

COMUNE DI ACI S. ANTONIO
PROVINCIA DI CATANIA

SETTORE II°

**PUBBLICA ISTRUZIONE – SPORT – TURISMO – SPETTACOLO –
ATTIVITA' EDUCATIVE - RICREATIVE – SS.SS. – SS.DD.**

VERBALE DI GARA

OGGETTO : Bando di gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006 e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 dello stesso D.L. 163/06 – Valutazione Parametro di Qualità.

L'anno duemiladodici il giorno ventisette del mese di gennaio alle ore 11,15 in Aci S.

Antonio presso l'ufficio del Responsabile sito in Via Regina Margherita, 8

La dott. ssa Sapienza Caterina , nella qualità di Responsabile del Settore II°, Presidente di gara, con l'assistenza dei testimoni Sig. Dott.ssa Sorbello Venera e Sig. ra Serratore Paola anche con funzione verbalizzante, dipendenti comunali individuati con propria determina n. 605 del 25.11.2010, dichiara aperta la seduta di gara riservata e procede all'apertura del plico n. 3 per esaminare l'offerta tecnica, ai fini dell'attribuzione del punteggio, secondo i criteri stabiliti all'art. 16 del bando di gara.

Ditta Ristora Food & Service s.r.l. – Via Ruilio 18/20 – Catania

Parametro di qualità : punti 70

Il punteggio relativo al parametro di qualità sarà calcolato in relazione ai seguenti criteri per un massimo di 70 punti:

PARAMETRI DI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO	PUNTEG. MAX	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
1. Numero di personale impiegato per lo svolgimento del servizio	3 punti = da 1 a 5 5 punti = da 5 a 10 10 punti = oltre 10	10	10
2. Descrizione dei mezzi di trasporto indicando il rapporto n° mezzi/n° plessi scolastici da servire	0 punti = 1 automezzo per 3 plessi scolastici 2 punti = 2 automezzi per 3 plessi scolastici 5 punti = 3 automezzi per 3 plessi scolastici	5	5
3. Qualifica del personale presente nel centro di cottura	1 punto = cuoco diplomato con oltre 2 anni di esperienza	10	10

destinato a fornire il servizio	2 punti = responsabile di cucina con esperienza almeno biennale 5 punti = presenza di un responsabile tecnico di comprovata capacità ed esperienza di almeno cinque anni nel settore della ristorazione collettiva, dimostrabile mediante idonee referenze 2,0 punti = laureato in scienza dell'alimentazione		
4. Utilizzo di prodotto biologici	Verrà preso in considerazione l'eventuale progetto di inserimento di prodotti biologici che soddisfi il criterio della sostituzione dei prodotti a maggior rischio di contaminazione e residui, rimanendo inteso che non potranno essere portate modifiche al prezzo a base d'asta	10 a discrezione della Commissione	10
5. Interventi migliorativi del servizio e servizi aggiuntivi rispetto a quelli a base di gara		10 a discrezione della Commissione	5
6. Distanza dal centro di cottura dal Comune	5 punti = distanza dai 30 ai 20 Km. 10 punti = distanza dai 20 ai 10 Km. 15 punti = distanza inferiore ai 10 Km	15	15
7. Proposte di educazione alimentare rivolte a genitori, alunni, insegnanti ecc.		5 a discrezione della Commissione	5
8. Utilizzo di prodotti DOP e IGP	Il punteggio verrà graduato in base alla frequenza proposta e alla tipologia dei prodotti	5 a discrezione della Commissione	5

Punteggio complessivo attribuito Punti 65

Quindi la Commissione rinvia la seduta per l'apertura della busta contenente l'offerta economica a giorno 31 gennaio alle ore 10,00.

Letto, approvato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

Dott.ssa Sapienza Caterina

IL SEGRETARIO VERBALIZZANTE

Serratore Paola

IL TESTIMONE

Dott.ssa Sorbello Venera