



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: 7288145F80. N. gara 6913100**

### VERBALE DI GARA

L’anno duemiladiciassette (2017), il giorno tredici del mese di Dicembre, presso l’E.R.S.U. di CATANIA - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario Via Etnea, 570 - c.a.p. 95128, alle ore 10.00, sono presenti i sigg:

- Dott. Valerio Caltagirone – Direttore – Presidente di gara;
- Ing. Salvatore Cantarella - Dirigente U.O. 2 “Residenze e ristorazione universitaria” - Componente;
- Sig. Ignazio Coco - Collaboratore U.O.2 “Residenze e ristorazione universitaria” - Componente; giusta nomina prot. 4052 del 12/12/2017 del direttore dell’Ente.

#### PREMESSO

- che in data 31/12/2017 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 la prosecuzione del citato servizio fino alla scadenza del contratto di locazione che avverrà in data 30/09/2018, giusta Delibera del C.d.A. n. 79 del 19/12/2016;
- che con nota n. 3452/P del 26/10/2017 è stato riconfermato R.U.P. il F.D. Salvatore Cigna;
- che ai sensi dell’art. 36 c. 2 lett. b del D. Lgs. 50/2016 sono state condotte consultazioni, secondo quanto effettuato nella precedente gara, con operatori del settore e diramati n. 4 (quattro) inviti per l’affidamento del servizio di ristorazione in oggetto;
- che è stato pubblicato all’Albo e sul sito web dell’Ente la convocazione per la seduta pubblica odierna.

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

Sono pervenute le seguenti buste:

busta della Ristora Food & Service S.r.l.

prot. n. 19543/I del 11/12/2017 ore 9,16;

busta della Catering S.r.l.

prot. n. 19546/I del 11/12/2017 ore 10,30:

Si procede alla gara, con l’esame delle buste pervenute entro i termini stabiliti, previa constatazione dell’integrità dei sigilli.

La busta della Ristora Food & Service S.r.l. risulta regolarmente chiusa e sigillata e si procede, pertanto, alla sua apertura e all’apertura della busta (DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA) contenente il versamento contributo ANAC e PassOE nonché la documentazione amministrativa, esaminata la quale la commissione ammette la ditta alle fasi successive di gara;

La busta della Catering S.r.l. risulta regolarmente chiusa e sigillata e si procede, pertanto, alla sua apertura e all’apertura della busta (DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA) contenente il versamento contributo ANAC e PassOE nonché la documentazione amministrativa, esaminata la quale la commissione ammette la ditta alle fasi successive di gara.

Esaurita la fase relativa alla verifica della documentazione amministrativa la commissione procede all’esame dell’offerta tecnica.

Si procede, pertanto, all'apertura della busta "OFFERTA TECNICA" della ditta Ristora Food & Service S.r.l., attribuendo, ad unanime giudizio della commissione di gara, come di seguito il relativo punteggio:

**OFFERTA TECNICA:**

*Apertura pranzo-cena e/o sabato e domenica:* dichiara che svolgerà il servizio a pranzo e cena dal lunedì al sabato nonché la domenica a pranzo (punti 6).

*Centro di cottura alternativo:* dichiara di avere un centro di cottura alternativo posto ad una distanza da coprire entro 30 minuti (punti 4).

*Certificazioni:* produce le seguenti certificazioni: ISO 9001:2008; ISO 14001:04; ISO 10854:99; BS 18001:07; ISO 22000:05; ISO 22005:08 (punti 7).

*Materie prime:* (max 1 punto per ogni prodotto)

- Km 0: Limoni di SR, Carote di Ispica, Pomodoro ciliegino di Pachino; Arancia rossa (punti 4);
- Prodotti biologici: fagiolini; piselli surgelati (punti 2);
- DOP: Grana Padano, Prosciutto San Daniele, Mozzarella di bufala (punti 3);
- IGP: Limoni di SR, Carote di Ispica, Pomodoro ciliegino di Pachino, Uova da allevamento a terra, Arancia rossa (punti 1);
- Prodotti provenienti dalla filiera corta: Limoni di SR, Carote di Ispica, Pomodoro ciliegino di Pachino, Arancia rossa, Uova da allevamento a terra (punti 0);

*Risorse umane:*

- garantisce la presenza di un cuoco con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria e la presenza di un pizzaiolo con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria (punti 8);
- garantisce la presenza di un operatore ogni venti utenti (punti 5);
- garantisce la presenza in servizio di almeno tre unità di personale qualificato con titolo di studio alberghiero (punti 9);
- si impegna a predisporre un piano di formazione teorico pratico per il personale con corsi per un totale di quarantaquattro ore (punti 1).

*Servizi aggiuntivi:* a titolo gratuito

- miglioramento confort sale mensa;
  - gestione dei rifiuti;
  - spremute di agrumi con cadenza settimanale;
  - utilizzo di prodotti ecologici utilizzati nel ciclo pulizie;
  - contenimento impatto ambientale;
  - raccolta e consegna presso centri caritatevoli;
  - conferimento centri di raccolta di avanzi da destinare all'alimentazione animale;
  - menù etnici e vegani.
- (giudizio di valutazione: punti 3)

**Totale punteggio OFFERTA TECNICA: punti 53/70**

Si procede, di seguito, all'apertura della busta "OFFERTA TECNICA" della ditta Catering S.r.l., attribuendo, ad unanime

giudizio della commissione di gara, come di seguito il relativo punteggio:

**OFFERTA TECNICA:**

*Apertura pranzo-cena e/o sabato e domenica:* dichiara che svolgerà il servizio a pranzo e cena dal lunedì al sabato nonché la domenica a pranzo (punti 6).

*Centro di cottura alternativo:* dichiara di avere un centro di cottura alternativo posto ad una distanza da coprire entro 30 minuti (punti 4).

*Certificazioni:* produce le seguenti certificazioni: ISO 9001:2008; ISO 14001:2015 (punti 2).

*Materie prime:* (max 1 punto per ogni prodotto)

- Km 0: Carne bovina, lattuga, finocchi, carciofi (punti 4);

- Prodotti biologici: Olio di Biancavilla, mandarini ed arance bio di Sicilia (punti 2);
- DOP: Arance di Ribera, Pistacchio di Bronte (punti 2);
- IGP: Pomodoro ciliegino di Pachino; (punti 1).
- Prodotti provenienti dalla filiera corta: mele, pere, patate, uova (punti 4);

*Risorse umane:*

- garantisce la presenza di un cuoco con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria e la presenza di un pizzaiolo con esperienza minima quinquennale nel settore della ristorazione comunitaria (punti 8);
- garantisce la presenza di un operatore ogni venti utenti (punti 5);
- garantisce la presenza in servizio di almeno tre unità di personale qualificato con titolo di studio alberghiero (punti 9);

*Servizi aggiuntivi:* a titolo gratuito

- torta o 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;
- 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;
- somministrazione di dolci e pietanze a base di dolci tipici locali quali pistacchio DOP di Bronte, fragola di Maletto, arancia rossa di Sicilia;
- in occasione delle vacanze di Pasqua somministrazione di dolci al pistacchio di Bronte;
- in concomitanza della Sagra della fragola di Maletto somministrazione di pietanze (primi, secondi piatti e frutta) a base di fragola di Maletto;
- in occasione della settimana dedicata alla Sagra del pistacchio di Bronte somministrazione di pietanze (primi, secondi piatti e frutta) a base di pistacchio di Bronte;
- a richiesta dell'utente che abbia problemi di celiachia l'azienda mette a disposizione personale idoneo alla preparazione di pietanze prive di glutine;
- utilizzo del web per monitorare costantemente il gradimento dei menù da parte degli studenti;
- proporre periodicamente menù a tema al fine di far conoscere le eccellenze della cucina siciliana.  
(giudizio di valutazione: punti 9)

**Totale punteggio OFFERTA TECNICA: punti 56 /70**

Si procede, pertanto, all'apertura della busta "OFFERTA ECONOMICA" della ditta Ristora Food & Service S.r.l.:

**OFFERTA ECONOMICA:**

Per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato offre euro **5,26 ( euro cinquevirgolaventisei)** per il singolo pasto oltre IVA.

Si procede, di seguito, all'apertura della busta "OFFERTA ECONOMICA" della ditta Catering S.r.l.:

OFFERTA ECONOMICA:

Per l'affidamento del servizio in oggetto evidenziato offre euro **5,50 ( euro cinquevirgolacinquanta)** per il singolo pasto oltre IVA

Per le offerte economiche pervenute si attribuisce il seguente punteggio:

Ristora Food & Service S.r.l.:	punteggio OFFERTA ECONOMICA: <b>punti 30/30</b>
Catering S.r.l.:	punteggio OFFERTA ECONOMICA: <b>punti 28,64/30</b>

TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO:

Ristora Food & Service S.r.l.:	<b>punti totali 83/100</b>
Catering S.r.l.:	<b>punti totali 84,64/100</b>

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 le risultanze di gara contenute nel presente verbale vengono rimesse al RUP per assumere i provvedimenti di competenza.

Per quanto sopra il presente verbale, viene letto, confermato e sottoscritto e, contestualmente, alle ore 18,10 la seduta si dichiara chiusa.

firmato Dott. Valerio Caltagirone

firmato Ing. Salvatore Cantarella

firmato Sig. Ignazio Coco