



CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
UNIONE DEI COMUNI MONTEDORO

Comuni Associati

["Carosino", "Grottaglie", "Fragagnano", "Erchie", "Lizzano", "Ginosa", "Castellana Grotte", "Manduria", "Alberobello", "Faggiano", "Leporano", "Locorotondo", "Maruggio", "Monteiasi", "Montemesola", "Monteparano", "Noci", "Oria", "Roccaforzata", "San Giorgio Ionico", "Sava", "San Marzano di San Giuseppe", "Pulsano", "Torre Santa Susanna", "Torricella", "Villa Castelli", "Putignano", "Avetrana", "Latiano", "Gioia del Colle", "Bitetto", "Adelfia", "Francavilla Fontana", "Torchiarolo", "Francavilla Fontana", "Ceglie Messapica", "Triggiano", "Cellino San Marco", "Manduria", "Carovigno", "Sammichele di Bari", "Toritto", "Cellamare", "Corato", "Capurso", "Santeramo in Colle", "Trinitapoli", "Acquaviva delle Fonti", "Binetto", "Sannicandro di Bari", "Modugno", "Polignano a Mare", "Turi", "Bitonto", "Orta Nova", "Monopoli", "Palagiano", "Faggiano", "Laterza", "Taranto", "Castellana Grotte", "Locorotondo", "Unione dei Comuni Terre del Mare e del Sole", "Lizzano", "Mottola", "Carovigno", "Faggiano", "Palo del Colle", "Castellana Grotte", "Crispiano", "Brindisi"]

Sede: c/o Comune di Faggiano Via Skanderberg - 74020 Faggiano (TA) - 74020 - FAGGIANO (TA)
<http://montedoro.traspare.com> - pec: unionemontedoro@pec.it

COMUNE DI MANDURIA (TA)

PIAZZA GARIBALDI 21 - 74024 - MANDURIA (TA) - Tel. 0999702260 - Fax 0999702260
Part. IVA: Cod. Fisc. 80009070733 Cod. Istat 073012
E-Mail: SEGRETERIA@COMUNE.MANDURIA.TA.IT PEC: protocollo.manduria@pec.rupar.puglia.it

VERBALE DI GARA N. 3

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

**Esame offerta Tecnica
SEDUTA RISERVATA**

Verbale di gara di procedura aperta per l'affidamento del servizio di

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI MANDURIA – ANNI SCOLASTICI 2025/26 –
2026/27 – 2027/28 – 2028/2029, 2029/2030.
CIG: B7DF016DF1**

Data 16.09.2025 – Ore 10,00

LA COMMISSIONE GIUDICATRICE

nominata con determinazione n. 2680 in data 03.09.2025 del responsabile dell'Area1 e composta dai signori:

1. Arch. Sara Tavolaro Presidente;
2. Dott.ssa Maria Immacolata Palazzo componente e segretario verbalizzante;
3. Avv. Maria Antonietta Andriani componente,

Si dà atto che con i verbali 08.09.2025 e 12.09.2025 è stato eseguito l'esame della documentazione amministrativa e l'apertura della busta "B- documentazione tecnica";

Il Presidente della Commissione Giudicatrice dispone di proseguire nelle operazioni di gara ed in particolare nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella busta "B" per ciascuna delle imprese ammesse.

La Commissione, prosegue in seduta riservata nelle operazioni di gara ed in particolare nella valutazione della documentazione tecnica contenuta nella busta virtuale "B" per ciascuna delle imprese ammesse.

La Commissione prende atto del disciplinare e del capitolato di gara

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

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente previsione: "media dei coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari"; una volta terminata "la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate" (RIPARAMETRAZIONE).

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario secondo i seguenti livelli di valutazione:

Giudizio sintetico	Valutazione (coefficiente)	Descrizione
Ottimo	1	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.
Buono	0,75	Il requisito è trattato in misura più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente a quanto richiesto.
Sufficiente	0,50	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto.
Scarso	0,25	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
Inadeguato	0	Il requisito non è offerto o non è stato trattato o la soluzione proposta risponde in maniera non soddisfacente a quanto richiesto.

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna **Q** della tabella si attribuirà il relativo punteggio sulla base di quanto indicato nella tabella medesima; Quanto agli elementi è assegnato un punteggio tabella identificato dalla colonna **T** della tabella il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI I MAX	SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	ORGANIZZAZIONE PERSONALE	3	1.1	Descrizione metodo ed organizzazione del lavoro: descrizione della organizzazione del centro di cottura, delle fasi di svolgimento del servizio con l'individuazione analitica di tempi e modalità attraverso i quali si prevede di eseguirlo, con l'indicazione di eventuali aspetti peculiari che possano caratterizzare ulteriormente la qualità del servizio stesso nella sua esecuzione da parte del personale addetto.	3		
2	TEAMING OPERATIVO	3	2.1	Descrizione e composizione del team di lavoro proposto per lo svolgimento del servizio di refezione con riferimento al numero di unità, all'orario di servizio, alle mansioni e alle qualifiche professionali degli operatori addetti utilizzati per il servizio	3		
3	PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	3	3.1	Descrizione delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, con l'indicazione delle metodologie di lavoro, dei prodotti impiegati diversificati e specifici, delle attrezzature utilizzate, ivi comprese quelle per il trasporto e la distribuzione dei pasti nelle mense scolastiche in rapporto al servizio.	3		
4	PIANO LAVAGGIO IGIENIZZAZIONE E TRASPORTO STOVIGLIE	2	4.1	Redazione di un piano che illustri le modalità di igienizzazione sanificazione delle stoviglie e il successivo trasporto delle stesse dal luogo indicato nell'offerta, dedito al lavaggio e igienizzazione delle stoviglie, alle sale mensa prive di lavastoviglie.	2		
5	RECUPERO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO AL FINE DI ELIMINARE GLI SPRECHI ALIMENTARI	4	5.1	Progetto di recupero del cibo non somministrato, destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari	4		
	TOTALE	15			15		
6	POSSESSO CERTIFICAZIONE AZIENDALE CONFORME LLO STANDARD SA 8000:2014	2	6.1	CERTIFICAZIONE SA 8000:2014			2

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI I MAX	SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
7	ALIMENTI BIOLOGICI	17	7.1 Frutta ortaggi legumi cereali biologici	Oltre 70% del peso totale del gruppo di prodotti punti 5		5	
				dal 61% al 69% del peso totale del gruppo di prodotti punti 4			
				dal 51% al 60% del peso totale del gruppo di prodotti punti 2			
			7.2 Salumi e formaggi	oltre 50% del peso totale del gruppo di prodotti punti 3		3	
				dal 40% al 50% del peso totale del gruppo di prodotti punti 2			
				dal 30% al 40% del peso totale del gruppo di prodotti punti 1			
			7.3 Olio pelati polpa e passato di pomodoro	oltre 60% del peso totale del gruppo di prodotti punti 4		4	
				dal 50% al 60% del peso totale del gruppo di prodotti punti 3			
				dal 40% al 50% del peso totale del gruppo di prodotti punti 1			
			7.4 Carne bovina	oltre 80% del peso totale del gruppo di prodotti punti 5		5	
				dal 71% al 80% del peso totale del gruppo di prodotti punti 3			
				dal 60% al 70% del peso totale del gruppo di prodotti punti 2			
8	PIANO TRASPORTI: REDAZIONE DI UN PIANO DEI TRASPORTI CHE ILLUSTRI LE MODALITA' DEL TRASPORTO PASTI DAL CENTRO COTTURA AI LUOGHI DI CONSUMO, CORREDATO DALLE CARATTERISTICHE, DALLA DESCRIZIONE E DALLE SCHEDE TECNICHE DEGLI AUTOMEZZI UTILIZZATI PER LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI NELLE MENSE SCOLASTICHE. ILPIANO DOVRA' INOLTRE INDICARE: 1) il numero dei mezzi utilizzati giornalmente per il trasporto dei pasti; 2) il tempo di percorrenza di ogni mezzo, che dovrà essere calcolato teoricamente tenendo conto per il tratto di percorso urbano di una velocità convenzionale di 25 Km/ora, per il tratto di percorso extraurbano di una velocità convenzionale di 65 Km/ora. Il percorso extraurbano è quello che si svolge al di fuori dei centri abitati, così come definiti dalle amministrazioni locali in attuazione del D.Lgs. 285 del 30 aprile 1992 ss.mm.ii. o, in mancanza, definiti dallo stesso decreto; 3) il tempo medio di	20	8.1	Il punteggio Pmax=20 verrà assegnato all'offerta che prevede il minor tempo medio di consegna Xi il punteggio delle altre ditte sarà calcolato attraverso la seguente formula: $P_n = 20 - 20 \cdot ((X_n - X_i) / (100 - X_i))$ dove: X_n è l' offerta ennesima (tempo medio di consegna). P_n è il punteggio assegnato all'offerta ennesima i risultati saranno arrotondati al punto intero, con lo stesso criterio del cambio lira/euro. Sono escluse da valutazione le offerte che prevedono un tempo medio di consegna superiore a 100 minuti		20	

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI I MAX	SUB CRITERIO	DESCRIZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
	consegna (espresso in minuti primi) dato dalla sommatoria dei tempi di percorrenza di ogni mezzo suddiviso per il numero dei mezzi utilizzati.						
9	Collocazione del centro cottura il LUOGO IN CUI E' COLLOCATO IL CENTRO COTTURA E la distanza chilometrica dalle singole sedi della mensa.	10	9.1	Manduria: punti 10		10	
			9.2	entro i 10 km di distanza da Manduria: 7 punti			
			9.3	superiore a 10 km, ma entro 20 km da Manduria: 4 punti			
			9.4	superiore a 20 km, ma entro 30 km da Manduria: 1 punti			
				non sono ammessi centri cottura ad una distanza superiore a 30 km da Manduria			
10	VEICOLAZIONE PASTI UTILIZZO DI MEZZI DI TRASPORTO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE (VEICOLI ELETTRICI)	2	10.1	almeno due mezzi di trasporto elettrico punti 2		2	
			10.2	almeno 1 mezzo di trasporto elettrico punti 1			
11	UTILIZZO DI PRODOTTI LOCALI A KM 0: numero di prodotti locali a km 0 con distanza inferiore ai 100 km dal centro di Manduria	14	11.1	56%-60%, in termini di valore, prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua punti 14		14	
			11.2	51%-55%, in termini di valore, prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua punti 10			
			11.3	45%-50%, in termini di valore, prodotti agricoli e agroalimentari, anche trasformati, complessivamente utilizzati su base annua punti 7			
TOTALE		65			80		
TOTALE GENERALE PUNTEGGI		80					

La Commissione conformemente a quanto indicato nel disciplinare assegna a ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente previsione: “media dei coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari”; una volta terminata “la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate” (RIPARAMETRAZIONE).

In particolare, la Commissione procede alla lettura delle relazioni delle imprese offerenti ed assegna i relativi punteggi con il seguente esito:

N.	Concorrente	Criterio 1 ORGANIZZAZIONE PERSONALE						
		Punteggio massimo criterio						3
		C1	C2	C3	Media	punti	Riparametrazione	Punti post R
1	Ristor Plus srl	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,80
2	RTI: Vivenda – Brin	1,00	0,75	0,75	0,83	2,50	1,00	3,00
	media massima				0,83			

Concorrente	CRITERIO 2 TEAMING OPERATIVO						
	Punteggio massimo criterio						3
	C1	C2	C3	Media	punti	Riparametrazione	Punti post R
Ristor Plus srl	0,50	0,50	0,50	0,50	1,50	0,60	1,80
RTI: Vivenda - Brin	0,75	1,00	0,75	0,83	2,50	1,00	3,00
	media massima			0,83			

Concorrente	CRITERIO 3 PIANO PULIZIA E SANIFICAZIONE						
	Punteggio massimo criterio						3
	C1	C2	C3	Media	punti	Riparametrazione	Punti post R
Ristor Plus srl	0,75	0,75	0,75	0,75	2,25	0,90	2,70
RTI: Vivenda - Brin	0,75	1,00	0,75	0,83	2,50	1,00	3,00
	media massima			0,83			

Concorrente	CRITERIO 4 PIANO LAVAGGIO IGIENIZZAZIONE E TRASPORTO STOVIGLIE						
	Punteggio massimo subcriterio						2
	C1	C2	C3	Media	punti	Riparametrazione	Punti post R
Ristor Plus srl	0,75	0,50	0,50	0,58	1,17	0,78	1,56
RTI: Vivenda - Brin	0,75	0,75	0,75	0,75	1,50	1,00	2,00
	media massima			0,75			

Concorrente	CRITERIO 5 RECUPERO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO AL FINE DI ELIMINARE GLI SPRECHI ALIMENTARI						
	Punteggio massimo criterio						4
	C1	C2	C3	Media	punti	Riparametrazione	Punti post R
Ristor Plus srl	0,50	0,50	0,50	0,50	2,00	0,60	2,40
RTI: Vivenda - Brin	0,75	0,75	1,00	0,83	3,33	1,00	4,00
	media massima			0,83			

Concorrente	CRITERIO 6 POSSESSO CERTIFICAZIONE AZIENDALE CONFORME LLO STANDARD SA 8000:2014 (TABELLARE)	CRITERIO 7 ALIMENTI BIOLOGICI (MAX 17 punti)					CRITERIO 8 Piano Trasporti $P_n = 20 - 20 * ((X_n - X_i) / (100 - X_i))$	CRITERIO 9 Centro Cottura	CRITERIO 10 Veicolazione pasti	CRITERIO 11 Km zero
	2	Sub 7.1 max punti 5	Sub 7.2 max punti 3	Sub 7.3 max punti 4	Sub 7.4 max punti 5	totale	20	10	2	14
	Punti	Punti	Punti	Punti	Punti		Punti	Punti	Punti	Punti
Ristor Plus srl	0,00	5,00	3,00	4,00	5,00	17,00	20,00	10,00	2,00	14,00
RTI: Vivenda - Brin	2,00	5,00	3,00	4,00	5,00	17,00	19,37	7,00	2,00	14,00
media massima										

Concorrente	PUNTEGGIO TOTALE OFFERTA TECNICA
Ristor Plus srl	73,26
RTI: Vivenda - Brin	76,37

Visto quanto innanzi, si riassume nella tabella che segue:

Concorrente	PUNTEGGIO
Ristor Plus srl	73,26
RTI: Vivenda - Brin	76,37

Concluse le operazioni sopra riportate, acquisita la disponibilità da parte degli altri componenti, il Presidente fissa per l'apertura della busta contenente l'offerta economica la data del **22.09.2025 ore 9:00** e comunica loro che avviserà i concorrenti, come previsto negli atti di gara, della data della seduta pubblica per la valutazione dell'offerta economica.

Alle ore 18,00 il Presidente dichiara chiusa la seduta riservata.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Presidente

Arch. Sara Tavolaro

I Componenti

Dott.ssa Maria Immacolata Palazzo

Avv. Maria Antonietta Andriani