

COMUNE DI PARTANNA

PROVINCIA REGIONALE DI TRAPANI



"CITTA' D'ARTE E TURISTICA"



AREA V

Pubblica Istruzione - Promozione Turistica - BB.CC.AA.

VERBALE DI GARA N.2 MEDIANTE PROCEDURA RDO -MEPA N. 1862172 AD OFFERTA ECONOMICAMENTE VANTAGGIOSA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA dal 5.3.2018 al 31.05.2018 - CIG 73797076DD

L'anno duemiladiciotto il giorno diciannove del mese di febbraio alle ore 12:32 negli uffici dell'AREA V di Via Vittorio Emanuele 219 , il Dr. Gaspare Quartararo, Responsabile Area V , autorizzato, a presiedere la gara in argomento, assistito dai sottoelencati componenti nominati con determina n. 32 del 19.02.2018 di raccolta n. 186 del 19.02.2018 :

- 1. Istruttore amministrativo del Comune di Partanna Dott.ssa Liotta Rosanna Componente
- 2. Istruttore amministrativo del Comune di Partanna Tusa Francesca Componente ;
- 3. Istruttore amministrativo del Comune di Partanna Glorioso Caterina segretario dichiara aperta la seduta di gara in oggetto.

SI PREMETTE

Che con verbale n. 1 del diciannove febbraio 2018 si è proceduto in seduta pubblica tramite sistema MEPA all'esame della documentazione amministrativa richiesta in sede di gara, della ditta partecipante alla stessa. Che dal suddetto verbale è risultata ammessa la seguente ditta:BITTI SRL UNIPERSONALE; Che nel suddetto verbale si è stabilito di riprendere i lavori in seduta privata per la valutazione dell'offerta tecnica- qualitativa in data 19/02/2018, alle 12:32.

CIO'PREMESSO

Il Presidente dichiara aperta la gara, avvertendo che la stessa si svolgerà sotto l'osservanza delle norme del sistema MEPA e previste nel Bando e disciplinare di gara.

Pertanto si procede all'apertura della offerta tecnica-qualitativa e alla documentazione tecnica richiesta in sede di gara della Ditta partecipante: e ammessa Ditta BITTI SRL UNIPERSONALE dando il seguente risultato:

SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	MAX 55 PUNTI
qualifiche, esperienza, competenze e titoli di studio pertinenti degli addetti che saranno impiegati nel servizio,(fino ad un massimo di punti 4);	Punti 3
distribuzione dei pasti dei pasti (fino a un massimo di tre punti) punti 1,00 per ogni operatore addetto allo scodellamento, pasti, preparazione	Punti 3
lei tavoli e riordino locali refettorio(fino a un massimo di otto punti	Punti 6
.1 descrizione delle procedure di approvvigionamento/conservazione, preparazione cottura degli alimenti, metodologie di sanificazione e periodicità di sostituzione delle attrezzature di pulizia, metodologia di attuazione del piano di autocontrollo, estione delle diete speciali, descrizione dei materiali utilizzati per il servizio ai tavoli on particolare riferimento a stoviglie, bicchieri, posate, ecc.	Punti 3

a

12 Diana dai tura di 1	
1.2 Piano dei trasporti dei pasti: sarà valutata l'organicità del piano, in funzione degl	
matchiezzi e i tellipi di collisegna dal centro di cottura ai refettori cellet	
piessi. I lesso scuola inianzia Collodi di via R. Molinari La Grutta. Diaggi di	
municia De Affileis Via Messina Z. Plesso Schola Infanzia "Acili Nida Fanta "	
Little 11. Granisci C/O 1.1.C e Piesso Schola Secondaria I Grada Via Trianta 11	
1.5 Caratteristiche tecniche dei contenitori termici utilizzati: coronno substata 1	
caracteristicité técnicité. Tunzionali e tecnologiche dei contenite :	
adoptito c la distribuzione del nasti nei refettori con avantuale altiniti	
Platto monouso gia sigiliato al centro coffura e scodellamento nesti dinut	
retettori con utilizzo di apposti contenitori a chincura armatica instanti	
one garantiscano il lispetto delle temperature previste dalle permetina di la	
Solar mente autorizzati dalle autorija sanifarie	
1.4 Distanza del Centro di cottura in proprietà o in locazione nel receis que l' 50	
and dell'autorizzazione conitario e	D
Tomatto di locazione o proprieta:	Punti 10
la valutazione avverrà come di seguito:	1
fino a 10 km punti 20	
da 11 a 25 Km punti 10	
da 26 a 35 km punti 6	
da 36 a 50 km punti 2	
• PRODOTTI ALIMENTARI E PASTI GRATUITI	MAX 25 PUNTI
2.1 . Utilizzo Tipici, DOP, IGP, SGT, ottenuti con tecnologie convenzionali	Punti 4
provenienti dai territorio liazionale (iin nunto per ogni prodotto utiliazzata)	2 41101 7
2.2 Tipici, DOP, TGP, STG, provenienti da agricoltura biologica della maria di di	Punti 10
sura valutata la valleta del prodotti. Il periodo la frequenza di comministrazione e il	Tunti 10
namero dei prodotti stessi due punti per ogni prodotto utilizzato)	
2.3 Utilizzo sale iodato nella preparazione dei pasti da norma a di	Punti 1
deciti field filelise ed esposizione in mensa di locandine informativo valeti.	r unti 1
promozione dei consumo di sale iodato	
2.4 pasti gratuiti per la durata dell'appalto a bambini appartenenti a famiglie in stato	Punti 10
economico (0.50 punti per ogni posto gratuita	runti 10
offents)	
offerto).	
offerto).	DINTI 50 00
TOTALE PUNTEGGIO OFFERTA TECNICA-QUALITATIVA Ditta Bitti Srl Unipersonale	PUNTI 59,00

La Commissione dopo una attenta verifica dei punteggi attribuiti alla ditta ammessa, rinvia alle ore 13:10, del giorno 19/02/2018, in seduta pubblica, l'apertura della busta "Offerta Economica" relativa alla impresa ammessa al fine di assegnare il relativo punteggio e procedere quindi all'aggiudicazione provvisoria. La seduta si chiude alle ore 13:00.

Di quanto sopra è redatto il presente verbale che, previa lettura e conferma, viene sottoscritto dai membri della commissione.

N. PRESIDENTE Dr. Gaspare Quartargro

I COMPONENTI

Dott.ssa Rosanna Liotta

Istr. Amm. Francesca Tusa

Il Segretario

Istr. Amm. Caterina Glorioso
Odevice a forciolo