Regione Siciliana
E.R.S.U.
Università degli Studi
Catania
Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO LA MENSA DI VIA VITTORIO EMANUELE A CATANIA, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D. LGS. 50/2016, CON CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, ART. 95, COMMA 3 LETT. A) DEL D. LGS. 50/2016. **CIG: 7612628B59.**

.

VERBALE DI GARA

L'anno duemiladiciotto (2018), il giorno ventisette del mese di Settembre, alle ore 9,30 presso l'E.R.S.U. di CATANIA - Ente Regionale per il Diritto allo Studio Universitario Via Etnea, 570 - c.a.p. 95128, sono presenti i sigg:

- Dott. Valerio Caltagirone – Direttore – Presidente di gara;
- Ing. Salvatore Cantarella - Dirigente U.O. 2 "Residenze e ristorazione universitaria" - Componente;
- Sig. Maria Rosaria Cosentino – Istruttore Direttivo U.O.2 "Residenze e ristorazione universitaria" – Componente;

giusta nomina prot. 2478 del 25/09/2018 e nota n. 2496 del 26/09/2018 del direttore dell'Ente.

PREMESSO

- che in data 30/09/2018 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 30/06/2019;
- che con nota n. 2351/P del 04/09/2018 è stato riconfermato R.U.P. il F.D. Salvatore Cigna;
- che ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 è stato pubblicato il bando sul sito istituzionale dell'Ente per l'affidamento del servizio di ristorazione in oggetto;
- che è stata pubblicata 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 precisando, che nessuna persona esterna all'Ente è presente.

E' pervenuta un'unica busta da parte della ditta Catering S.r.l. assunta al prot. n. 14583/I del 18/09/2018 ore 13,26 e, pertanto, entro i termini di scadenza fissati.

Si procede alla gara previa constatazione dell'integrità dei sigilli.

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:

- accreditamento sistema AVCpass (PassOE);
- ricevuta versamento contributo ANAC;
- cauzione provvisoria con la Reale Mutua S.p.A.;
- dichiarazione sostitutiva atto notorio D.P.R. 445/2000 artt. 46 e 47.

Esaminata la documentazione sopra indicata, 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, 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, ma da verifiche effettuate attraverso Google Maps risulta un tempo di percorrenza di circa 47 minuti e, pertanto, la Commissione attribuisce **punti 2.**
Certificazioni: produce le seguenti certificazioni: ISO 18001:2007; ISO 14001:2015; ISO 22005:2007; ISO 22000:2005 (**punti 7**).

Materie prime:
- Km 0: Carne bovina, lattuga, finocchi, carciofi, albicocche (**punti 4**);
- Prodotti biologici: Olio di Biancavilla, mandarini ed arance bio di Sicilia (**punti 2**);
- DOP: Pistacchio di Bronte, Fico d'India dell'Etna (**punti 2**);
- IGP: Pomodoro Ciliegino di Pachino, Uva da tavola di Canicatti, Pesche di Leonforte; (**punti 3**).
- 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**);

Personale specialistico di consulenza e predisposizione di un piano di ulteriore formazione tecnico-pratica del personale:
- garantisce la formazione professionale di almeno 20 ore anno per il personale impiegato **(punti 1)**;
- garantisce la consulenza di un dietista laureato in biologia **(punti 2,5);**
- garantisce la consulenza di un tecnico alimentare laureato in scienze agrarie **(punti 1,5);**

Servizi aggiuntivi e migliorie proposte: a titolo gratuito
- in occasione delle feste Natalizie pranzo e tombolata con somministrazione di panettone al pistacchio di Bronte e spumante;
- 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 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 DOP 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;
- inserimento di pietanze della tradizione siciliana;
- miglioramento confort sala mensa;
- miglioramento gestione rifiuti;
- utilizzo prodotti ecologici per la pulizia;
- conferimento avanzi cibo a centri di raccolta autorizzati
- menù etnici e vegani.

(giudizio di valutazione: **punti 6**)
Totale punteggio OFFERTA TECNICA: **punti 60 /70**

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 **5,80 (euro cinquevirgolaottanta)** per il singolo pasto oltre IVA
Pertanto, essendo l'unica offerta economica pervenuta si attribuisce il seguente punteggio:
OFFERTA ECONOMICA: **punti 30/30**

TOTALE PUNTEGGIO COMPLESSIVO:
Catering S.r.l.: **punti totali 90,00/100**

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 le risultanze di gara contenute nel presente verbale vergono rimesse al RUP per assumere i provvedimenti conseguenziali di competenza.
Per quanto sopra il presente verbale, viene letto, confermato e sottoscritto e, contestualmente,
alle ore 11,30 la seduta si dichiara chiusa.
Dott. Valerio Caltagirone

Ing. Salvatore Cantarella

Maria Rosaria Cosentino