



COMUNE DI TRICESIMO

PROVINCIA DI UDINE

Medaglia d'oro al merito civile - Eventi sismici 1976

Determinazione nr. 277 Del 17/07/2017

AREA AFFARI GENERALI AREA SERVIZI SCOLASTICI

OGGETTO: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS.2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. AA.SS.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. N.50/2016 CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE. CIG 71458730F3.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

VISTA la Deliberazione del Consiglio comunale n.10 del 26/05/2017 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il triennio 2017-2019;

VISTA la Deliberazione giunta n. 57 del 05.06.2017 con la quale si è disposto l'affidamento definitivo delle risorse anno 2017, a seguito dell'approvazione del Bilancio di Previsione;

PREMESSO che:

- il servizio oggetto della presente determinazione ha valore pari ad Euro 1.772.930,92 I.V.A. esclusa, così determinato:

periodo	Importo IVA esclusa	Valore massimo opzioni art.106 c.12 IVA esclusa	TOTALE iva esclusa
Servizio periodo novembre 2017- giugno 2020	€652.519,60	€130.503,92 (1/5)	€783.023,52
Oneri della sicurezza sa interferenza periodo novembre 2017- giugno 2020	€0	€0	€0
Rinnovo (opzionale) aa.ss. 2020/21,2021/22 e 2022/23	€690.757,80	€138.151,56 (1/5)	€828.909,36
Oneri della sicurezza sa interferenza periodo settembre 2010- giugno 2023	€0	€0	€0
Proroga tecnica (opzionale)	€134.165,04	26.833,00	160.998,05
Totale	1.477.442,44	295.488,48	1.772.930,92

- il servizio oggetto della presente determinazione è finanziato con entrate proprie;
- il servizio oggetto della presente determinazione è da considerarsi prestazione principale ;
- con deliberazione della Giunta comunale n. 79 del 29.06.2016 l'affidamento in oggetto è stato inserito nel programma biennale degli acquisti di beni e servizi di cui all'art.21 del D.Lgs. n.50/2016, obiettivo riconfermato ed inserito nel DUP 2017/2019 approvato con Delibera consiliare n. 9 del 26.05.2017.

RILEVATA la necessità di provvedere all'indizione della gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023.

PRECISATO che la decorrenza è prevista dal 01.11.2017, fatta salva la necessità di posticipare l'inizio delle prestazioni per esigenze dovute alla conclusione della procedura di gara;

VERIFICATO che:

- a. Consip S.p.A., società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici, non ha attivato, alla data odierna, convenzioni per la fornitura del servizio di cui all'oggetto, alle quali poter eventualmente aderire ai sensi dell'art.24, comma 6, della L. n.448/221;
- b. non risulta presente alla data odierna sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) di Consip S.p.A. stessa il servizio richiesto.

CONSIDERATO che, ai sensi dell'art.55 bis del L.R. n. 26/2014 e dell'art.37 del D.Lgs. 50/2016 , il servizio in oggetto della presente determinazione non possono essere affidati dal Comune autonomamente;

RICORDATO che:

- a. In data 20.06.2016 è stata sottoscritta dai Comuni di Tavagnacco, Pradamano e Pavia di Udine la convenzione per la costituzione di una centrale unica di committenza volta a garantire la gestione associata delle procedure per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture;
- b. il Consiglio Comunale nella seduta del 14/07/2016 con atto n. 31 ha deliberato di aderire alla gestione associata di acquisizione di lavori, beni e servizi disciplinata dalla Convenzione dianzi citata ed approvato lo schema di Convenzione, con capofila il comune di Tavagnacco;
- c. la convenzione è stata sottoscritta in data 10.08.2016 atto n. 2132 comune di Tavagnacco;
- d. con convenzione sopra citata viene delegato il Comune di Tavagnacco ad esercitare le funzioni amministrative ed i servizi attinenti la centrale di committenza;

RITENUTO:

- di dover procedere all'aggiudicazione del servizio in oggetto alla presente determinazione con procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D. Lgs. 50/2016;
- che, con riferimento alle disposizioni dell'art.51 – comma 1 – del D.Lgs. n.50/2016, non è possibile suddividere il presente appalto in lotti funzionali in quanto l'attività appaltata non può essere soggetta a frazionamenti;

RITENUTO altresì di stabilire che:

- per partecipare alla gara i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti di:
- idoneità professionale : iscrizione al registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per il ramo di attività oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica);
 - capacità economico e finanziaria : avere un fatturato specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto (gestione servizi di ristorazione collettiva scolastica) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari pari ad almeno euro 250.000,00 annuali (I.V.A. esclusa) ;
 - capacità tecnica e professionale:
 - avere complessivamente prestato , negli ultimi tre esercizi finanziari, chiusi regolarmente con buon esito, servizi di ristorazione scolastica a favore di enti pubblici o privati per un importo complessivo non inferiore ad euro 750.000,00 ;
 - possesso di registrazione EMAS (regolamento n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità; in alternativa i partecipanti possono presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema gestione ambientale, misurazioni e valutazioni , definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);
 - possesso o disponibilità di un centro di cottura avente le caratteristiche indicate nell'art. 21 del Capitolato speciale ;
 - l'affidamento dell'appalto oggetto della presente determinazione sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 commi 2,3, e 6 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinato sulla scorta dei parametri oggettivi di seguito indicati. La valutazione dell'offerta tecnico-economica e dell'offerta economica avverrà ripartendo i punti a disposizione, pari a 100/100, nel modo seguente:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A - Offerta tecnico-organizzativa	70
B - Offerta economica	30

A) CRITERIO TECNICO-ORGANIZZATIVO (Punteggio massimo 70 punti)

Per l'**OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA** la Commissione di aggiudicazione attribuirà il punteggio da 0 a 70, utilizzando i punteggi massimi sotto indicati per ciascun elemento con l'applicazione dei criteri motivazionali, i coefficienti ed il meccanismo di seguito illustrati:

ELEMENTO A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO :

Punteggio massimo 43 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale

- **A.1 sia descritta l'adeguatezza del centro cottura della Impresa Appaltatrice utilizzato per la produzione dei pasti veicolati destinati alla scuola Secondaria di 1° grado.**

Punteggio massimo 7 punti:

Verrà valutata l'adeguatezza del centro cottura e della sua organizzazione, le dotazioni tecnologiche ed il personale impiegato, sulla base di una relazione che illustri:

- le dotazioni tecnologiche del centro (impianti, macchinari ed attrezzature) che saranno utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al Comune di Tricesimo;
- le varie fasi del ciclo produttivo;
- l'organizzazione della produzione ;
- numero e la qualifica delle persone impiegate nel centro di cottura e dedicate alla produzione dei pasti destinati al Comune di Tricesimo;

Alla relazione dovrà essere allegata la planimetria del centro di cottura: nella planimetria dovranno essere indicate le zone di lavorazione e le eventuali aree di mantenimento dei prodotti crudi e cotti;

- A.2 sia specificata l'ubicazione del centro cottura di cui al punto A.1

Punteggio massimo 2 punti:

Il punteggio sarà assegnato in funzione della distanza tra l'indirizzo del centro cottura (punto di partenza) e la Sede della scuola Secondaria di 1° grado , sita in via Volontari della Libertà n.20 (punto di arrivo). Tale distanza (espressa in metri lineari) sarà verificata sul sito Google Maps (tempo di percorrenza più breve). Per l'assegnazione del punteggio, verrà utilizzata la seguente formula:

$n^{\circ} \text{ ml. più basso} \times 2$

$n^{\circ} \text{ ml. offerta esaminata}$

ove:

- n° metri lineari più basso: distanza espressa in metri lineari più breve
- n° metri lineari offerta esaminata: distanza espressa in metri lineari offerta dal concorrente in esame.

- A.3 sia descritto il programma di gestione tecnico-organizzativa delle attività svolte nel centro cottura comunale e nei refettori comunali, con la descrizione dell'organigramma, del timing operativo giornaliero dedicato alle diverse attività e della qualificazione del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti.

I punteggi verranno assegnati come di seguito indicato:

Punteggio massimo 26 punti

A.3.1 punteggio massimo 17 punti: verrà valutata la completezza, l'eshaustività e la rispondenza del progetto nel suo complesso alle esigenze dell'Amministrazione.

A.3.2 punteggio massimo 6 punti :verrà valutata la qualificazione del personale proposto: profilo contrattuale, titolo di studio, esperienze professionali, in particolare a quelle relative alla ristorazione scolastica, specifici titoli professionali, numero e tipologia di corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati a partire dal 01.01.2013.

A.3.3 punteggio massimo 3 punti : verrà valutato il miglioramento del rapporto tra il numero di pasti giornalmente fornito per ogni singola struttura scolastica e il numero di personale addetto alla somministrazione dei pasti per ciascun refettorio indicato nell'art.15 del Capitolato. I punteggi assegnati saranno distinti per ogni refettorio scolastico di riferimento e precisamente:

- Refettorio Scuola Infanzia Punti 1
- Refettorio Scuola Primaria Punti 1
- Refettorio Scuola Secondaria Punti 1

I punteggi, per ogni refettorio, saranno assegnati in base alla seguente formula:

$\text{numero pasti più basso} \times 1$

ove:

- Numero pasti più basso: numero pasti per operatore più basso offerto
 - Numero pasti offerta esaminata: numero pasti per operatore offerto dal concorrente in esame
- I risultati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

- A.4 Siano descritte le modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte che descrivano in modo razionale ed esauriente il servizio di preparazione delle diete speciali (es. spazi e attrezzature, modalità operative e verifiche adottate).

- **A.5 Sia descritto il piano di veicolazione dei pasti dai centri cottura ai terminali di distribuzione, con indicazione del numero di mezzi e loro caratteristiche, percorsi individuati, orari di partenza ed arrivo, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto.**

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte che, considerate le ordinarie condizioni di viabilità, consentano di ridurre al minimo i tempi di percorrenza e stazionamento dei pasti e denotino il maggiore investimento sulla migliore classe di impatto ambientale dei mezzi impiegati e sui contenitori idonei ad assicurare l'ottimizzazione del mantenimento delle temperature.

- **A.6 Siano descritte le modalità di gestione delle emergenze.**

Punteggio massimo 2 punti

Saranno premiate, in funzione della loro efficacia, le proposte che descrivano i programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, ecc.

ELEMENTO B - FORMAZIONE DEL PERSONALE E QUALIFICAZIONE AZIENDALE

Punteggio massimo 5 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

- **B.1** sia descritto il percorso formativo, coerente con quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto, riferito al periodo contrattuale, previsto per tutti gli operatori del servizio di ristorazione scolastica distinguendo tra gli interventi formativi obbligatori per legge e quelli facoltativi.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte più efficaci, in termini di miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto e di conseguente positiva ricaduta su servizio erogato, che:

- *descrivano le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate per nel servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti distribuzione, ecc.);*
- *descrivano le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all'ente).*

- **B.2** sia dimostrato il possesso delle seguenti certificazioni emesse da enti accreditati e secondo le norme vigenti nei seguenti settori, mediante autocertificazione o indicando da quale sito sia acquisibile la certificazione:

Punteggio massimo 2 punti

- *possesso della certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare): se posseduta verrà assegnato 1 punto, se non posseduta non sarà assegnato alcun punto;*
- *possesso della certificazione I.S.O. 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari): se posseduta verrà assegnato 1 punto, se non posseduta non sarà assegnato alcun punto;*

ELEMENTO C - Piano di informazione agli Utenti

Punteggio massimo 6 punti

Il concorrente deve presentare un piano di informazione agli Utenti nel quale, tenuto conto di quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto, siano descritti chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e contenuti della comunicazione; le competenze professionali degli esperti di comunicazione coinvolti, nella materie di cui al punto 5.3.8 dei CAM (Criteri minimi ambientali) approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente, nonché ulteriori informazioni e relative funzionalità afferenti la gestione del servizio, quali, ad esempio, i menù giornalieri.

Saranno premiate le proposte in relazione alle funzionalità offerte, alla efficienza ed aggiornamento dei dati, accessibilità del servizio da parte dell'utenza, alla semplicità d'uso.

ELEMENTO D - IMPIEGO DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE SUPERIORI A QUANTO PREVISTO DA CAPITOLATO

Punteggio massimo 6 punti

Il concorrente deve dichiarare quali tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica - Punto 5.3.1 e a marchio AQUA, intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti dal Capitolato di gara, corredati dei

relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo.

Saranno premiate le proposte tenendo conto di caratteristiche, numero, tipologia e programmazione di utilizzo (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) dei prodotti proposti e della loro incidenza qualitativa e quantitativa nel servizio erogato.

ELEMENTO E - Servizi Aggiuntivi - Migliorie

Punteggio massimo 10 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo di servizi aggiuntivi/migliorie in cui:

- **E.1** siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare l'efficienza del centro di cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione.

- **E.2** siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità degli ambienti in cui i bambini consumano i pasti.

- **E.3** siano descritte ulteriori proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Punteggio massimo 4 punti

Saranno premiate le proposte che descrivano migliorie in grado di apportare effettivi miglioramenti del servizio oggetto dell'appalto, e con specificati tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione non oggetto di autonoma valutazione nell'ambito della presente gara.

Per l'attribuzione dei punteggi riferiti ai criteri **A.1, A.3.1, A.3.2, A.4, A.5, A.6, B.1, C, D, E.1, E.2, E.3.** di carattere qualitativo che richiedono una valutazione discrezionale da parte della Commissione di gara si utilizzerà la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Come indicato nelle Linee Guida n. 2 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1005 del 21.9.2016, i coefficienti V(a)_i sono determinati mediante l'attribuzione di un valore (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno. In particolare, l'attribuzione del coefficiente avverrà sulla base del confronto a coppie.

Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6:

1 - nessuna preferenza;

2 - preferenza minima;

3 - preferenza piccola;

4 - preferenza media;

5 - preferenza grande;

6 - preferenza massima.

Verrà poi costruita una matrice, per ciascun commissario, con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno come nell'esempio sottostante, nel quale le lettere individuano i singoli concorrenti; in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente al concorrente che è stato preferito con il

relativo grado di preferenza e, in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due concorrenti in confronto, assegnando un punto ad entrambi.

	B	C	D	E	N
A						
	B					
		C				
			D			
				E		
					N-1	

Al termine dei confronti si procede a sommare, per ciascun concorrente, tutti i gradi di preferenza attribuiti dai singoli commissari e a trasformare tale somma in coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuendo uno al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto e agli altri concorrenti un coefficiente conseguentemente proporzionale al punteggio raggiunto.

L'arrotondamento sarà effettuato alla seconda cifra dopo la virgola.

Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a tre, fermo restando il metodo di determinazione dei coefficienti V(a) per i criteri di valutazione con attribuzione automatica del punteggio, non si applicherà il metodo del confronto a coppie per i criteri qualitativi, per i quali i coefficienti saranno determinati come segue: ciascun commissario di gara attribuirà coefficienti tra 0 e 1 per ogni elemento di natura qualitativa. I coefficienti V(a) si otterranno come segue: verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai commissari per ciascun requisito. All'offerta con media migliore (per ciascun requisito) verrà attribuito un coefficiente V(a)=1; i rimanenti coefficienti verranno calcolati in maniera proporzionale (cioè in base al rapporto delle medie dei coefficienti attribuiti dai commissari).

Per gli elementi di natura quantitativa, i punteggi saranno attribuiti in relazione a quanto sopra indicato per i sub-criteri A.1, A.3.3, B.2.

Il punteggio totale dell'offerta tecnica sarà determinato dalla somma dei punteggi per gli elementi qualitativi e dei punteggi per gli elementi quantitativi.

Se al termine della valutazione delle offerte tecnico-organizzative nessun concorrente ottiene, per l'intera offerta tecnico-organizzativa, il punteggio pari al peso complessivo previsto per tale elemento, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo dell'offerta tecnico-organizzativa e il punteggio massimo dell'offerta economica si procederà, in conformità a quanto previsto dalle Linee guida n. 2 approvate dall'Autorità nazionale anticorruzione con Delibera n. 1005 del 21 settembre 2016, alla riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnico-organizzativa, attribuendo all'offerta migliore il punteggio max di 70 punti e procedendo di conseguenza a riproporzionare le altre offerte, con la seguente formula:

$$C(a) / C(\max) * 70$$

Dove

C(a) = punteggio di valutazione dell'offerta (a)

C(max)=punteggio ottenuto dalla migliore offerta

L'arrotondamento sarà effettuato alla seconda cifra dopo la virgola.

B) CRITERIO ECONOMICO (Max punti 30)

Al concorrente che avrà presentato il **ribasso percentuale** maggiore sull'importo unitario per singolo pasto posto a base di gara sarà attribuito un coefficiente pari ad 1; agli altri sarà assegnato un coefficiente pari al risultato della formula:

$$V_i = (R_i / R_{\max})^\alpha$$

dove:

V_i = Coefficiente della prestazione al requisito (i) variabile tra 0 e 1

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{\max} = ribasso massimo offerto in gara

α = coefficiente pari a 0,3

All'offerta che otterrà un coefficiente pari ad 1 saranno attribuiti punti 30; alle altre i punteggi saranno attribuiti proporzionalmente, moltiplicando il coefficiente V_i per il punteggio massimo di 30 punti.

L'arrotondamento sarà effettuato alla seconda cifra dopo la virgola.

La somma dei punti assegnati al Progetto Tecnico-organizzativo e all'Offerta Economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente e determinerà la graduatoria provvisoria di gara.

In caso di parità di punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo sul Progetto Tecnico. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

- di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui una sola offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- che il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente per un massimo di sei mesi;
- che il contratto potrà essere rinnovato per gli aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023;

DATO ATTO che il capitolato d'oneri ha adottato i criteri minimi ambientali di cui al Decreto ministeriale del 25.07.2011, allegato n.1;

DATO ATTO che:

- a) l'affidamento del servizio in oggetto rientra nell'obbligo di contribuzione a favore dell'A.N.A.C.;
- b) in relazione alla procedura di selezione del contraente, è stato richiesto all'A.N.A.C. il Codice di identificazione del procedimento di selezione del contraente, denominato Codice Identificativo gare (CIG), il quale corrisponde al codice alfanumerico 71458730F3;
- c) ai sensi della legge n.136/2010 sussiste l'obbligo di riportare il suddetto codice (CIG) su ciascuna transazione posta in essere dalle stazioni appaltanti e dagli altri soggetti di cui all'art.3, comma 1, della medesima legge;

DATO ATTO che la procedura per l'aggiudicazione del contratto d'appalto per l'esecuzione del servizio in oggetto trova copertura finanziaria nei capitoli 10257/7 e 10275/8 ;

DI DARE ATTO che si prevede una spesa di Euro 6.200,00 per le pubblicazioni previste dalla normativa in argomento per l'appalto in oggetto e per il contributo ANAC di competenza della stazione appaltante, spesa che sarà puntualmente definita sulla base delle indicazioni della CUC di Tavagnacco;

VISTO l'art. 107, comma 3, lett. d) del D.Lgs. 18.08.2000, n° 267 che attribuisce ai dirigenti la competenza ad assumere gli atti di gestione finanziaria ed i principi contabili di cui all'art. 151 del medesimo D.Lgs. 267/2000 e al D.Lgs. 118/2011;

VISTO l'ordine di servizio n. 4/2017 del 20.06.2017 con il quale è stato formalmente nominato il Segretario Comunale dott. Marco Ermacora Responsabile dei Servizi scolastici autorizzandolo ad emettere le determinazioni di spesa ed in generale ad assumere gli atti necessari di gestione relativa ai servizi di sua competenza;

RITENUTO individuare quale RUP la dipendente Dordolo Carla - Istruttore direttivo amministrativo cat. D – responsabile dell'Area affari generali;

VISTO che la sig.ra Dordolo Carla ha dichiarato l'assenza di cause di conflitto di interesse in relazione all'incarico da affidarsi giusta il disposto dell'art. 42 del D.Lgs. 50/2016 ;

VISTO l'art. 183, comma 8, Tuel, in base al quale "Al fine di evitare ritardi nei pagamenti e la formazione di debiti pregressi, il responsabile della spesa che adotta provvedimenti che comportano impegni di spesa ha l'obbligo di accertare preventivamente che il programma dei conseguenti pagamenti sia compatibile con i relativi stanziamenti di cassa e con le regole del patto di stabilità interno; la violazione dell'obbligo di accertamento di cui al presente comma comporta responsabilità disciplinare ed amministrativa".

VISTO lo Statuto Comunale e successive modificazioni.

VISTO il Regolamento comunale di Contabilità.

VISTO l'art. 49, comma 1, del D.Lgs. 18.08.2000, n° 267 - “Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali”.

VISTO il D.Lgs. 18.08.2000, n° 267 - “Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali”.

DETERMINA

Poste le premesse sopraindicate quale parte integrante e sostanziale del presente atto,

1. **DI RICHIEDERE** al Responsabile della CUC di Tavagnacco di procedere all'indizione della gara per il conferimento dell'appalto di per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss. 2020/2021,2021/2022 e 2022/2023, mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 , con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016;
2. **DI PRECISARE** che:
 - a. l'importo complessivo a base di gara è pari ad Euro 1.772.930,92 IVA esclusa, di cui l'importo relativo ai costi per la sicurezza da rischi interferenziali è di Euro 0;
 - b. il servizio oggetto della presente determinazione è da considerarsi prestazione principale;
 - c. con deliberazione della Giunta comunale n. 79 del 29.06.2016 l'affidamento in oggetto è stato inserito nel programma biennale degli acquisti di beni e servizi di cui all'art.21 del D.Lgs. n.50/2016, obiettivo riconfermato ed inserito nel DUP 2017-2'019 approvato con Delibera consiliare n. 9 del 26.05.2017;
 - d. con riferimento alle disposizioni dell'art.51 – comma 1 – del D.Lgs. n.50/2016 non è possibile suddividere il presente appalto in lotti funzionali in quanto l'attività dell'appaltatore non può essere soggetta a frazionamenti;
 - e. la decorrenza è prevista dal 01.11.2017, fatta salva la necessità di posticipare l'inizio delle prestazioni per esigenze dovute alla conclusione della procedura di gara;

- f. di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui una sola offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- g. il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente per un massimo di sei mesi;
- h. che il contratto potrà essere rinnovato per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023;
- i. che il capitolato d'oneri ha adottato i criteri minimi ambientali di cui al Decreto ministeriale del 25.07.2011, allegato n.1 ;
3. **DI PRECISARE** , altresì , ai sensi dell'art.192 del D.Lgs. n.267/2000 e n.32 del D.Lgs. 50/2016 che:
- a) il fine che si intende perseguire con il contratto è di fornire il servizio di ristorazione scolastica;
- b) l'oggetto del contratto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023;
- c) il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa;
- d) i requisiti di qualificazione degli operatori economici sono:
1. idoneità professionale : iscrizione al registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per il ramo di attività oggetto dell'appalto (ristorazione scolastica);
 2. capacità economico e finanziaria : avere un fatturato specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto (gestione servizi di ristorazione collettiva scolastica) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari pari ad almeno euro 250.000,00 (I.V.A. esclusa) ;
 3. capacità tecnica e professionale:
 - avere complessivamente prestato , negli ultimi tre esercizi finanziari, chiusi regolarmente con buon esito, servizi di ristorazione scolastica a favore di enti pubblici o privati per un importo complessivo non inferiore ad euro 750.000,00 ;
 - possesso di registrazione EMAS (regolamento n.1221/2009) sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità; in alternativa i partecipanti possono presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programam di miglioramento, attuazione del sistema gestione ambientale, misurazioni e valutazioni , definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);
 - possesso o disponibilità di un centro di cottura avente le caratteristiche indicate nell'art. 21 del Capitolato speciale ;
- e) l'affidamento dell'appalto oggetto della presente determinazione sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinato sulla scorta dei parametri oggettivi di seguito indicati. La valutazione dell'offerta tecnico-economica e dell'offerta economica avverrà ripartendo i punti a disposizione, pari a 100/100, nel modo seguente:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A - Offerta tecnico-organizzativa	70

C) CRITERIO TECNICO-ORGANIZZATIVO (Punteggio massimo 70 punti)

Per l'OFFERTA TECNICO-ORGANIZZATIVA la Commissione di aggiudicazione attribuirà il punteggio da 0 a 70, utilizzando i punteggi massimi sotto indicati per ciascun elemento con l'applicazione dei criteri motivazionali, i coefficienti ed il meccanismo di seguito illustrati:

ELEMENTO A - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO :**Punteggio massimo 43 punti**

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale

- **A.1 sia descritta l'adeguatezza del centro cottura della Impresa Appaltatrice utilizzato per la produzione dei pasti veicolati destinati alla scuola Secondaria di 1° grado.**

Punteggio massimo 6 punti:

Verrà valutata l'adeguatezza del centro cottura e della sua organizzazione, le dotazioni tecnologiche ed il personale impiegato, sulla base di una relazione che illustri:

- *le dotazioni tecnologiche del centro (impianti, macchinari ed attrezzature) che saranno utilizzate per la preparazione dei pasti destinati al Comune di Tricesimo;*
- *le varie fasi del ciclo produttivo;*
- *l'organizzazione della produzione ;*
- *numero e la qualifica delle persone impiegate nel centro di cottura e dedicate alla produzione dei pasti destinati al Comune di Tricesimo*

Alla relazione dovrà essere allegata la planimetria del centro di cottura: nella planimetria dovranno essere indicate le zone di lavorazione e le eventuali aree di mantenimento dei prodotti crudi e cotti;

- **A.2 sia specificata l'ubicazione del centro cottura di cui al punto A.1**

Punteggio massimo 2 punti:

Il punteggio sarà assegnato in funzione della distanza tra l'indirizzo del centro cottura (punto di partenza) e la Sede della scuola Secondaria di 1° grado , sita in via Volontari della Libertà n.20 (punto di arrivo). Tale distanza (espressa in metri lineari) sarà verificata sul sito Google Maps (tempo di percorrenza più breve). Per l'assegnazione del punteggio, verrà utilizzata la seguente formula:

n° ml. più bassox2

n° ml. offerta esaminata

ove:

- *n° metri lineari più basso: distanza espressa in metri lineari più breve*

- *n° metri lineari offerta esaminata: distanza espressa in metri lineari offerta dal concorrente in esame.*

- **A.3 sia descritto il programma di gestione tecnico-organizzativa delle attività svolte nel centro cottura comunale e nei refettori comunali, con la descrizione dell'organigramma, del timing operativo giornaliero dedicato alle diverse attività e della qualificazione del personale preposto alla gestione, organizzazione, produzione, trasporto, distribuzione dei pasti e pulizia degli ambienti.**

I punteggi verranno assegnati come di seguito indicato:

Punteggio massimo 26 punti

A.3.1 punteggio massimo 17 punti: verrà valutata la completezza, l'eshaustività e la rispondenza del progetto nel suo complesso alle esigenze dell'Amministrazione.

A.3.2 punteggio massimo 6 punti :verrà valutata la qualificazione del personale proposto: profilo contrattuale, titolo di studio, esperienze professionali, in particolare a quelle relative alla ristorazione scolastica, specifici titoli professionali, numero e tipologia di corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati a partire dal 01.01.2013.

A.3.3 punteggio massimo 3 punti : verrà valutato il miglioramento del rapporto tra il numero di pasti giornalmente fornito per ogni singola struttura scolastica e il numero di personale addetto alla somministrazione dei pasti per ciascun refettorio indicato nell'art.15 del Capitolato. I punteggi assegnati saranno distinti per ogni refettorio scolastico di riferimento e precisamente:

- Refettorio Scuola Infanzia Punti 1
- Refettorio Scuola Primaria Punti 1
- Refettorio Scuola Secondaria Punti 1

I punteggi, per ogni refettorio, saranno assegnati in base alla seguente formula:

numero pasti più basso1

numero pasti offerta esaminata

ove:

- Numero pasti più basso: numero pasti per operatore più basso offerto

- Numero pasti offerta esaminata: numero pasti per operatore offerto dal concorrente in esame

I risultati saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

- **A.4 Siano descritte le modalità di preparazione e distribuzione delle diete speciali.**

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte che descrivano in modo razionale ed esauriente il servizio di preparazione delle diete speciali (es. spazi e attrezzature, modalità operative e verifiche adottate).

- **A.5 Sia descritto il piano di veicolazione dei pasti dai centri cottura ai terminali di distribuzione, con indicazione del numero di mezzi e loro caratteristiche, percorsi individuati, orari di partenza ed arrivo, caratteristiche delle attrezzature utilizzate per il trasporto.**

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte che, considerate le ordinarie condizioni di viabilità, consentano di ridurre al minimo i tempi di percorrenza e stazionamento dei pasti e denotino il maggiore investimento sulla migliore classe di impatto ambientale dei mezzi impiegati e sui contenitori idonei ad assicurare l'ottimizzazione del mantenimento delle temperature.

- **A.6 Siano descritte le modalità di gestione delle emergenze.**

Punteggio massimo 2 punti

Saranno premiate, in funzione della loro efficacia, le proposte che descrivano i programmi di emergenza che la ditta è in grado di attuare in situazioni di criticità dovute, per esempio ad assenza del personale, malfunzionamento dei centri cottura, guasti delle attrezzature utilizzate per la preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione dei pasti, ecc.

ELEMENTO B - FORMAZIONE DEL PERSONALE E QUALIFICAZIONE AZIENDALE

Punteggio massimo 5 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico nel quale:

- **B.1** sia descritto il percorso formativo, coerente con quanto previsto dal capitolato speciale d'appalto, riferito al periodo contrattuale, previsto per tutti gli operatori del servizio di ristorazione scolastica distinguendo tra gli interventi formativi obbligatori per legge e quelli facoltativi.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte più efficaci, in termini di miglioramento delle professionalità impegnate nell'appalto e di conseguente positiva ricaduta su servizio erogato, che:

- descrivano le materie trattate, il calendario, la quantità di ore e le modalità di realizzazione di corsi a favore delle differenti professionalità impiegate per nel servizio (cuochi, aiuto cuochi, addetti distribuzione, ecc.);

- descrivano le misure adottate per permettere la verifica dell'effettiva realizzazione dei corsi nelle modalità e tempi proposti (modalità trasmissione dati all' ente).

- **B.2** sia dimostrato il possesso delle seguenti certificazioni emesse da enti accreditati e secondo le norme vigenti nei seguenti settori, mediante autocertificazione o indicando da quale sito sia acquisibile la certificazione:

Punteggio massimo 2 punti

- possesso della certificazione I.S.O. 22000:2005 (sistema di gestione per la sicurezza alimentare): se posseduta verrà assegnato 1 punto, se non posseduta non sarà assegnato alcun punto;
- possesso della certificazione I.S.O. 22005:2008 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari): se posseduta verrà assegnato 1 punto, se non posseduta non sarà assegnato alcun punto;

ELEMENTO C - Piano di informazione agli Utenti

Punteggio massimo 6 punti

Il concorrente deve presentare un piano di informazione agli Utenti nel quale, tenuto conto di quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto, siano descritti chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi e contenuti della comunicazione; le competenze professionali degli esperti di comunicazione coinvolti, nella materie di cui al punto 5.3.8 dei CAM (Criteri minimi ambientali) approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente, nonché ulteriori informazioni e relative funzionalità afferenti la gestione del servizio, quali, ad esempio, i menù giornalieri.

Saranno premiate le proposte in relazione alle funzionalità offerte, alla efficienza ed aggiornamento dei dati, accessibilità del servizio da parte dell'utenza, alla semplicità d'uso.

ELEMENTO D - IMPIEGO DI PRODOTTI CON CARATTERISTICHE SUPERIORI A QUANTO PREVISTO DA CAPITOLATO

Punteggio massimo 6 punti

Il concorrente deve dichiarare quali tipologie di prodotti, tra le categorie indicate nel Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement Criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica - Punto 5.3.1 e a marchio AQUA, intende fornire in aggiunta/sostituzione a quelli previsti dal Capitolato di gara, corredati dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche e frequenza di utilizzo.

Saranno premiate le proposte tenendo conto di caratteristiche, numero, tipologia e programmazione di utilizzo (settimanale, mensile, nel solo periodo estivo e/o nel periodo invernale, solo alcune volte nell'anno scolastico o altro) dei prodotti proposti e della loro incidenza qualitativa e quantitativa nel servizio erogato.

ELEMENTO E - Servizi Aggiuntivi - Migliorie

Punteggio massimo 10 punti

Il concorrente deve presentare un progetto tecnico descrittivo di servizi aggiuntivi/migliorie in cui:

- **E.1** siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle attrezzature del centro cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che dette attrezzature rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare l'efficienza del centro di cottura della S.A. e dei terminali di distribuzione.

- **E.2** siano descritti gli interventi proposti per il miglioramento delle condizioni logistiche e ambientali dei locali di distribuzione dei pasti, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale, nell'intesa che le migliorie rimarranno di proprietà della stessa al termine dell'appalto su sua richiesta e senza oneri aggiuntivi.

Punteggio massimo 3 punti

Saranno premiate le proposte ritenute più efficaci nel migliorare la qualità degli ambienti in cui i bambini consumano i pasti.

- **E.3** siano descritte ulteriori proposte migliorative/innovative rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Punteggio massimo 4 punti

Saranno premiate le proposte che descrivano migliorie in grado di apportare effettivi miglioramenti del servizio oggetto dell'appalto, e con specificati tempi, risorse e modalità di attuazione al fine di accertarne la concretezza, l'utilità e il grado di realizzazione non oggetto di autonoma valutazione nell'ambito della presente gara.

Per l'attribuzione dei punteggi riferiti ai criteri **A.1, A.3.1, A.3.2, A.4, A.5, A.6, B.1, C, D, E.1, E.2, E.3** di carattere qualitativo che richiedono una valutazione discrezionale da parte della Commissione di gara si utilizzerà la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

Come indicato nelle Linee Guida n. 2 recanti "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dal Consiglio dell'Autorità con delibera n. 1005 del 21.9.2016, i coefficienti V(a)_i sono determinati mediante l'attribuzione di un valore (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio), variabile tra zero e uno. In particolare, l'attribuzione del coefficiente avverrà sulla base del confronto a coppie.

Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6:

1 - nessuna preferenza;

2 - preferenza minima;

3 - preferenza piccola;

4 - preferenza media;

5 - preferenza grande;

6 - preferenza massima.

Verrà poi costruita una matrice, per ciascun commissario, con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno come nell'esempio sottostante, nel quale le lettere individuano i singoli concorrenti; in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente al concorrente che è stato preferito con il relativo grado di preferenza e, in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due concorrenti in confronto, assegnando un punto ad entrambi.

	B	C	D	E	N
A						
	B					
		C				
			D			
				E		
					N-1	

Al termine dei confronti si procede a sommare, per ciascun concorrente, tutti i gradi di preferenza attribuiti dai singoli commissari e a trasformare tale somma in coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuendo uno al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto e agli altri concorrenti un coefficiente conseguentemente proporzionale al punteggio raggiunto.

L'arrotondamento sarà effettuato alla seconda cifra dopo la virgola.

Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a tre, fermo restando il metodo di determinazione dei coefficienti V(a) per i criteri di valutazione con attribuzione automatica del punteggio, non si applicherà il metodo del confronto a coppie per i criteri qualitativi, per i quali i coefficienti saranno determinati come segue: ciascun commissario di gara attribuirà coefficienti tra 0 e 1 per ogni elemento di natura qualitativa. I coefficienti V(a) si otterranno come segue: verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai commissari per ciascun requisito. All'offerta con media migliore (per ciascun requisito) verrà attribuito un coefficiente V(a)=1; i rimanenti coefficienti verranno calcolati in maniera proporzionale (cioè in base al rapporto delle medie dei coefficienti attribuiti dai commissari).

Per gli elementi di natura quantitativa, i punteggi saranno attribuiti in relazione a quanto sopra indicato per i sub-criteri A.1, A.3.3, B.2.

Il punteggio totale dell'offerta tecnica sarà determinato dalla somma dei punteggi per gli elementi qualitativi e dei punteggi per gli elementi quantitativi.

Se al termine della valutazione delle offerte tecnico-organizzative nessun concorrente ottiene, per l'intera offerta tecnico-organizzativa, il punteggio pari al peso complessivo previsto per tale elemento, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo dell'offerta tecnico-organizzativa e il punteggio massimo dell'offerta economica si procederà, in conformità a quanto previsto dalle Linee guida n. 2 approvate dall'Autorità nazionale anticorruzione con Delibera n. 1005 del 21 settembre 2016, alla riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnico-organizzativa, attribuendo all'offerta migliore il punteggio max di 70 punti e procedendo di conseguenza a riproporzionare le altre offerte, con la seguente formula:

$$C(a) / C(\max) * 70$$

Dove

C(a) = punteggio di valutazione dell'offerta (a)

C(max)=punteggio ottenuto dalla migliore offerta

L'arrotondamento sarà effettuato alla seconda cifra dopo la virgola.

D) CRITERIO ECONOMICO (Max punti 30)

Al concorrente che avrà presentato il **ribasso percentuale** maggiore sull'importo unitario per singolo pasto posto a base di gara sarà attribuito un coefficiente pari ad 1; agli altri sarà assegnato un coefficiente pari al risultato della formula:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

dove:

V_i = Coefficiente della prestazione al requisito (i) variabile tra 0 e 1

R_i = ribasso offerto dal concorrente i-simo

R_{max} = ribasso massimo offerto in gara

α = coefficiente pari a 0,3

All'offerta che otterrà un coefficiente pari ad 1 saranno attribuiti punti 30; alle altre i punteggi saranno attribuiti proporzionalmente, moltiplicando il coefficiente V_i per il punteggio massimo di 30 punti.

L'arrotondamento sarà effettuato alla seconda cifra dopo la virgola.

La somma dei punti assegnati al Progetto Tecnico e all'Offerta Economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente e determinerà la graduatoria provvisoria di gara.

In caso di parità di punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo sul Progetto Tecnico. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

4. **DI APPROVARE** i seguenti documenti facenti parte integrante e sostanziale del presente atto:
 - a) Capitolato speciale d'appalto e suoi allegati (menù; specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura; caratteristiche merceologiche ; protocollo di gestione delle diete speciali; documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) ;
 - b) schema di contratto;
5. **DI DARE ATTO** che l'ANAC ha attribuito alla presente procedura di affidamento il seguente codice C.I.G. 71458730F3;
6. **DI DARE ATTO** altresì che il costo del servizio in oggetto per il periodo dal 01.11.2017 al 30 giugno 2020 è previsto in euro 652.519,60 più iva al 4% pari ad euro 26.100,78 per un totale di euro 678.620,38 e trova la necessaria copertura trova la necessaria copertura finanziaria ai Capp. 10275/ 7 e 10275/8 ;

7. DI CONTABILIZZARE i seguenti movimenti pluriennali di spesa:

Eser	CIG	Cap./Art.	MP	Descrizione capitolo	Piano dei Conti Finanziario					Soggetto	Cap./Art. FPV	Opera	Sub Opera	Id mov.
					1	3	2	1	5					
2017	71458730F3	10275/7	4-6	FORNITURA PASTI UTENTI SCUOLE	1	3	2	1	5	6	/			1
2017	71458730F3	10275/8	4-6	FORNITURA PASTI	1	3	2	1	5	6	/			2

				INSEGNANTI									
--	--	--	--	------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Cronoprogramma:

Eser. Capi.	Cap./Art.	Piano dei Conti Finanziario					Anno	Importo	Data Esigibilità	Data Scadenza	Note	Id mov.
2017	10275/7	1	3	2	1	6	2017	46.798,87	31/12/2017	31/12/2017		1
2017	10275/7	1	3	2	1	6	2018	224.424,82	31/12/2018	31/12/2018		1
2017	10275/7	1	3	2	1	6	2019	224.424,82	31/12/2019	31/12/2019		1
2017	10275/8	1	3	2	1	6	2017	3.380,41	31/12/2017	31/12/2017		2
2017	10275/8	1	3	2	1	6	2018	15.037,88	31/12/2018	31/12/2018		2
2017	10275/8	1	3	2	1	6	2019	15.037,88	31/12/2019	31/12/2019		2

Per quanto riguarda la spesa riferita all'annualità 2020 di Euro 140.691,82 da imputare al cap. 10275/7 e di Euro 8.823,88 da imputare al cap. 10275/8, si provvederà mediante adeguato stanziamento nel Bilancio di previsione relativamente all'esercizio 2020;

8. **DI NOMINARE RUP** la dipendente Dordolo Carla - Istruttore direttivo amministrativo cat. D – responsabile dell'Area affari generali per le fasi di competenza della stazione appaltante;
9. **DI DARE ATTO** che la sig.ra Dordolo Carla ha dichiarato l'assenza di cause di conflitto di interesse in relazione all'incarico affidato giusta il disposto dell'art. 42 del D.Lgs. 50/2016 ;
10. **DI DISPORRE** che il presente provvedimento sia trasmesso alla CUC di Tavagnacco per il seguito di competenza;
11. **DI DARE ATTO** che, per il rimborso alla CUC di Tavagnacco delle spese anticipate per le pubblicazioni e per il rimborso della contribuzione a favore dell'A.N.A.C. si procederà con successivo atto;
12. **DI PROVVEDERE** con successivo e separato atto all'assunzione dell'impegno di spesa a favore della Ditta che risulterà aggiudicataria.

Il Responsabile
F.to dott. Marco Ermacora



COMUNE DI TRICESIMO

PROVINCIA DI UDINE

Medaglia d'oro al merito civile - Eventi sismici 1976

N.RO DETERMINA	DATA	PROPOSTA DA	DATA ESECUTIVITA'
277	17/07/2017	AREA SERVIZI SCOLASTICI	19/07/2017

OGGETTO: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS.2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. AA.SS.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. N.50/2016 CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE. CIG 71458730F3.

Ai sensi dell'art. 151, comma 4° del D.Lgs.267 18.08.2000, si appone il visto di regolarità contabile e l'attestazione della copertura finanziaria.

IL RESPONSABILE
DELL'UFFICIO RAGIONERIA
(F.to dott.ssa Alessandra Boschi)

di contabilizzare i seguenti movimenti pluriennali di spesa:

Eser.	CIG	Cap./Art.	MP	Descrizione capitolo	Piano dei Conti Finanziario					Soggetto	Cap./Art. FPV	Opera	Sub Opera	Num. O.G.	
2017	71458730F3	10275/7	4-6	FORNITURA PASTI UTENTI SCUOLE	1	3	2	1	5	6		/			22
2017	71458730F3	10275/8	4-6	FORNITURA PASTI INSEGNANTI	1	3	2	1	5	6		/			23

Cronoprogramma:

Eser. Capi.	Cap./Art.	Piano dei Conti Finanziario					Anno	Importo	Data Esigibilità	Data Scadenza	Note	Num. Impegno	Num. O.G.
2017	10275/7	1	3	2	1	6	2017	46.798,87	31/12/2017	31/12/2017			22

					5								
2017	10275/7	1	3	2	1 5	6	2018	224.424,82	31/12/2018	31/12/2018			
2017	10275/7	1	3	2	1 5	6	2019	224.424,82	31/12/2019	31/12/2019			
2017	10275/8	1	3	2	1 5	6	2017	3.380,41	31/12/2017	31/12/2017			23
2017	10275/8	1	3	2	1 5	6	2018	15.037,88	31/12/2018	31/12/2018			
2017	10275/8	1	3	2	1 5	6	2019	15.037,88	31/12/2019	31/12/2019			

Riferimento pratica finanziaria : 2017/552



COMUNE DI TRICESIMO

PROVINCIA DI UDINE

Medaglia d'oro al merito civile - Eventi sismici 1976

N.RO DETERMINA	DATA	PROPOSTA DA	DATA ESECUTIVITA'
277	17/07/2017	AREA SERVIZI SCOLASTICI	19/07/2017

OGGETTO: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS.2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. AA.SS.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. N.50/2016 CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE. CIG 71458730F3.

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto impiegato responsabile certifica che copia della presente determina viene pubblicata all'Albo Pretorio on line il 24/07/2017 e vi rimarrà per 15 (quindici) giorni consecutivi, fino al 08/08/2017.

Addì 24/07/2017

L'IMPIEGATO RESPONSABILE

F.to Claudia Miconi

E' Copia conforme all'originale.