

OGGETTO: PROCEDURA NEGOZIATA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA MENSA DI VIA VITTORIO EMANUELE A CATANIA, AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT. B) DEL D. LGS. 50/2016, (DI SEGUITO NUOVO CODICE DEGLI APPALTI), CON CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, ART. 95, COMMA 3 LETT. A) DEL D. LGS. 50/2016. **CIG: 6646372**

VERBALE DI AGGIUDICAZIONE

L'anno duemiladiciasette (2017), il giorno otto del mese di Febbraio, presso l'E.R.S.U. CATANIA - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario Via Etnea, 570 - c.a.p. 95128, alle ore 16.00, sono presenti i sigg:

- Ing. S. Cantarella - Dirigente U.O. 2 "Residenze e ristorazione universitaria" - Presidente;
 - Dott. G. Panvini - Redattore Capo ERSU Catania - Componente;
 - Sig. I.A. Coco Collaboratore U.O.2 "Residenze e ristorazione universitaria" - Componente;
- giusta nomina prot. 430 del 08/02/2017 del direttore dell'Ente dott. V. Caltagirone;

PREMESSO

- che in data 10/02/2017 scadrà il vigente contratto per il servizio di ristorazione presso la mensa di Via Vittorio Emanuele a Catania;
- che pertanto, bisogna individuare un nuovo contraente per l'affidamento del citato servizio, giusta Delibera del C.d.A. n. 79 del 19/12/2016 ;
- che ai sensi dell'art. 36 c. 2 lett. B del D. Lgs. 50/2016 sono state condotte consultazioni con operatori del settore e diramati n. 8 (otto) inviti per l'affidamento del servizio di ristorazione in oggetto.

Tutto ciò premesso il Presidente del seggio di gara dichiara aperte le operazioni:

Sono pervenute le seguenti buste:

busta della Catering S.r.l.

prot. n. 1631 del 07/02/2017;

busta della Ristoworld Società Cooperativa

prot. n. 1638 del 08/02/2017 ore 10,22;

Si procede alla gara, con l'esame delle buste pervenute entro i termini stabiliti, previa constatazione dell'integrità dei sigilli. Si constata che la busta trasmessa dalla Ristoworld Società Cooperativa è pervenuta priva dei sigilli e, pertanto, non si procede all'esame dell'offerta in essa contenuta, escludendo, di conseguenza la Società dalla gara. Il dott. G. Panvini si dissocia da detta decisione in quanto ritiene che l'offerta è contenuta in una busta chiusa ed incollata e, pertanto, da ammettere.

La busta della Catering S.r.l. risulta regolarmente chiusa e sigillata e si procede, pertanto, alla sua apertura e all'esame dell'offerta in essa contenuta:

OFFERTA TECNICA:

Apertura pranzo-cena e/o sabato: dichiara che svolgerà il servizio a pranzo e cena dal lunedì al sabato (punti 12).

Certificazioni: nessuna certificazione prodotta (punti 0).

Materie prime:

- Prodotti biologici Certificati: Olio extravergine d'oliva; Arancia rossa (punti 2);
- Prodotti provenienti dalla filiera corta: Carne bovina; Uova (punti 2);
- DOP: Pistacchio DOP di Bronte (punti 1);
- IGP: pomodorino di Pachino (punti 1).



Risorse umane:

- garantisce la presenza di un cuoco con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria (punti 7);
- garantisce la presenza di un pizzaiolo con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria (punti 5);
- garantisce la presenza di un operatore ogni venticinque utenti (punti 6).

Piano di formazione teorico-pratica del personale: si impegna a predisporre un piano teorico pratico per il personale con corsi di almeno trenta ore per ogni anno (punti 5).

Servizi aggiuntivi: a titolo gratuito

- pranzo e tombolata in occasione delle festività natalizie;
- coppetta o cono gelato esclusivamente al pistacchio di Bronte DOP per tutti i fruitori in occasione della chiusura dell'anno accademico;
- n. 10 pasti gratuiti mensili a sorteggio tra i vari studenti;
- corsi di educazione alimentare tenuti da alimentaristi rivolti agli studenti aventi per oggetto la lotta all'obesità;
- progetto con modalità e metodologia di informazione e di pubblicità all'utenza sull'educazione alimentare, indicando, inoltre, gli strumenti operativi adottati e la scelta delle derrate alimentari basate sulla certificazione di qualità;
- proposta di ampliare l'offerta dei menù previa autorizzazione degli Organi competenti, al fine di proporre una diversificazione degli alimenti utilizzati ed evitare ripetizioni continue;
- organizzazione di seminari per valutare e migliorare il servizio;
- organizzazione di conferenze e convegni con la produzione di testi e materiale informatico. (giudizio di valutazione: punti 3)

Totale punteggio OFFERTA TECNICA: **punti 44/70**

OFFERTA ECONOMICA:

Per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato offre euro **5,35 (euro cinquevirgolatrentacinque)** per il singolo pasto oltre IVA.

Totale punteggio OFFERTA TECNICA: **punti 30/30**

TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO: punti 74/100.

Per quanto sopra la Catering S.r.l con sede in viale Catania n. 60 95034 Bronte (CT) P.I. 04760390874 risulta aver presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa e si aggiudica provvisoriamente la gara.

Di tutto quanto sopra si redige il presente verbale, che viene letto, confermato e sottoscritto. La seduta è chiusa alle ore 18,40.

