

COMUNE DI MOLFETTA

PROVINCIA DI BARI

13° 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 **novembre** in Molfetta, nella Sala Giunta della sede municipale di Via Carnicella, alle ore 16.10 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: **“6) Relazione sulla qualità dei servizi, sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio”** per la quale sono attribuibili 12 punti sulla base dei criteri stabiliti nel bando di gara e degli ulteriori sub-criteri precedentemente fissati dalla Commissione che di seguito si riportano:

- 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),

a sua volta suddiviso in:

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

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

6d) migliorie al servizio (2 punti).

Terminato l'esame e valutato comparativamente quanto da ciascun concorrente

proposto, la Commissione attribuisce i relativi punteggi come di seguito indicati:

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

dell'offerta per il quale sono attribuibili 4 punti;

– **Concorrente n.1 - MARKAS s.r.l.: punti 4** (quattro) in quanto possiede le

seguenti n.6 certificazioni:

1) Certificazione UNI En ISO 9001:2000;

2) Certificazione OHSAA 18001;

3) Certificazione UNI EN ISO 14001:2004;

4) Certificazione SA 8000:2001;

5) Certificazione UNI EN ISO 10854;

6) Certificazione ISO 22000:2005.

– **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 3,33** (trevirgolatrentatre) in quanto

possiede le seguenti n.5 certificazioni:

1) Certificazione UNI EN ISO 9001:2000;

2) Certificazione UNI EN ISO 10854;

3) Certificazione UNI EN ISO 14001:2004;

4) Certificazione UNI 11020:2002;

5) Certificazione SA 8000:2001.

– **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 2,66** (duevirgolasessantasei) in

quanto possiede le seguenti n.4 certificazioni:

1) Certificazione ISO 9001:2000;

2) Certificazione ISO 14001:2004;

3) Certificazione UNI 11020:2002;

4) Certificazione del sistema di autocontrollo HACCP.

– **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 4** (quattro) in quanto possiede le n.6 certificazioni di seguito indicate; non si è tenuto conto delle certificazioni delle imprese mandanti di contenuto analogo a quelle della designata capogruppo:

1) Certificazione SA 8000:2001;

2) Certificazione UNI EN ISO 14001:2004;

3) Certificazione UNI 10854:1999;

4) Certificazione UNI EN ISO 22000:2005;

5) Certificazione UNI 11020:2002;

6) Certificazione UNI EN ISO 9001:2000.

Per tutti i concorrenti inoltre non si è tenuto conto delle certificazioni di conformità riferite alla stessa norma pur se rilasciate da enti diversi; inoltre non si è tenuto conto delle attestazioni.

- 6b) piano HCCP aziendale e altri sistemi di verifica, controllo e trattamento delle non conformità per il quale sono attribuibili 2 punti; a tutti i concorrenti viene assegnato il massimo del punteggio in quanto il piano HCCP e gli altri sistemi di verifica, controllo e trattamento non conforme sono descritti in maniera dettagliata; inoltre tutti utilizzano singole schede per ogni plesso scolastico.

6c.1) Piano educazione alimentare per il quale sono attribuibili 3 punti;

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

a) propone due tipi di progetti: uno prevede attività ludico-creative sugli aspetti dell'alimentazione, l'altro sul modello alimentare;

b) utilizza delle storielle per educare gli utenti ad una giusta e sana alimentazione;

c) prevede l'impiego di questionari da sottoporre ai genitori per conoscere le consuetudini alimentari delle famiglie anche al fine di poter fornire consigli per l'alimentazione a casa;

d) mette a disposizione una pagina web dedicata;

e) il piano di educazione alimentare proposto tiene conto del Piano Regionale di Prevenzione, elaborato dalla Regione Puglia.

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

a) il piano è generico e fa riferimento alla dieta mediterranea;

b) riporta alcune storielle per gli incontri formativi sull'educazione alimentare;

c) prevede l'impiego di questionari da sottoporre ai genitori per conoscere le consuetudini alimentari delle famiglie anche al fine di poter fornire consigli per l'alimentazione a casa.

– **Concorrente n.4 – PASTORE s.r.l.: punti 2** (due) in quanto:

a) il piano è generico e fa riferimento alla dieta mediterranea;

b) riporta alcune storielle per gli incontri formativi sull'educazione alimentare;

c) prevede l'impiego di questionari da sottoporre ai genitori per conoscere le consuetudini alimentari delle famiglie anche al fine di poter fornire consigli per l'alimentazione a casa.

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 0** (zero) in quanto il piano

proposto non soddisfa gli obiettivi finalizzati alla educazione alimentare di utenti

di età compresa tra 3 e 5 anni.

- **6c.2) Monitoraggio** per il quale è attribuibile 1 punto; a tutti i concorrenti

viene assegnato il massimo del punteggio in quanto prevedono l'utilizzo di

questionari per misurare la gradibilità del servizio da parte delle famiglie

degli utenti.

6d) migliorie al servizio per il quale sono attribuibili 2 punti:

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

somministrazione di merende pomeridiane; inoltre propone l'analisi

microbiologica semestrale dell'acqua corrente utilizzata nella struttura..

- **Concorrente n.2 - E.P. S.p.A.: punti 1** (uno) in quanto quelle indicate non

si ritengono vere e proprie migliorie al servizio.

- **Concorrente n.4 - PASTORE s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto quelle indicate

non si ritengono vere e proprie migliorie al servizio (festa di fine anno;

menù particolari in occasione delle festività)

- **Concorrente n.5 - ATI LA CASCINA s.r.l.: punti 1** (uno) in quanto quelle

indicate non si ritengono vere e proprie migliorie al servizio (fornitura di

frigorifero per ogni plesso scolastico).

I punteggi relativi al criterio "**Relazione sulla qualità dei servizi,**

sull'educazione alimentare e sulle migliorie proposte al servizio" vengono

riportati nell'allegata tabella riepilogativa che costituisce parte integrante del

presente verbale.

Il Presidente, quindi, da atto che in data odierna si sono conclusi i lavori di

valutazione dei contenuti relativi all'Area Qualità e desumibili da quanto

contenuto nella “BUSTA – OFFERTA – TECNICA” dei concorrenti.

In apposita tabella, anch’essa allegata al presente verbale per costituirne parte integrante, vengono riportati i punteggi totalizzati dai concorrenti in riferimento al contenuto della “BUSTA - OFFERTA TECNICA”.

Successivamente scioglie la seduta e comunica agli intervenuti che la successiva seduta è rinviata a data da destinarsi in quanto nella medesima deve procedersi, in seduta pubblica, all’apertura delle buste contenenti le offerte economiche dei concorrenti e alla pronuncia dell’aggiudicazione definitiva, nei confronti del concorrente che avrà totalizzato il maggior punteggio.

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: