



ATTO DI AGGIUDICAZIONE
13 settembre 2018

SERVIZIO CATERING E PROPOSTA DI MENU' -

Azione 1.A PROGETTAZIONE COORDINATA PER QUALIFICARE LUOGHI DELLA PESCA

Obiettivo n. 1.a Qualificazione dei luoghi di pesca e dell'acquacoltura e migliorare la competitività delle marinerie - P.O. FEAMP 2014/2020

TITOLO DEL PROGETTO: CONCORSO DI IDEE PER LA QUALIFICAZIONE DEI LUOGHI DELLA PESCA: PORTI E AREE PORTUALI.

CUP E77F18000040009

CIG Z6C24CFF0B.

Art.36 comma 2 lettera a) D.Lgs 50/2016. Affidamento diretto, selezione ai sensi dell'art. 95 comma 7 del D.lgs. 50/2016.

Inviata lettera invito in data 5 SETTEMBRE 2018 e scadenza L'11 SETTEMBRE 2018 ore 18.00

Procedura di aggiudicazione: Richiesta a n. 3 aziende selezionate tramite ricerca internet.

Criterio di aggiudicazione: art.95, comma 7 selezione qualitativa, codice degli appalti Decreto legislativo 50/2016.

IMPORTI BASE D'ASTA: € 500,00 (euro CINQUECENTO/00)+ IVA,

SOGGETTI INVITATI

- 1) CATERING DELFINO SS Via Cappona, 10, 47042 Sala di Cesenatico FC P. IVA 03572450405
- 2) GASTRONOMIA LA BAITA Via Aurelio Saffi, 52 47042 Cesenatico FC P. IVA 03101470403
- 3) PASTICCERIA DOLCE SALATO Piazzale Ubaldo Comandini, 8 47042 Cesenatico FC P. IVA 09650090963

SOGGETTI CHE HANNO PRESENTATO PROPOSTE

- 1) CATERING DELFINO SS Via Cappona, 10, 47042 Sala di Cesenatico FC P. IVA 03572450405

SOGGETTI NON AMMESSI

nessuno

IMPORTI OFFERTI E PROPOSTA:

- 1) CATERING DELFINO SS Via Cappona, 10, 47042 Sala di Cesenatico FC P. IVA 03572450405
€ 500,00+iva

Piadine farcite con i salumi della credenza (Salame-Coppa-Pancetta-Mortadella-Musotto)
Cassoni misti farciti con: Erbette e pancetta-Salsiccia e patate-Patate carciofi
Pizzette al pomodoro e mozzarella – Focacce farcite prosciutto e formaggi
Gli Involtoni di verdure grigliate, con spuma di formaggio
La Bruschettina di Pan Brioches con pomodorino all'origano e pecorino
Cous-Cous al vapore – Insalata di riso vegetariana



Lasagnetta della tradizione romagnola

Sardoncini marinati – Filetti di sgombro con cipolla di Tropea

Filettini di triglia in agrodolce

Insalata di mare con verdure croccanti

Prosecco – Succhi - Bibite - Acqua minerale gassata e naturale Sangiovese D.O.C. della selezione regionale

ESITO DELLA PROCEDURA

1) CATERING DELFINO SS Via Cappona, 10, 47042 Sala di Cesenatico FC P. IVA 03572450405 € 500,00+iva

IMPORTO DI AGGIUDICAZIONE: Euro 500,00 (CINQUECENTO EURO) oltre IVA di legge

DATA DI AGGIUDICAZIONE: 13/09/2018

DURATA: dalla data di comunicazione di accettazione del servizio al 19 settembre 2018.

Organo competente per le procedure di ricorso: TAR Emilia-Romagna Bologna

In ragione dei verbali approvati e dei giudizi della commissione di valutazione, e verificato i requisiti

SI AGGIUDICA

la prestazione di l'affidamento di un SERVIZIO CATERING E PROPOSTA DI MENU' -

Azione 1.A PROGETTAZIONE COORDINATA PER QUALIFICARE LUOGHI DELLA PESCA

Obiettivo n. 1.a Qualificazione dei luoghi di pesca e dell'acquacoltura e migliorare la competitività delle marinerie - P.O. FEAMP 2014/2020.

TITOLO DEL PROGETTO: CONCORSO DI IDEE PER LA QUALIFICAZIONE DEI LUOGHI DELLA PESCA: PORTI E AREE PORTUALI.

CUP E77F18000040009

CIG Z6C24CFF0B.

a

CATERING DELFINO SS Via Cappona, 10, 47042 Sala di Cesenatico FC P. IVA 03572450405

Ostellato, 13 settembre 2018

Il Responsabile del Procedimento
Angela Nazzaruolo