

COMUNE DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI

3° VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE D’INTERESSE DEL COMUNE.

L’anno **duemilaotto** il giorno **otto** del mese di **luglio** in Molfetta, nella Sala Giunta della sede municipale di Via Carnicella, alle ore 17,45 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.

L’ing. Balducci informa i componenti che alle ore 19,00 deve lasciare la sala a causa di impegni inderogabili precedentemente assunti.

La Commissione prima di iniziare l’apertura delle buste, procede ad una attenta rilettura dell’art.9) del Capitolato Speciale d’Appalto denominato “Procedura di Gara e criteri di aggiudicazione”.

In particolare la Commissione si sofferma sulle indicazioni da cui desumere l’“Area Qualità” del concorrente per la quale sono attribuibili 70 punti su 100 secondo i seguenti cinque elementi di valutazione:

1) PRODOTTI OFFERTI E SICUREZZA ALIMENTARE (22 punti attribuibili

sulla base dei seguenti sub-elementi desumibili da una relazione su:

1a) prodotti agricoli provenienti da colture biologiche che verranno impiegati

nella preparazione dei pasti oltre a quelli già specificatamente richiesti con le

stesse caratteristiche del Capitolato (4 punti);

1b) prodotti aventi caratteristiche migliorative rispetto a quelli previsti dal

Capitolato (6 punti);

1c) prodotti a marchio DOP, IGP, STG, ecc. (4 punti);

1d) modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle

strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (8

punti).

Con riferimento agli aspetti valutativi di cui al precedente punto 1d) per il quale

sono attribuibili 8 punti, la Commissione all'unanimità, fissa i seguenti ulteriori 4

sub criteri:

1d.1) modalità di approvvigionamento e strategie di controllo: (1 punto);

1d.2) Prodotti agricoli acquistati da aziende locali: (3 punti);

1d.3) Frequenza di fornitura delle derrate agricole: (1 punto);

1d.4) uso di laboratori accreditati e tipologia di analisi previste: (3 punti).

2) PROGETTO PER LA GESTIONE AUTOMATIZZATA DI BUONI-PASTO,

PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI, RILEVAZIONE DELLE

PRESENZE QUOTIDIANE E RENDICONTAZIONE AL COMUNE DEI

PASTI SOMMINISTRATI (6 punti) attribuibili sulla base dei seguenti sub-

elementi desumibili da una relazione su:

2a) sistema di pagamento proposto e tempi di realizzazione del progetto (3

punti);

Con riferimento agli aspetti valutativi di cui al precedente punto 2a), per il quale

sono attribuibili 3 punti, la Commissione all'unanimità fissa i seguenti ulteriori 2

sub criteri:

2a.1) Sistemi di pagamento: (2 punti);

2a.2) Tempi di realizzazione del progetto: (punti 1);

2b) Modalità di rendicontazione all'amministrazione comunale (3punti).

3) STRUTTURA PRODUTTIVA DEL CENTRO DI COTTURA (14 punti)

attribuibili sulla base dei seguenti sub-elementi desumibili da una relazione

su:

3a) caratteristiche tecniche del contro di cottura: progetto esecutivo,

dimensionamento delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo,

dotazioni tecnologiche (attrezzature, materiali, sistemi di cottura e

conservazione degli alimenti) (10 punti);

Con riferimento agli aspetti valutativi di cui al precedente punto 3a), per il quale

sono attribuibili 10 punti, la Commissione all'unanimità fissa i seguenti ulteriori 3

sub criteri:

3a.1) Progetto Esecutivo: (4 punti),

3a.2) Ciclo produzione: (3 punti);

3a.3) Attrezzature: (3 punti);

3b) tempi di realizzazione del contro di cottura (2 punti);

3c) programma di manutenzione relativo alle attrezzature esistenti tanto nel

centro di cottura quanto nei punti di refezione (2 punti).

4) ORGANIZZAZIONE DELLA FASE DELLA VEICOLAZIONE DEI PASTI DAL

CENTRO DI COTTURA ALLE MENSE (6 punti) attribuibili sulla base dei

seguenti sub-elementi desumibili da una relazione su:

4a) numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati (2 punti);

4b) attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare

riferimento ai contenitori termici (2 punti);

4c) numero e razionalità delle unità di personale impiegato (2 punti).

5) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DEL PERSONALE DELLA DITTA (10

punti) attribuibili sulla base dei seguenti sub-elementi desumibili da una

relazione su:

5a) personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio (3 punti);

Con riferimento agli aspetti valutativi di cui al precedente punto 5a), per il quale

sono attribuibili 3 punti, la Commissione all'unanimità fissa i seguenti ulteriori 3

sub criteri:

5a.1) Ore settimanali lavorate e personale impiegato: (2 punti);

5a.2) Presenza dietista esclusivo: (0,5 punti);

5a.3) Presenza responsabile servizio: (0,5 punti);

5b) coordinamento del servizio e modalità di comunicazione tra amministrazione

comunale e ditta appaltatrice (1 punto);

5c) modalità di sostituzione del personale assente (1 punto);

5d) formazione del personale (2 punti);

5e) piano di sanificazione (3 punti).

6) QUALITA' DEI SERVIZI, EDUCAZIONE ALIMENTARE E MIGLIORIE

PROPOSTE AL SERVIZIO (12 punti) attribuibili sulla base dei seguenti sub-

elementi desumibili da una relazione su:

6a) certificazioni di qualità in possesso della ditta alla data della presentazione

dell'offerta (4 punti);

6b) piano HCCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle

non conformità (2 punti);

6c) piani di educazione alimentare e monitoraggio della qualità percepita (4 punti);

Con riferimento agli aspetti valutativi di cui al precedente punto 6a), per il quale sono attribuibili 4 punti, la Commissione all'unanimità fissa i seguenti ulteriori 2 sub criteri:

6c.1) Piano educazione alimentare: (3 punti);

6c.2) Monitoraggio: (1 punto).

6d) migliorie al servizio (2 punti).

Poiché la Commissione ritiene necessaria, ai fini di una ponderata valutazione, la comparazione di tutte le offerte tecniche per ciascuno dei suelencati criteri, decide di procedere all'apertura delle buste relative all'"OFFERTA TECNICA" di tutte le imprese partecipanti per meglio procedere all'attribuzione dei relativi punteggi.

La Commissione procede, peranto, all'apertura del plico della ditta MARKAS SERVICE s.r.l., contrassegnato con il numero 1.

Concorrente n. 1 – MARKAS SERVICE s.r.l.:

In detta busta sono contenuti i seguenti elaborati:

- RELAZIONE TECNICA – Indice.
- RELAZIONE TECNICA – Volume 1, suddivisa in:
 - A) PRODOTTI OFFERTI E SICUREZZA ALIMENTARE;
 - B) PROGETTO PER LA GESTIONE AUTOMATIZZATA DI BUONI-PASTO, PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI, RILEVAZIONE DELLE PRESENZE QUOTIDIANE E RENDICONTAZIONE AL COMUNE DEI PASTI SOMMINISTRATI.
- RELAZIONE TECNICA – Volume 1, suddivisa in:

C) RELAZIONE RIGUARDANTE LA STRUTTURA PRODUTTIVA

DEL CENTRO DI COTTURA, che consta dei seguenti allegati tecnici:

- Lay-out apparecchiature;
- Lay-out Locale Tecnico, Condizionamento Uffici, Riscaldamento Bagni;
- Esecutivo murario;
- Linea distribuzione gas;
- Impianto fognante;
- Impianti elettrici e speciali;
- Impianto idrico;
- Schema canali estrazione – immissione;
- Relazione impianti a fluido;
- Elenco lavori impianti a fluido;
- Relazione impianto elettrico;
- Elenco lavori impianto elettrico;
- Elenco lavori edili;
- Elenco apparecchiature; Impianti elettrici speciali;
- Tempi di realizzazione del centro di cottura;
- Piano e schede di manutenzione.

- Volume 2 BIS – RENDERING CENTRO COTTURA;

- RELAZIONE TECNICA – Volume 3, suddivisa in:

D) RELAZIONE RELATIVA ALL'ORGANIZZAZIONE DELLA FASE DELLA
VEICOLAZIONE DEI PASTI DAL CENTRO DI COTTURA ALLE MENSE;

E) RELAZIONE SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DEL PERSONALE
DI MARKAS;

F) RELAZIONE SULLA QUALITA' DEI SERVIZI, SULL'EDUCAZIONE

ALIMENTARE E SULLE MIGLIORIE PROPOSTE AL SERVIZIO.

- FASCICOLO ALLEGATI – Volume 1, suddiviso in:

- Depliant relativi ai macchinari per il trasporto;
- Schede tecniche e depliant relativi alle attrezzature per il trasporto;
- Depliant relativi alle attrezzature per il nuovo contro di cottura.

- FASCICOLO ALLEGATI – Volume 2, suddiviso in:

- Depliant relativi alle attrezzature per il nuovo contro di cottura.

Sui predetti documenti viene apposto lo stesso numero 1) attribuito al concorrente e la sigla della Commissione.

Alle ore 19,00, pertanto, il Presidente, stante l'impegno dell'ing. Balducci precedentemente dichiarato, scioglie la seduta e decide di rinviarla alle ore 17,00 del 14.07.2008.

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: