

COMUNE DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI

4° VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE D’INTERESSE DEL COMUNE.

L'anno **duemilaotto** il giorno **quattordici** del mese di **luglio** in Molfetta, nella Sala Giunta della sede municipale di Via Carnicella, alle ore 17,30 si è riunita, in seduta riservata, la Commissione di gara, nominata con determinazione dirigenziale del Settore Socio - Educativo n.74 in data 29.05.2008, nelle persone di:

- **Dott. Enzo Roberto Tangari** – Dirigente del Settore Demografia – Appalti – Contratti – Presidente;
- **Ing. Vincenzo Balducci** – Dirigente del Settore Lavori Pubblici – Componente;
- **Rag. Gaetano Caputi** – Dirigente del Settore Socio - Educativo – Componente;
- **Sig. Saverio Amato** – Istruttore Direttivo – U.O. Appalti – Contratti – Acquisti – Segretario Verbalizzante.

La Commissione prosegue i lavori con l'apertura della **Busta “OFFERTA TECNICA”** del concorrente E.P. S.p.A. contrassegnato con il numero 2.

Concorrente n. 2 – E.P. S.p.A.:

In detta busta sono contenuti i seguenti elaborati:

- **PROGETTO ORGANIZZATIVO – Relazione Tecnica**, suddiviso in:
 - Sommario;
 - 1 Prodotti offerti e sicurezza alimentare;
 - 2 Progetto per la gestione automatizzata di buoni pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e

rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;

- 4 Relazione relativa all'organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense;

- 5 Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale;

- 6 Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio.

▪ **ALLEGATO A**, suddiviso in:

- Schede Tecniche derrate alimentari – TOMO 1;

- Schede Tecniche derrate alimentari – TOMO 2;

- Schede Tecniche derrate alimentari – TOMO 3;

- Schede Tecniche derrate alimentari – TOMO 4;

▪ **ALLEGATO B**, suddiviso in:

- Attestazioni di qualità e certificazioni di non utilizzo di OGM dei fornitori – TOMO 1;

- Attestazioni di qualità e certificazioni di non utilizzo di OGM dei fornitori – TOMO 2.

▪ **ALLEGATO C** - Schede Tecniche e di sicurezza dei detergenti e disinfettanti eco-compatibili;

▪ **ALLEGATO D** – Schede di valutazione dei fornitori;

▪ **ALLEGATO E**, suddiviso in:

- Cartellonistica delle lezioni della formazione del personale;

- Scheda di addestramento;

- Questionario di valutazione della formazione.

▪ **ALLEGATO F** - Schede di monitoraggio HACCP.

▪ **PROGETTO ARCHITETTONICO**, suddiviso in:

- Relazione Tecnica;

- Deplianti illustrativi dei macchinari e delle attrezzature;

- Elenco dettagliato degli arredi, dei macchinari e delle attrezzature da inserire nel centro di cottura definitivo;

- TAV. A1 – Relazione Fotografica;

- TAV. A2 – Pianta piano terra;

- TAV. A3 – Pianta piano terra;

- TAV. A4 – Pianta piano terra – Prospetti – Sezioni;

- TAV. A5 – Lay out attrezzature;

- TAV. A6 – Pianta piano terra – Pianta coperture – Particolari costruttivi;

- TAV. A7 – Pianta piano terra – Abaco infissi;

- TAV. A 8 - Spaccato assonometrico;

- TAV. A9 – Pianta piano terra – Viste prospettiche dall'alto – Viste prospettiche interne;

- TAV. A10 - Schede Tecniche materiali;

- TAV. A11 – Cronoprogramma;

- TAV. A12 – Elenco lavorazioni;

- TAV. A13 – Fascicolo di manutenzione edilizia dell'edificio;

▪ **PROGETTO TECNICO IMPIANTISTICO**, suddiviso in:

- TAV. I1 - Impianto elettrico illuminazione;

- TAV. I2 – Impianto elettrico di forza motrice;

- TAV. I3 – Impianti idrico carico;

- TAV. I4 – Impianto idrico scarico;

- TAV. I5 – Impianto Idrico esterno;

- TAV. I6 – Impianto di ventilazione;

- TAV. I7 – Compartimentazione antincendio;

- TAV. I8 – Impianto adduzione GPL;

- TAV. I9 – Impianto distribuzione aria compressa;

- TAV. I10 – Schema unifilare quadri elettrici;

- TAV. I11 – Calcoli illuminotecnica;

- TAV. I12 – Piano sicurezza e coordinamento 494/96 (composta di 2 parti);

- TAV. I13 – Capitolato tecnico prestazionale;

- TAV. I14 – Documento valutazione rischi 626/94;

- TAV. I15 – Documento di informazione e formazione;

- TAV. I16 – Manutenzione impianti;

- TAV. I17 – Manutenzione attrezzature;

- TAV. I18 – Relazione tecnica impianti;

- TAV. I19 – Elenco lavorazioni.

Sui predetti documenti viene apposto lo stesso numero 2) attribuito al concorrente e la sigla della Commissione.

Proseguono i lavori con l'apertura della **Busta "OFFERTA TECNICA"** del concorrente PASTORE s.r.l., contrassegnato con il numero 4.

Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.:

In detta busta sono contenuti i seguenti elaborati:

▪ **RELAZIONE TECNICA**, suddivisa in:

- Introduzione;

- 1) Prodotti offerti e sicurezza alimentari;

- 2) Progetto per la gestione automatizzata di buoni-pasto, prenotazione giornaliera dei pasti, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;

- 3) Relazione riguardante la struttura produttiva del centro di cottura,

suddivisa in:

- Relazione sul lay out del centro di cottura;
- Tavola di progetto avente ad oggetto: "Situazione esistente – Progetto Lay – Out;
- Descrizione delle attrezzature da fornire presso il centro di cottura;
- Schede Tecniche delle attrezzature – volume 1;
- Schede Tecniche delle attrezzature – volume 2;
- Tempi di realizzazione del centro di cottura;
- Programma di manutenzione delle attrezzature.

- 4) Relazione relativa all'organizzazione della fase di veicolazione dei pasti

dal centro di cottura alle mense;

- 5) Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale della ditta
- 6) Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle
migliorie proposte al servizio.

Sui predetti documenti viene apposto lo stesso numero 4) attribuito al
concorrente e la sigla della Commissione.

Proseguono i lavori con l'apertura della **Busta "OFFERTA TECNICA"** del
concorrente ATI LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l., contrassegnato con il
numero 5.

Concorrente n.5 – ATI LA CASCINA GLOBAL SERVICE s.r.l.:

In detta busta sono contenuti i seguenti elaborati:

- Offerta Tecnica, suddivisa in:
 - Prologo;
 - Capitolo 1 - Prodotti offerti e sicurezza alimentare;

– Capitolo 2 – Progetto per la gestione automatizzata dei buoni pasto;

– Capitolo 3 – Relazione relativa all'organizzazione della fase della
veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense;

– Capitolo 4 – Relazione sull'organizzazione del servizio e del personale
della ditta;

– Capitolo 5 – Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione
alimentare e sulle migliorie proposte al servizio;

– Capitolo 6 – Relazione riguardante la struttura produttiva del dentro di
cottura.

– Progetto costituito dai seguenti elaborati tecnici:

– Relazione Tecnica descrittiva;

– Relazione tecnica descrittiva delle opere e degli impianti;

– Relazione tecnica impianti;

– Specifiche tecniche degli impianti meccanici ed elettrici;

– Piano di sicurezza e coordinamento;

– Qudri elettrici;

– Computo metrico opere edili ed impiantistiche;

– Computo metrico delle attrezzature;

– Schede Tecniche attrezzature;

– Elaborati e viste prospettiche del centro di cottura adibito al
servizio di ristorazione presso il Comune di Molfetta;

– Tavola A01 – Lay-out – Stato di Fatto;

– Tavola A02 – Lay-out del centro cottura, delle nuove attrezzature
e dimensionamento delle aree;

– Tavola A03 – Lay-out del dcentro cottura – Flussi operativi sporco-

pulito;

- Tavola A04 – Prospetti e Sezioni;
- Tavola A05 – Progetto – Demolizione pareti, infissi e rivestimenti;
- Tavola A06 – Progetto – demolizioni pavimenti e massetti;
- Tavola A07 – Progetto – Realizzazione nuove tramezzature, rivestimenti e infissi;
- Tavola A08 – Progetto – Realizzazione nuove tramezzature – Pianta quotata;
- Tavola A09 – Realizzazione nuovi massetti, pavimenti e particolare della vasca di raccolta delle acque reflue;
- Tavola A10 – Particolari costruttivi: Recinzione perimetrale su fronte stradale – pensilina copertura automezzi;
- Tavola A11 – Piano di Evacuazione;
- Tavola IE01 – Progetto impianto elettrico distribuzione canalizzazioni, tubazioni e posizionamento elementi terminali;
- Tavola IE02 – Progetto impianto elettrico distribuzione F.M. e posizionamento elementi terminali;
- Tavola IE03 – Progetto impianto di messa a terra;
- Tavola IE04 – Progetto impianto elettrico – Q1 Quadro elettrico generale – schema unificare e carpenteria;
- Tavola IE05 – Progetto impianto elettrico – Q2 Quadro diete speciali – schema unificare e carpenteria;
- Tavola IE06 – Progetto impianto elettrico – Q3 Quadro preparazione – schema unificare e carpenteria;
- Tavola IE07 – Progetto impianto elettrico – Q4 Quadro lavaggio –

schema unificare e carpenteria;

– Tavola IE08 – Progetto impianto elettrico – Q5 Quadro

confezionamento – schema unificare e carpenteria;

– Tavola IE09 – Progetto impianto elettrico – Q6 Quadro deposito –

schema unificare e carpenteria;

– Tavola IE10 – Progetto impianto elettrico – Q7 Quadro servizi –

schema unificare e carpenteria;

– Tavola IM01 – Progetto impianto idrico-sanitario - adduzioni;

– Tavola IM02 – Progetto impianto idrico-sanitario - scarichi;

– Tavola IM03 – Progetto impianto di adduzione gpl;

– Tavola IM04 – Progetto impianto di termoventilazione ed

estrazione aria;

– Tavola IM05 – Progetto impianto antincendio;

– Tavola IM06 – Progetto centrale termica;

– Tavola IM07 – Progetto impianto di prima pioggia

– Tavola IM08 – Progetto impianto fotovoltaico;

– Elaborato denominato “Punto 2. – Tempi di realizzazione del centro di
cottura;

– Elaborato denominato “Punto 3. – Programma di manutenzione relativo alle
attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di
refezione;

– Istruzioni PRP;

– Istruzioni PRP operativi;

– Istruzioni CCP;

– Qualità aziendale;

– Libro d’Impianto – Schede di controllo dei prerequisiti di impianto;

– Menù ricettario.

Sui predetti documenti viene apposto lo stesso numero 5) attribuito al concorrente e la sigla della Commissione.

Terminata, dunque la numerazione e la sottoscrizione degli elaborati, la Commissione decide di sospendere i lavori.

Pertanto il Presidente scioglie la seduta e decide di rinviarla a data da destinarsi.

Di quanto innanzi si è redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma viene sottoscritto come appresso:

IL PRESIDENTE :

I COMPONENTI :

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE :