ortaggi, legumi, cereali Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i bio da Km0 e filiera corta. Bisognerà indicare la/le specie e le quantità.La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie ortaggio o frutta e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire	T	2	1	1	1	1	2
		7.2 Pasta, pane e prodotti da forno Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i bio da Km0 e filiera corta. Bisognerà indicare la tipologia e le quantità.La quantità deve coprire l'intero fabbisogno e deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero di pasti da offrire	T	2	1	1	1	1	2
		7.3 Carne bovina Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	1	1	1	1	2
		7.4 Carne suina e avicola Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	1	1	1	1	2
		7.5 Uova Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	1	1	1	1	2
8	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Se si presentano i seguenti prodotti)	8.1 Per il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica, dunque con etichetta di cui al regolamento (CE) n.2018/848. **la qualità biologica può essere equiparata, e quindi sostituita, con l'utilizzo di prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti.	T	2	1	1	1	1	2
		8.2 Per i prodotti da pesca in mare, somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro cottura.	T	2	1	1	1	1	2
		9.1 Indicazione delle forniture previste nell'erogazione del servizio, in riferimento a quanto richiesto nel capitolato (lavastoviglie, stoviglie, tovaglie, etc.).	D	2	0,7	0,9	0,7	0,77	1,53

			7.4 Carne suina e avicola Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	1	1	1	1	2
			7.5 Uova Il punteggio verrà assegnato se il concorrente offre l'alimento in esame quale/i prodotto/i da Km0 e filiera corta.	T	2	1	1	1	1	2
	8	Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi (Se si presentano i seguenti prodotti)	8.1 Per il pesce di allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti da acquacoltura biologica, dunque con etichetta di cui al regolamento (CE) n.2018/848. **la qualità biologica può essere equiparata, e quindi sostituita, con l'utilizzo di prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council (MSC), il Friend of the Sea o equivalenti.	T	2	1	1	1	1	2
			8.2 Per i prodotti da pesca in mare, somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro cottura.	T	2	1	1	1	1	2
	9	Piano di igienizzazione e sanificazione	9.1 Indicazione delle forniture previste nell'erogazione del servizio, in riferimento a quanto richiesto nel capitolato (lavastoviglie, stoviglie, tovaglie, etc.).	D	2	0,9	0,9	0,9	0,9	1,8
			9.2 Indicazione delle modalità di lavaggio e pulizia dei locali. Particolare riferimento ai Detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti conformi alla UNI EN ISO 14024 (per superfici dure rispettare CAM pertinenti).	D	2	1	0,9	0,9	0,93	1,87
			9.3 La ditta dovrà indicare le misure per garantire il servizio in sicurezza necessarie per il contenimento del contagio da virus ed agenti patogeni.	D	2	0,9	0,9	0,9	0,9	1,8
	10	Gratuità di pasti	10.1 Fornitura gratuita per tutta la durata dell'appalto di pasti completi per alunni in situazione di disagio economico segnalati dall'Ufficio Servizi Sociali. n. 1 punto ogni 10 pasti offerti	Q	10 pasti offerti = 1 punto 20 pasti offerti = 2 punti 30 pasti offerti = 3 punti	1	1	1	1	3
	11	Proposte aggiuntive e/o migliorative	11. 1 Proposte aggiuntive di miglioramento degli ambienti, arredi e attrezzature e/o del servizio a carico dell'Impresa, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale (non saranno valutate ulteriori soluzioni riferite a corsi o iniziative di educazione alimentare). Il concorrente dovrà descrivere le proposte di integrazione/sostituzione delle attrezzature e/o degli arredi attualmente in uso presso i luoghi di espletamento del servizio, che garantiscano maggiore efficienza e ridotti consumi energetici. Il concorrente dovrà motivare la sostituzione o l'integrazione di quanto proposto, sulla base di quanto accertato durante il sopralluogo.	D	5	0,9	0,9	0,9	0,9	4,5



Firmato digitalmente da:
AMOROTTI GIUSEPPE GIOVANNI
Firmato il 28/07/2025 12:42
Seriale Certificato: 2192435
Valido dal 14/02/2023 al 14/02/2026
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



Firmato digitalmente da:
PRIGIGALLO VITO
Firmato il 28/07/2025 12:44
Seriale Certificato: 99847898950037117460078866940004053790
Valido dal 14/12/2023 al 13/12/2026
ArubaPEC S.p.A. NG CA 3



Firmato digitalmente da:
FAZIO ROSANNA
Firmato il 28/07/2025 12:46
Seriale Certificato: 2690595
Valido dal 25/08/2023 al 25/08/2026
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



Firmato digitalmente da:
Leone Giovanni
Firmato il 28/07/2025 12:48
Seriale Certificato: 3238620
Valido dal 26/01/2024 al 26/01/2027
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA