

COMUNE DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI

11° VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE D’INTERESSE DEL COMUNE.

L’anno **duemilaotto** il giorno **ventinove** del mese di **ottobre** in Molfetta, nella Sala Giunta della sede municipale di Via Carnicella, alle ore 16,20 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’esame degli elaborati dei concorrenti n.4 e n.5 per i quali non si era proceduto nella precedente seduta del 20.10.2008.

Terminata l’esame e valutato comparativamente quanto da ciascun concorrente proposto, la Commissione attribuisce i relativi punteggi come di seguito indicati, riferiti ai seguenti sub criteri:

3a.1) Progetto Esecutivo per il quale sono attribuibili 4 punti:

- **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 3** (tre) in quanto:
 - la distribuzione interna risulta razionale;
 - non prevede l’ingresso disabili;

- non è dettagliato lo scarico dei contenitori di rientro;

- ipotizza la realizzazione di impianto fotovoltaico;

- gli elaborati trasmessi non sono completi rispetto a quelli

previsti dagli artt.35 e seguenti del D.P.R. n.554/1999.

- **Concorrente n.2 – E.P. S.p.A.: punti 2** (due) in quanto:

- nonostante interessi una superficie coperta maggiore di quella

attuale, la distribuzione interna risulta razionale pur in presenza

di interferenze tra le diverse zone interessate;

- gli elaborati trasmessi non sono completi rispetto a quelli

previsti dagli artt.35 e seguenti del D.P.R. n.554/1999.

- **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 1,75** (unovirgolasettantacinque)

in quanto:

- ristruttura la attuale volumetria senza ampliamento;

- non è previsto un accesso per i diversamente abili;

- la distribuzione interna risulta abbastanza razionale;

- gli elaborati trasmessi non sono completi rispetto a quelli

previsti dagli artt.35 e seguenti del D.P.R. n.554/1999.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 3,5** (trevirgolacinque)

in quanto:

- la distribuzione interna risulta razionale;

- prevede la installazione di pannelli fotovoltaici;

- gli elaborati trasmessi non sono completi rispetto a quelli

previsti dagli artt.35 e seguenti del D.P.R. n.554/1999.

3a.2) Ciclo Produttivo per il quale sono attribuibili 3 punti:

- **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 2** (due) in quanto:

- non è chiaro l'arrivo e il lavaggio dei contenitori sporchi;

- non è chiaro come i cibi vengono mantenuti a 60° prima del confezionamento.

– **Concorrente n.2 – E.P. S.p.A.: punti 1** (uno) in quanto:

- la zona cottura diete speciali non è compartimentata con l'involontaria possibilità di contaminazione dovuta all'uso promiscuo delle stoviglie;
- I cibi prelevati sono oltremodo esposti.

– **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 1,5** (unovirgolacinque) in quanto:

- Il lay-out risulta razionale ma con interferenze nella zona lavorazioni;
- vi è separazione tra contenitori sporchi e puliti.

– **Concorrente ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 2,5** (duevirgolacinque) in quanto:

- Sono previsti percorsi distinti tra sporco e pulito;
- Manca una chiusura tra cottura e lavaggio stoviglie.

3a.3) Attrezzature per il quale sono attribuibili 3 punti:

– **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 2,5** (duevirgolacinque) in quanto:

- Risultano essere di numero rilevante;
- Prevede un confezionatore per sottovuoto.

– **Concorrente n.2 – E.P. S.p.A.: punti 1** (uno) in quanto:

- Non risultano essere rilevanti.

– **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 1,5** (unovirgolacinque) in

quanto:

- Numericamente inferiori ai concorrenti 1) e 5).

– **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 2,75**

(duevirgolasettantacinque) in quanto:

- Risultano essere complete nella gamma;
- Non si rileva il confezionatore per sottovuoti.

Segue l'attribuzione dei punteggi per il criterio **3b) Tempi di realizzazione del centro di cottura** per il quale sono attribuibili 2 punti;

– **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 1,5** (unovirgolacinque) in quanto indica in 120 (centoventi) giorni il tempo necessario per l'esecuzione delle opere.

– **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 1,5** (unovirgolacinque) in quanto indica in 120 (centoventi) giorni il tempo necessario per l'esecuzione delle opere.

– **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 2** (due) in quanto indica in 91 (novantuno) giorni il tempo necessario per l'esecuzione delle opere.

– **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 2** (due) in quanto indica in 91 (novantuno) giorni il tempo necessario per l'esecuzione delle opere.

Segue l'attribuzione dei punteggi per il criterio **3c) Programma di manutenzione relativo alle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di refezione** per il quale sono attribuibili 2 punti.

– **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 2** (due) in quanto il programma di manutenzione è esaustivo e da garanzie di continuità del servizio con impiego di attrezzature sempre in perfetta efficienza in quanto prevede la

sostituzione momentanea delle apparecchiature in sostituzione.

- **Concorrente n.2 – E.P. S.p.A.: punti 2** (due) in quanto il programma di manutenzione è abbastanza dettagliato al punto che viene indicata la manutenzione per ogni parte d'opera e per ogni singola attrezzatura.
- **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto prevede una manutenzione non programmata con cadenza di intervento ogni 15.000 (quindicimila) ore di funzionamento o comunque all'occorrenza. Diversa cadenza è prevista per le apparecchiature elettriche.
- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 2** (due) in quanto il programma di manutenzione è esaustivo e da garanzie di continuità del servizio con impiego di attrezzature sempre in perfetta efficienza in quanto prevede la sostituzione momentanea delle apparecchiature in sostituzione.

I lavori proseguono con la lettura delle relazioni nella parte relativa a: 4)
Organizzazione della fase di veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense al fine di poter addivenire all'attribuzione dei relativi punteggi in ordine ai criteri previsti:

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).

Terminata la lettura segue l'attribuzione dei relativi punteggi con riferimento al primo dei suddetti criteri:

4a) numero, tipo, requisiti e caratteristiche dei veicoli utilizzati per il quale sono attribuibili due punti;

- **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto prevede

l'utilizzo di n.3 automezzi, di cui n.1 a metano.

- **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 1,5** (unovirgolacinque) in quanto prevede l'utilizzo di n.5 automezzi di cui n.4 per lo svolgimento del servizio ordinario e n.1 per i casi di emergenza; gli automezzi, inoltre sono dotati di un sistema di mantenimento del calore.

- **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 1,75** (unovirgolasettantacinque) in quanto prevede l'utilizzo di n.7 automezzi di cui n.6 per lo svolgimento del servizio ordinario e n.1 per i casi di emergenza; gli automezzi, inoltre sono dotati di un sistema di mantenimento del calore.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 2** (due) in quanto prevede l'utilizzo di n.5 automezzi, di cui n.4 elettrici e n.1 a metano; inoltre per uno degli automezzi è prevista l'installazione di un refrigeratore, se necessario.

4b) attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici per il quale sono attribuibili 2 punti;

- **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 2** (due) in quanto prevede il porzionamento dei pasti all'interno del centro cottura.
- **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 1** (uno) in quanto il porzionamento dei pasti avviene presso le scuole.
- **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto il porzionamento dei pasti avviene presso le scuole.
- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto il porzionamento dei pasti avviene presso le scuole.

4c) numero e razionalità delle unità di personale impiegato per il quale sono attribuibili 2 punti:

11° verbale in data 29.10.2008

- **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.:** punti 1 (uno) in quanto prevede n.2

(due) addetti per il servizio di trasporto.

- **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.:** punti 1,5 (unovirgolacinque) in quanto

prevede n.4 (quattro) addetti e n.2 (due) riserve.

- **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 1,75** (unovirgolasettantacinque)

in quanto il prevede n.6 (sei) addetti.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.:** punti 2 (due) in quanto

prevede n.4 (quattro).

I punteggi relativi ai criteri:

- ***“Struttura produttiva del centro di ocultura”;***

- **Organizzazione della fase di veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle mense;**

vengono riportati nelle allegate tabelle riepilogative che costituiscono parte integrante del presente verbale.

Successivamente il Presidente, scioglie la seduta e decide di rinviarla alle ore 16,00 del 07.11.2008.

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: