



Centrale Unica di Committenza

Città di Pinerolo e Piovascote

Piazza Vittorio Veneto n. 1 - Tel. 0121/361.312 - Fax 0121/361.353

<http://www.comune.pinerolo.to.it>

PROCEDURA APERTA PER CONTO DEL COMUNE DI PIOVASCOTE

GARA EUROPEA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI: 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022 - CIG 75628060F2.

VERBALE DELLA SEDUTA PUBBLICA DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

L'anno **duemiladiciotto**, il giorno **dodici** del mese di **settembre**, in Pinerolo, presso la sala giunta del palazzo comunale, ha luogo, con inizio alle ore 9.32, la seduta pubblica della Commissione Giudicatrice, nominata con determinazione dirigenziale del Responsabile della Centrale Unica di Committenza di Pinerolo e Piovascote adottata il 30/08/2018, n. meccanografico n. 932/2018 e registrata al n. 845/2018, per la valutazione delle offerte economiche.

Sono presenti i sigg:

- dott. Corrado CREPALDI, Dirigente del Settore Istruzione Informativo del Comune di Pinerolo – Presidente;
- dott.ssa Simona D'ABBRONZO - Istruttore amministrativo - del Settore Affari Generali del Comune di Piovascote - componente;
- Lucia CIRIGLIANO - Istruttore amministrativo - del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità del Comune di Piovascote – componente.

Assiste alla seduta con funzioni di segretario verbalizzante la sig.ra Franca Cattanea, istruttore amministrativo del Settore Affari Generali del Comune di Piovascote.

Assistono alla seduta:

- sig. Luciano Gallo – in rappresentanza della ditta EUTOURIST NEW Srl – come da delega presentata e depositata agli atti;
- sig.ra Laura Petrosino – in rappresentanza della ditta CAMST SOC. COOP. A R.L. - come da delega presentata e depositata agli atti;
- sig.ra Simona Bertoli – in rappresentanza della ditta EURORISTORAZIONE Srl - come da delega presentata e depositata agli atti;

PREMESSO CHE

- con determinazione del Responsabile del Settore Servizi al Cittadino e alla Comunità del Comune di Piovascote registrata in data 06/07/2018 al n. **321** del Registro Generale delle Determinazioni, come rettificata con determinazione in data 11/07/2018 n. **325**, esecutive, sono stati approvati il progetto, costituito da:

- Relazione Tecnico Illustrativa,
- Capitolato speciale d'appalto e suoi allegati:
 - DUVRI – Allegato A
 - Condizioni di somministrazione degli alimenti – Allegato B
 - Grammature e indicazioni ASL TO3 – Allegato C
 - Menù (estivo e invernale) – Allegato D
- Criterio di aggiudicazione, criteri di valutazione e modalità di redazione delle offerte,
- Prospetto economico,

nonché il documento “Requisiti di partecipazione”, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022 – Codice CIG: 75628060F2, comportante una spesa complessiva di € 6.651.653,89 (Iva esclusa) (compresi € 255.341,80 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso), di cui € 3.800.945,08 (Iva esclusa) (compresi € 145.909,60 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) a base di gara, finanziata con fondi di bilancio del Comune di Piossasco;

- con la medesima determinazione n. 321/2018, come rettificata con determinazione n. 325/2018, il Comune di Piossasco ha inoltre definito, tra l'altro, le modalità di scelta del contraente ed i criteri di selezione degli operatori economici ed ha dato atto che la gestione della gara è di competenza della Centrale Unica di Committenza costituita tra i comuni di Pinerolo e Piossasco con convenzione n. 66/15 del 28 gennaio 2015;

- con determinazione del Responsabile della Centrale unica di committenza del 16/07/2018, numero meccanografico **771/2018**, registrata al numero 713/2018, è stato approvato il bando di gara, comprensivo del disciplinare di gara, del modulo “Istanza di ammissione alla gara”, del formulario per il D.G.U.E. e del modulo “Offerta economica”, per l'affidamento del servizio di cui trattasi, da aggiudicarsi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e smi, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95, comma 3, del medesimo decreto legislativo;

- il bando di gara è stato trasmesso all'Ufficio inserzioni delle pubblicazioni dell'Unione europea in data 17/07/2018 ed è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. 2018/S 138-316596 del 20/07/2018;

- l'avviso di gara è stato pubblicato sulla G.U.R.I., V Serie Speciale, Contratti Pubblici in data 25/07/2018 n. 86;

- il bando di gara è stato altresì pubblicato all'albo pretorio on line del Comune di Pinerolo e del Comune di Piossasco dal 26/07/2018 al 23/08/2018 e sul sito informatico dell'Osservatorio dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi, forniture - Regione Piemonte, in data 26/07/2018 ;

- l'estratto è stato pubblicato sui quotidiani come segue:

- La Repubblica e La Stampa edizioni nazionali in data 31/07/2018;
- La Repubblica ed. Torino e La Stampa regionale in data 01/08/2018;

- tutta la documentazione della gara è stata pubblicata nei siti internet dei Comuni di Pinerolo e di Piossasco, nello spazio dedicato alle gare gestite dalla Centrale Unica di Committenza;

- in data 26/07/2018 si è proceduto al perfezionamento della gara (CIG 75628060F2) sul sistema telematico SIMOG dell'Autorità Nazionale Anticorruzione;

- nel disciplinare di gara è stato prescritto che le offerte sarebbero dovute pervenire a “Centrale

Unica di Committenza – c/o Comune di Pinerolo” - a mezzo del servizio postale o consegna all’ufficio protocollo del Comune di Pinerolo **entro le ore 11,30 del giorno 23 agosto 2018**, con avvertenza che oltre detto termine nessun’altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva di offerta precedente, sarebbe stata ritenuta valida;

- inoltre, nel disciplinare, è stato stabilito che:

- alle ore 10,00 del giorno 24 agosto 2018 il seggio di gara avrebbe proceduto a verificare la conformità della documentazione amministrativa presentata a quanto richiesto nel disciplinare medesimo;

- terminate le operazioni di ammissione dei concorrenti, la commissione giudicatrice costituita ai sensi dell'art. 216 comma 12 del D. Lgs. 18/4/2016, n° 50 e smi, avrebbe aperto, in seduta pubblica, i plichi contenenti le offerte tecniche al fine di procedere alla verifica della presenza dei documenti prodotti; quindi, in una o più sedute riservate, avrebbe avviato le operazioni di valutazione della migliore offerta;

- si sarebbe proceduto all’aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida;

- sono stati pubblicati sui siti internet dei comuni di Pinerolo e di Piossasco, nello spazio dedicato alla Centrale Unica di Committenza, n. 5 chiarimenti d’interesse generale in riscontro di richieste pervenute da potenziali concorrenti;

- entro le ore 11,30 del 23 agosto 2018 sono pervenuti alla Centrale Unica di Committenza – c/o il Comune di Pinerolo n. 3 plichi, e precisamente:

1. - Prot. n. 0050433 del 22/08/2018 – EUTOURIST NEW Srl – Strada Torino n. 31 – 10043 – ORBASSANO (TO);

2. - Prot. n. 0050611 del 23/08/2018 – EURORISTORAZIONE Srl – Via Savona n. 144 – 36040 – TORRI DI QUARTESOLO (VI);

3. - Prot. n. 0050628 del 23/08/2018 – CAMST Soc. Coop. A r.l. - Via Tosarelli n. 318 – 40055 – CASTENASO (BO) – Fraz. Villanova;

- come risulta dal verbale C.U.C. n. 34 della seduta del 24 agosto 2018, il Seggio di gara, verificata la regolarità della documentazione amministrativa presentata a corredo delle offerte, ha ammesso al prosieguo della gara tutti i tre concorrenti sopra elencati ed ha disposto che i due plichi contenenti le offerte tecniche e le offerte economiche, debitamente sigillati e firmati sui lembi di chiusura dal seggio di gara, oggetto di successivo esame da parte della commissione giudicatrice, venissero conservati presso i referenti della centrale unica di committenza dell'ufficio contratti del Comune di Pinerolo, per assicurarne idonea custodia e segretezza fino alla successiva consegna alla costituenda commissione giudicatrice.

- come risulta dal verbale della Commissione giudicatrice della seduta pubblica del 3 settembre 2018, la Commissione stessa ha verificato la presenza dei documenti prodotti all’interno delle singole buste dei tre concorrenti ammessi, demandando a successiva seduta riservata la valutazione delle offerte tecniche;

- Richiamato il Disciplinare di gara approvato e pubblicato che individua, tra l’altro:

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

L’appalto è aggiudicato in base al criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell’art. 95, comma 3 del Codice.

LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA E DELL'OFFERTA ECONOMICA SARÀ EFFETTUATA IN BASE AI SEGUENTI PUNTEGGI:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

Si procederà ad aggiudicazione anche in caso di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e quantitativi (Q) di valutazione dell'offerta tecnica:

	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
1	Gestione del processo produttivo per il Comune di Piossasco	12	==	=====	12	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
2	Organizzazione del personale	6	==	=====	6	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
3	Pulizia e sanificazione	4	==	=====	4	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
4	Progetto di valorizzazione dei locali refettori e spazi annessi	12	==	=====	12	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
5	Proposte per il sistema informatizzato di prenotazione e pagamento pasti tramite pago PA	9	==	=====	9	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
6	Proposte di miglioria del servizio con attività di solidarietà	5	==	=====	5	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
7	Progetto di educazione alimentare ed al consumo consapevole	7	==	=====	7	=====
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punt i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>

8	Proposte di miglioramento in merito all'influenza sugli impatti ambientali del servizio	7	8.1	Impiego di ulteriori prodotti di derivazione biologica che il concorrente intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato.	=====	2
			8.2	Impiego di prodotti DOP e IGP che il concorrente intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato.	=====	2
			8.3	Impiego di prodotti locali, provenienti dal territorio provinciale, che il concorrente intende fornire.	=====	3
<i>n</i> _o	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti i</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti Q</i>
9	Gestione delle emergenze	8	==	=====	8	
TOTALE					63	7
TOTALE CRITERI DISCREZIONALI E QUANTITATIVI					70	

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA.

A ciascuno degli **elementi qualitativi** cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente discrezionale, variabile tra zero e uno (arrotondando alla seconda cifra decimale), da parte di ciascun commissario di gara, secondo la seguente griglia di conversione:

TABELLA		
Giudizio	Coefficiente	Parametri valutativi
OTTIMO	1,00	Proposta molto chiara e approfondita, molto significativa e completa, articolata rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati e connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia ed innovatività
DISTINTO	0,90	Proposta chiara, significativa, completa e definita rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati, connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia
BUONO	0,60	Proposta chiara, significativa e completa rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati
SUFFICIENTE	0,40	Proposta chiara e connotata da concretezza e realizzabilità ma limitata agli elementi essenziali e più evidenti rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati

SCARSO	0,20	Proposta parziale e/o frammentaria rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati e non connotata da concretezza e realizzabilità
INSUFFICIENTE	0,00	Proposta non presente, non chiara, fuori tema e/o non adeguata rispetto alle prescrizioni del Capitolato e ai criteri specificati

La commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al criterio o al sub criterio (ove previsto) in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da applicare al medesimo.

A ciascuno degli **elementi quantitativi** cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della **formula con interpolazione lineare**:

$$C_i = Ra/R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

R_a = numero di prodotti dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

R_{max} = numero di prodotti maggiore tra quelli offerti dai concorrenti in gara.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la **formula con interpolazione lineare**:

$$C_i = Ra/R_{max}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;

R_a = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente *i*-esimo;

R_{max} = ribasso percentuale dell'offerta più conveniente.

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il **metodo aggregativo-compensatore** di cui alle linee Guida dell'ANAC n. 2/2016, par. VI, n.1.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove

P_i = punteggio concorrente *i*;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;

.....
 C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;

P_a = peso criterio di valutazione *a*;

Pb = peso criterio di valutazione b;

.....
Pn = peso criterio di valutazione n.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. “**riparametrazione**” si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La commissione procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

- come risulta dal verbale della Commissione giudicatrice delle sedute riservate del 3 – 4 – 5 e 7 settembre 2018, la Commissione stessa ha valutato le offerte tecniche;

- come si evince dal verbale suddetto è stata fissata per il giorno 12/09/2018 alle ore 9,30 presso la sala giunta del palazzo comunale la seduta pubblica per la valutazione delle offerte economiche;

- con nota prot. 0053184 del 07/09/2018, è stata resa nota ai concorrenti, a mezzo pec, la convocazione della seduta pubblica di gara per l'apertura delle offerte economiche;

TUTTO CIO' PREMESSO

Il Presidente dichiara aperta la seduta finalizzata all'apertura e alla relativa valutazione delle offerte economiche.

Il Presidente dà atto che il plico contenente le offerte economiche dei concorrenti è stato consegnato dai referenti della C.U.C. dell'ufficio contratti del Comune di Pinerolo al verbalizzante ed è stato da quest'ultimo deposto sul tavolo, constata – sotto responsabilità di esso stesso presidente e degli altri commissari – che le cautele adottate sono state efficaci in quanto il plico è integro e lo apre.

Il Presidente dà lettura ad alta voce dei punteggi assegnati nel corso delle sedute riservate del 3 – 4 – 5 e 7 settembre 2018 a ciascun concorrente relativamente alle offerte tecniche, e precisamente:

CRITERIO DI VALUTAZIONE	<i>Eutourist New Srl</i>	<i>Euroristorazione Srl</i>	<i>Camst Soc. Coop. a r.l.</i>
1	7,20	12,00	12,00
2	5,40	2,40	6,00
3	4,00	4,00	4,00
4	10,80	12,00	7,20
5	5,40	8,10	9,00
6	4,50	5,00	4,50
7	7,00	7,00	7,00
8	6,04	2,45	6,47
9	3,20	4,80	8,00
TOTALE	53,54	57,75	64,17

Procede quindi all'apertura delle buste, debitamente sigillate, contenenti le offerte economiche dei 3 concorrenti, che risultano del seguente tenore:

n. 1 – **EUTOURIST NEW Srl** offre un ribasso percentuale del 20% (ventipercento) sul prezzo a pasto a base d'asta di euro 5,21, di cui euro 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Il concorrente ha altresì indicato, come richiesto dal Disciplinare di gara, la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro, pari ad euro 66.071,83, e la stima dei costi della manodopera, pari a euro 1.794.548,92.

n. 2 – **EURORISTORAZIONE Srl** offre un ribasso percentuale dell'1% (unopercento) sul prezzo a pasto a base d'asta di euro 5,21, di cui euro 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Il concorrente ha altresì indicato, come richiesto dal Disciplinare di gara, la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro, pari a euro 7.500,00 annui, e la stima dei costi della manodopera, pari a euro 490.895,11 annui.

n. 3 – **CAMST Soc. Coop. A r.l.** offre un ribasso percentuale del 14,80% (quattordicivirgolaottantapercento) sul prezzo a pasto a base d'asta di euro 5,21, di cui euro 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Il concorrente ha altresì indicato, come richiesto dal Disciplinare di gara, la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro, pari a euro 0,047 a pasto, e la stima dei costi della manodopera, pari a euro 2,785 a pasto.

La Commissione procede ad attribuire all'elemento economico il coefficiente calcolato applicando la formula prevista al paragrafo 18.3 del Disciplinare di gara e la conseguente attribuzione del punteggio.

OFFERTA ECONOMICA - MAX punti 30	OFFERTA 1	OFFERTA 2	OFFERTA 3	COEFFICIENTE OFFERTA 1	COEFFICIENTE OFFERTA 2	COEFFICIENTE OFFERTA 3	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA 1	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA 2	PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICA 3
	20,00	1,00	14,80	1,00	0,05	0,74	30	1,5	22,2

Procede alla sommatoria dei punteggi ottenuti dai 3 concorrenti in relazione all'offerta tecnica ed all'offerta economica con le seguenti risultanze finali:

CONCORRENT E	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	TOTALE	Graduatoria
Eutourist New Srl	53,54	30	83,54	2°
Euroristorazione Srl	57,75	1,5	59,25	3°
Camst Soc. Coop. a r.l.	64,17	22,2	86,37	1°

Alla luce delle risultanze di cui sopra il concorrente "CAMST Soc. Coop. A r.l." risulta aver ottenuto il punteggio complessivo più alto.

La Commissione dà atto che non ricorrono i presupposti per la verifica di congruità dell'offerta del concorrente "CAMST Soc. Coop. A r.l." di cui all'art. 97, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 e smi in

quanto il punteggio relativo all'offerta tecnica, pari a 64,17, supera i 4/5 del punteggio massimo previsto dal disciplinare di gara (56) mentre il punteggio relativo all'offerta economica, pari a 22,2, non supera i 4/5 del punteggio massimo previsto dal disciplinare di gara (24).

La Commissione formula pertanto la proposta di aggiudicazione dell'appalto del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 e 2021/2022 a favore del concorrente “CAMST Soc. Coop. A r.l.” con sede legale in Via Tosarelli n. 318 – Castenaso (BO) – Fraz. Villanova – C.F. 00311310379 – P.I. 00501611206 – con il punteggio complessivo di 86,37/100, e con il ribasso offerto del 14,80% sul prezzo posto a base di gara a pasto di euro 5,21, di cui 0,20 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

La Commissione chiude le operazioni di gara e trasmette agli uffici competenti tutti gli atti ed i documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

La seduta termina alle ore 9,50.

Del che si è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene come segue sottoscritto.

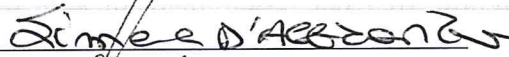
IL PRESIDENTE

Dott. Corrado CREPALDI

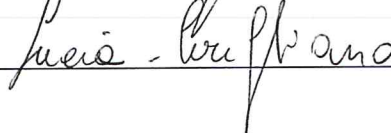


I COMMISSARI

Dott.ssa Simona D'ABBRONZO



Lucia CIRIGLIANO



IL VERBALIZZANTE

Franca CATTANEA

