

COMUNE DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI

**12° VERBALE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE D’INTERESSE DEL COMUNE.**

L’anno **duemilaotto** il giorno **sette** del mese di **novembre** in Molfetta, nella Sala Giunta della sede municipale di Via Carnicella, alle ore 16,35 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 la lettura degli elaborati nella parte riguardante: “**5)Organizzazione del servizio e del personale della ditta**” per il quale sono attribuibili 10 punti sulla base dei criteri stabiliti nel bando di gara e degli ulteriori sub-criteri precedentemente fissati dalla Commissione che di seguito si riportano:

- 5a) personale impiegato nelle diverse fasi in cui si articola il servizio (3 punti)**, a sua volta suddiviso in:
- 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).*

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:

**5a.1) Ore settimanali lavorate e personale impiegato** per il quale sono attribuibili 2 punti;

– **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 1,33** (unovirgolatrentatre) in quanto prevede l'impiego di 44 (quarantaquattro) unità su un monte ore complessivo settimanale di 629 (seicentoventinove).

– **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 2** (due) in quanto prevede l'impiego di 52 (cinquantadue) unità su un monte ore complessivo di 950,5 (novecentocinquantavirgolacinque).

– **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto a fronte dell'impiego di un maggior numero di unità lavorative le stesse totalizzano un monte ore settimanale di 822 (ottocentoventidue).

– **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 1,16** (unovirgolasedici) in quanto in quanto prevede l'impiego di 46 (quarantasei) unità su un monte ore complessivo di 620 (seicentoventi).

**5a.2) Presenza dietista esclusivo** per il quale sono attribuibili 0,5 punti; a tutti i concorrenti viene assegnato il massimo del punteggio in quanto tutti assicurano

la presenza del dietista.

**5a.2) Presenza responsabile del servizio** per il quale sono attribuibili 0,5 punti;

a tutti i concorrenti viene assegnato il massimo del punteggio in quanto tutti

assicurano la presenza del dietista.

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

**amministrazione comunale e ditta appaltatrice** per il quale è attribuibile 1

punto:

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

descrizione ottima del servizio; inoltre è prevista una casella *e.mail*

visionata quotidianamente.

– **Concorrente n.2 – E.P. S.p.A.: punti 0,75** (zerovirgolasettantacinque) in

in quanto rende una descrizione ottima del servizio; inoltre pur prevedendo

una casella *e.mail* scaricata quotidianamente, non indicano la frequenza in

cui la stessa verrebbe visionata.

– **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 0,3** (zerovirgolatre) in quanto

rende una descrizione abbastanza scarsa del servizio; non è prevista la

casella *e.mail*

**Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 0,5** (zerovirgolacinque)

in quanto rende buona del servizio; non è prevista la casella *e.mail*.

**5c) modalità di sostituzione del personale assente** per il quale è attribuibile 1

punto:

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

sostituzioni con personale adeguato.

– **Concorrente n.2 – E.P. S.p.A.: punti 0** (zero) in quanto sostituisce gli aiuto

cuochi con gli autisti.

- **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 0,20** (zerovirgolaventi) in

quanto sulla questione fornisce scarsissime indicazioni.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 0,20** (zerovirgolaventi)

in quanto prevede il “*pasto scorta*” in tutti i casi in cui non fosse possibile

assicurare il servizio (anche in caso di furto).

**5d) formazione del personale** per il quale sono attribuibili 2 punti:

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

descrizione completa del piano di formazione; inoltre indica un totale di

109 ore di formazione per il 1° anno con schede di valutazione finali.

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

descrivendo minuziosamente le modalità con cui verrà fatta formazione,

non indica il monte ore dedicato.

- **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 0,5** (zerovirgolacinque) in

quanto la descrizione delle modalità è scarsa pur indicando un totale di 67

ore; non prevede le schede di valutazione.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 0,50**

(zerovirgolacinquanta) in quanto fa una descrizione completa del piano di

formazione; inoltre indica un totale di 96 ore di formazione per il 1° anno

con schede di valutazione finali.

**5e) piano di sanificazione** per il quale sono attribuibili 3 punti:

- **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 3** (tre) in quanto prevede il piano

di sanificazione specifico per area con l'impiego di attrezzature e prodotti

di qualità; ottima la metodologia d'intervento.

- **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 2** (due) in quanto prevede il piano di

sanificazione per area specifica di diversi colori; inoltre indica pochi

prodotti per una facilità d'uso.

- **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 1,5** (unovirgolacinque) in quanto la descrizione del servizio è buona; non indica il prodotto ed i dosaggi ma il composto chimico utilizzato.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 3** (tre) in quanto prevede il piano di sanificazione specifico per area con l'impiego di attrezzature e prodotti di qualità; ottima la metodologia d'intervento.

I punteggi relativi al criterio “**Organizzazione del servizio e del personale della ditta**” vengono riportati nell'allegata tabella riepilogativa che costituisce parte integrante del presente verbale.

Successivamente il Presidente, scioglie la seduta e decide di rinviarla alle ore 16,00 del 14.11.2008.

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: