



COMUNE DI COAZZE

CITTÀ METROPOLITANA DI TORINO

DETERMINAZIONE

Ufficio Segreteria

N° 163 del 29/03/2019

DETERMINA A CONTRARRE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI COAZZE CON GESTIONE DEL CENTRO COTTURA COMUNALE DA ALLESTIRE PRESSO IL PALAFESTE DI COAZZE, UBICATO IN VIA GIACOMO MATTEOTTI N. 2 - PERIODO 2019/2029 - APPROVAZIONE ATTI DI GARA. - CIG: 78538409CA

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamati gli art. 107 e 109, comma 2, del D. Lgs. n.267/2000 e s.m.i. di approvazione del Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali;

Premesso:

- che questo Comune tra i propri servizi di assistenza scolastica gestisce quello di refezione per le scuole dell'infanzia, primaria, nonché il servizio mensa a favore dei dipendenti comunali;
- che il servizio dovrà essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale e della tutela del territorio e del mare", il piano d'azione individua tra le categorie prioritarie di intervento la Ristorazione – Servizio Mensa e Fornitura alimenti, per cui sono stati definiti i Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi mensa con D.M. 25-11-2011;
- che tradizionalmente il servizio è esternalizzato ad impresa specializzata che provvede alla preparazione dei pasti presso proprio centro di cottura, alla veicolazione e alla somministrazione degli stessi nei refettori scolastici comunali;
- che l'attuale appalto del servizio mensa, affidato alla Ditta Eutourist scadrà il 30-6-2019;
- che con decreto del Sindaco n. 1 del 12/02/2018 si nominava Responsabile Unico di Procedimento la sottoscritta, in qualità di Responsabile dell'Area Amministrativa, per l'espletamento della gara del servizio in oggetto, fornendo al contempo opportuni indirizzi per la predisposizione della stessa;
- che l'art. 32 comma 2 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. stabilisce che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti in conformità ai propri ordinamenti decretano o determinano di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- che non è possibile il ricorso alle Convenzioni Consip o ai Mercati elettronici in quanto trattasi di servizio non di tipo standard, non presente a catalogo, avente particolari caratteristiche tecniche e/o prestazioni richieste specificatamente dagli enti coinvolti;

Dato atto

- che il comma 4 dell'art. 37 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. prevede che i comuni non capoluogo di provincia, ferme restando le deroghe previste dall'art. 36 per gli affidamenti di importi superiori a € 40.000,00, procedono all'affidamento di lavori servizi e forniture tra gli altri, ricorrendo ad una centrale di committenza o a soggetti aggregatori qualificati;
- che il Comune di Coazze ha aderito con deliberazione del Consiglio Comunale n.21, in data 26/07/2018 alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Susa, ai sensi del succitato articolo, sottoscrivendo apposita convenzione disciplinante condizioni e termini procedurali;
- che, ai sensi dell'art. 2.5 della predetta convenzione l'ambito di applicazione comprende: *“tutte le procedure di acquisizione – anche negoziate ai sensi dell'art.36 del D. Lgs. 50/2016 – di lavori, beni e servizi, disciplinate anche in parte dal D. Lgs. 50/2016 o comunque da esso ricondotte alla gestione in base ai principi dell'ordinamento comunitario”*, e che il servizio di ristorazione scolastica si configura nelle procedure di cui al succitato art. 2.5 della convenzione;
- che la presente procedura sarà gestita dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Susa, in ottemperanza al disposto dell'art. 33, comma 3 bis del previgente D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.:

Atteso

- che, sulla base degli indirizzi forniti alla sottoscritta dalla Giunta Comunale, si rende necessario indire nuova gara per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement e ai criteri minimi approvati con D.M. 25/07/2011 e come previsto dagli artt. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., per la durata di anni dieci con affidamento del servizio dall'anno scolastico 2019/2020, comprendente, tra l'altro, l'allestimento del Centro Cottura comunale ubicato presso il Palafeste di Coazze;
 - che trattasi di procedura di gara a concessione mista in quanto ha per oggetto sia servizi che forniture ai sensi dell'art. 169 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
 - che l'importo unitario del pasto posto a base d'asta, è fissato in € 5,80 oltre iva , gli oneri per la sicurezza sono pari ad € 0,00 in quanto non vi sono rischi interferenti perchè la stazione appaltante non risulta essere nella disponibilità giuridica dei luoghi di svolgimento del servizio che vengono affidati in concessione all'aggiudicatario;
 - che per il periodo temporale previsto e sulla base del numero presunto di pasti complessivo (170.420), l'importo del servizio è quantificato in € 988.436,00 oltre iva.
 - che il quantitativo dei pasti sulla base del quale è stato determinato l'importo dell'appalto ha valore puramente indicativo, in quanto il numero dei pasti da fornire sarà giornalmente determinato in base alla presenza effettiva degli utenti;
 - che l'importo totale presunto considerata un'eventuale proroga per sei mesi, è quantificato in € 1.037.857,80 oltre iva;
 - che il valore totale della concessione è determinato in 1.088.423,00, comprensivo dell'importo di € 50.565,90 relativo all'allestimento del centro di cottura, in base all'elenco attrezzature di cui all'Allegato 11;
 - che l'aggiudicazione dell'appalto avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del Codice e con i criteri indicati.
- La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico è affidata ad una commissione giudicatrice. L'aggiudicazione verrà disposta a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi di valutazione di seguito indicati, per ciascuno dei quali è individuato il relativo punteggio massimo attribuibile:

Punteggio massimo 100 punti, di cui:

- OFFERTA TECNICA max **80 punti**;
- OFFERTA ECONOMICA max **20 punti**.

La valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa verrà effettuata applicando il metodo aggregativo compensatore (come da Linee guida Anac n. 2 del 21/09/2016) applicando la seguente formula:

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

Dove

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

n = numero totale dei requisiti;

W_i = punteggio max attribuito al requisito (i);

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

$\sum n$ = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

La rispondenza ai parametri valutativi è determinata secondo una scala di misurazione (da nulla a massima), che associa a ciascun coefficiente compreso nella scala da 0 a 1 un giudizio di valore, come di seguito specificato:

- 1 (ottimo)
- Da 0,80 a 0,99 (da distinto a quasi ottimo)
- Da 0,60 a 0,79 (da buono a quasi distinto)
- Da 0,40 a 0,59 (da sufficiente a quasi buono)
- Da 0,20 a 0,39 (da insufficiente a quasi sufficiente)
- 0,00 (insufficiente)

La valutazione avverrà con i seguenti criteri:

CRITERI DI VALUTAZIONE CARATTERISTICHE TECNICO/ QUALITATIVE:

max 80 punti su 100.

N.	Oggetto della valutazione	Punteggio max	Criterio di attribuzione punti	Punti per sotto categoria
1	ORGANIZZAZIONE FASI APPROVVIGIONAMENTO, PREPARAZIONE, COTTURA, CONFEZIONAMENTO, VEICOLAZIONE, DISTRIBUZIONE, PULIZIA E RIASETTO REFETTORI, GESTIONE EMERGENZE A LIVELLO QUOTIDIANO E/O BREVE TERMINE, PIANO DI CONTROLLO HACCP, GESTIONE MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE. CRITERIO MOTIVAZIONALE: IL PUNTEGGIO A DISPOSIZIONE VERRÀ ATTRIBUITO IN FUNZIONE DELLA MIGLIORE PERFORMANCE ORGANIZZATIVA PROPOSTA PER OGNI FASE DEL SERVIZIO.	5	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$ Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.	
2	POSSESSO DEL RATING DI LEGALITA'	3	No	0 punti

			1 o 2 stelle 3 stelle	1 punto 3 punti
3	<p>ELENCO FORNITORI E RELATIVI CRITERI DI SELEZIONE</p> <p>INDICARE LE MODALITÀ DI SELEZIONE E DI CONTROLLO SULLA QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI IN RELAZIONE ALLA QUALITÀ E SICUREZZA DELLE MATERIE PRIME FORNITE, AL LORO REPERIMENTO TRA I PRODOTTI LOCALI, ALLA PERIODICITÀ DEI RIFORNIMENTI E DEL LORO STOCCAGGIO.</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: IL PUNTEGGIO A DISPOSIZIONE VERRÀ ATTRIBUITO IN FUNZIONE DEL NUMERO DI FORNITORI QUALIFICATI E DELLA FREQUENZA DI REPERIMENTO DEI PRODOTTI</p>	2	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 2$ <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p>	
4	<p>ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE (NUMERO ORE ANNUE PREVISTE SUDDIVISE PER QUALIFICHE)</p> <p>INDICARE L'ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE CON LE RELATIVE QUALIFICHE, COMPRESO IL PROFILO PROFESSIONALE DEL DIRETTORE DEL SERVIZIO (E RELATIVO MONTE ORE) E DEL SERVIZIO DIETETICO, CON IL QUALE SI INTENDE GESTIRE IL SERVIZIO DESCRITTO NEL CAPITOLATO; RELAZIONE ILLUSTRANTE L'ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE, NONCHÉ CRITERI E MODALITÀ PER LA SOSTITUZIONE DEL PERSONALE IN CASO DI ASSENZA E SCHEMA DI ORARIO DI SERVIZIO DA CUI SI EVINCA IN MODO CHIARO IL RAPPORTO OPERATORE/PASTI</p>	2	<p>Al concorrente che avrà offerto il monte ore settimanale maggiore verrà attribuito il punteggio massimo.</p> <p>Agli altri verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta migliore, secondo la seguente formula:</p> $X = Po/Pi \times 2$ <p>Dove: X = punteggio da attribuire alla Società concorrente Pi = migliore offerta monte ore Po = parametro della Società concorrente 2 = punteggio massimo attribuibile</p>	
5	<p>UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI FRESCHI (NON SURGELATI) INDICATI A FIANCO</p> <p>ALLEGARE SCHEDE TECNICHE DEI FORNITORI CHE CONSENTANO DI INDIVIDUARE, PER CIASCUNA CATEGORIA DI PRODOTTO, LA QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI STESSI E DEI RELATIVI PRODUTTORI</p> <p>SI PRECISA CHE I PUNTEGGI RELATIVI AI GRUPPI FRUTTA E VERDURA, VERRANNO ASSEGNATI SOLO NEL CASO IN CUI, PER OGNI GRUPPO, SIA GARANTITA L'INTERA FORNITURA. (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	8	NO	Punti 0
			1. TUTTI i seguenti prodotti: Arance, mandarini, mandaranci, clementine	Punti 2
			2. TUTTI i seguenti prodotti: Mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche	Punti 2
			3. TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi, melanzane	Punti 2
			4. TUTTI i seguenti prodotti: Zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze	Punti 2
6	<p>UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI (NON SURGELATI) A KM</p>	12	NO	Punti 0

	<p>ZERO ELENCATI AI PUNTI 2) 3) 4), PROVENIENTI DA PRODUTTORI CERTIFICATI ENTRO 70 KM DAL CENTRO DI COTTURA</p> <p>ALLEGARE SCHEDE TECNICHE DEI FORNITORI CHE CONSENTANO DI INDIVIDUARE, PER CIASCUN PRODOTTO, LA QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI STESSI ED I RELATIVI PRODUTTORI (LA DISTANZA SARÀ CALCOLATA CON IL SITO GOOGLE.IT/MAPS) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>		<p>2. TUTTI i seguenti prodotti: Mele, pere, albicocche, prugne, kiwi, pesche</p>	Punti 4
			<p>3. TUTTI i seguenti prodotti: Insalata, pomodori, finocchi, melanzane</p>	Punti 4
			<p>4. TUTTI i seguenti prodotti: Zucchine, patate, cipolle, aglio, carote, verze</p>	Punti 4
7	<p>UTILIZZO DEL 100% DEI PRODOTTI INDICATI A FIANCO A KM ZERO PROVENIENTI DA PRODUTTORI CERTIFICATI ENTRO 70 KM DAL CENTRO DI COTTURA</p> <p>ALLEGARE SCHEDE TECNICHE DEI FORNITORI CHE CONSENTANO DI INDIVIDUARE, PER CIASCUNA CATEGORIA DI PRODOTTO, LA QUALIFICAZIONE DEI PRODOTTI STESSI E DEI RELATIVI PRODUTTORI. (LA DISTANZA SARÀ CALCOLATA CON IL SITO GOOGLE.IT/MAPS) (I PUNTEGGI SI SOMMANO)</p>	6	<p>NO</p> <p>Latte INTERO UHT</p> <p>YOGURT</p> <p>Uova (fresche o pastorizzate)</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 2</p> <p>Punti 2</p>
8	<p>CARNI BOVINE PIEMONTESE CERTIFICATE A KM ZERO PROVENIENTI DA PRODUTTORI CERTIFICATI ENTRO 70 KM DAL CENTRO DI COTTURA</p> <p>ALLEGARE CERTIFICAZIONI DEI FORNITORI CHE CONSENTANO DI INDIVIDUARE, PER CIASCUN PRODOTTO LA PROVENIENZA. IL FORNITORE DI CARNI DEVE ADERIRE AD UN CONSORZIO DI TUTELA DELLA RAZZA PIEMONTESE ED ATTENERSI AL SUO REGOLAMENTO DI TRACCIABILITÀ ED ETICHETTATURA. (LA DISTANZA SARÀ CALCOLATA CON IL SITO GOOGLES.IT/MAPS)</p>	5	<p>NO</p> <p>SI</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 5</p>
9	<p>POLLAME A KM ZERO PROVENIENTI DA PRODUTTORI CERTIFICATI ENTRO 70 KM DAL CENTRO DI COTTURA</p> <p>ALLEGARE CERTIFICAZIONI DEI FORNITORI CHE CONSENTANO DI INDIVIDUARE, PER CIASCUN PRODOTTO LA PROVENIENZA. (LA DISTANZA SARÀ CALCOLATA CON IL SITO GOOGLE.IT/MAPS)</p>	5	<p>NO</p> <p>SI</p>	<p>Punti 0</p> <p>Punti 5</p>
10	<p>FORNITURA PANE DI PRODUZIONE ARTIGIANALE</p>	5	NO	Punti 0

	(LA DISTANZA SARÀ CALCOLATA CON IL SITO GOOGLE.IT/MAPS)		Se proveniente da produttori entro 30 Km	Punti 5
11	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO CHE SARANNO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI ALLEGARE COPIA DELLA CARTA DI CIRCOLAZIONE	4	Almeno classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Almeno classe Euro 5-6 (tutti)	Punti 2
			Veicoli elettrici (tutti)	Punti 4
12	POSSESSO DELLA CERTIFIAZIONE UNI EN ISO 14067:2018	2	NO	Punti 0
			SI	Punti 2
13	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE INFORMATIZZATA DELL'ISCRIZIONE AL SERVIZIO, RILEVAZIONE PRESENZE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE CON INDICAZIONE DELLA GAMMA DI MODALITÀ DI PAGAMENTO AMMESSE. CRITERIO MOTIVAZIONALE: IL PUNTEGGIO A DISPOSIZIONE VERRÀ ATTRIBUITO IN FUNZIONE DELLA MIGLIORE PROPOSTA DI SOFTWARE FORNITO ANCHE IN RELAZIONE ALLA SEMPLICITÀ DI UTILIZZO DA PARTE DELL'UTENZA.	8	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 8$</p> <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p>	
14	RILEVAZIONE GRADIMENTO DEL SERVIZIO LA RILEVAZIONE DOVRÀ PREVEDERE ALMENO UNA SETTIMANA E DOVRÀ ESSERE EFFETTUATA SU UN CAMPIONE STATISTICAMENTE SIGNIFICATIVO MINIMO 40% DELL'UTENZA	1	NO	Punti 0
			1 rilevazione per Anno Scolastico	Punti 0,5
			2 o più rilevazioni per Anno scolastico	Punti 1
15	OTTIMIZZAZIONE DELLA GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA ESTERNA CON STAMPA OPUSCOLI CON ILLUSTRAZIONE DELLE MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO DEL SERVIZIO, SITO INTERNET, ECC.	1	NO	Punti 0
			SI	Punti 1
16	SERVIZI AGGIUNTIVI RIVOLTI AI GENITORI E ALLA POPOLAZIONE SCOLASTICA, E A RILEVANZA SOCIALE E AMBIENTALE IL PUNTEGGIO A DISPOSIZIONE VERRÀ ATTRIBUITO IN FUNZIONE DELL'EFFETTIVA UTILITÀ ED EFFETTIVO INTERESSE PER L'ENTE DI QUANTO PROPOSTO, SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'ENTE. LA PROPOSTA DOVRÀ	5	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: $P = mc \times 5$</p> <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p>	

	<p>ESSERE CORREDATA DA RELATIVO CRONOPROGRAMMA</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: IL CONTENUTO DELLE PROPOSTE DEVE ESSERE PERTINENTE CON LE FINALITÀ SPECIFICHE E PECULIARI DEL SERVIZIO IL CONTESTO ORGANIZZATIVO, L'INTERESSE DEGLI UTENTI E DELL'AMMINISTRAZIONE.</p>		
17	<p>MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI PER LA RESA DEL SERVIZIO PRESSO I REFETTORI</p> <p>IL PUNTEGGIO A DISPOSIZIONE VERRÀ ATTRIBUITO IN FUNZIONE DELL'EFFETTIVA UTILITÀ ED EFFETTIVO INTERESSE PER L'ENTE DI QUANTO PROPOSTO, SENZA ONERI AGGIUNTIVI PER L'ENTE. LA PROPOSTA DOVRÀ ESSERE CORREDATA DA RELATIVO CRONOPROGRAMMA</p> <p>CRITERIO MOTIVAZIONALE: IL CONTENUTO DELLE PROPOSTE DEVE ESSERE PERTINENTE CON LE FINALITÀ SPECIFICHE E PECULIARI DEL SERVIZIO, IL CONTESTO ORGANIZZATIVO, L'INTERESSE DEGLI UTENTI E DELL'AMMINISTRAZIONE. GLI ELEMENTI TECNICI PREMIANTI CONSIDERATI SARANNO QUELLI INDICATI ALL'ART. 58 DEL CAPITOLATO.</p>	6	<p>Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula:</p> $P = mc \times 6$ <p>Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra 0 e 1, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice.</p>

La stazione appaltante procederà alla riparametrazione dei punteggi attribuiti alle caratteristiche tecnico – qualitative, in modo che venga attribuito il massimo punteggio di 80 punti all'offerta che abbia ottenuto il punteggio migliore ed alle altre in maniera proporzionale. La riparametrazione verrà effettuata sul totale del punteggio ottenuto da ciascun concorrente dato dalla somma dei singoli punteggi ottenuti per ciascun sotto criterio.

Le offerte tecniche che non raggiungeranno complessivamente il punteggio di 48/80 prima della riparametrazione saranno escluse dalla selezione in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi richiesti.

Nel caso in cui due o più operatori economici – migliori offerenti – raggiungano lo stesso punteggio complessivo, la gara verrà aggiudicata all'operatore economico che avrà ottenuto il maggior punteggio nella valutazione del Criterio 6 "UTILIZZO DEL 100% DI PRODOTTI AGRICOLI (NON SURGELATI) A KM ZERO ELENCATI AI PUNTI 2) 3) 4), PROVENIENTI DA PRODUTTORI CERTIFICATI ENTRO 70 KM DAL CENTRO DI COTTURA". In caso di ulteriore parità si procederà con estrazione a sorte.

La Centrale Unica di Committenza si riserva la facoltà di procedere alla selezione anche in presenza di una sola candidatura ovvero di non selezionare alcun soggetto.

La Centrale Unica di Committenza si riserva, comunque, di non procedere all'individuazione del Soggetto Gestore in caso di offerta non soddisfacente sotto il profilo qualitativo.

Il criterio di valutazione dell'offerta economica risulta essere il seguente:

L'offerta dovrà contenere la **percentuale UNICA di ribasso** da applicarsi sull'importo a base di gara, determinato, per l'intero decennio, all'art 4 del presente disciplinare. Al miglior offerente (P_i) verrà attribuito il punteggio massimo (punti 20).

Alle altre offerte (P_o) il punteggio verrà attribuito con la seguente formula:

$$\frac{\text{secondo (terzo, ecc.) ribasso MIGLIORE OFFERTO} \times 20 \text{ (diviso)}}{\text{MIGLIORE ribasso OFFERTO}}$$

Ossia:

$X = \frac{P_o^n \times 20}{P_i}$

Legenda:

X= punteggio attribuito al concorrente n^{esimo}

P_i percentuale di ribasso del prezzo migliore

P_oⁿ percentuale di ribasso sul prezzo offerto (secondo, terzo, ecc.)

Tutti gli elementi forniti dall'operatore economico aggiudicatario in base ai quali verrà espresso il giudizio qualitativo ed economico, costituiranno formale impegno e saranno, quindi, integralmente recepiti dal contratto.

Verranno presi in considerazione fino a due decimali.

Le offerte ammesse alla gara non devono contenere riserve o condizioni.

L'aggiudicazione provvisoria del servizio viene disposta in favore dell'operatore economico che abbia presentato la migliore offerta risultata congrua.

Rilevato:

- che il Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti del 2 dicembre 2016 definisce, in attuazione dell'art. 73, comma 4 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., gli indirizzi generali di pubblicazione dei bandi al fine di garantire la certezza della data di pubblicazione e adeguati livelli di trasparenza e di conoscibilità. In particolare per la tipologia della gara in oggetto, di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 35 comma 1 lett. D del codice, sono previste le seguenti pubblicazioni obbligatorie:
 - sul sito Internet dell'Unione dei Comuni Bassa Valle di Susa – Sezione Centrale Unica di Committenza;
 - all'Albo Pretorio del Comune;
 - sul sito dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Piemonte e tramite quest'ultimo sulla piattaforma telematica del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti;
 - per estratto su almeno uno dei principali quotidiani a diffusione nazionale e su almeno uno a maggiore diffusione locale nel luogo ove si eseguono i contratti (art. 3 comma 1 lettera a);
- che l'onere economico relativo alle spese delle suddette pubblicazioni sarà anticipato dalla CUC dell'Unione Montana Valle Susa, successivamente rimborsato dall'appaltatore come previsto con decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti del 02-12-2016 e secondo le modalità precisate dall'art. 216 comma 11 del D. Lgs. 50/2016;

- che non è stato redatto il DUVRI, in riferimento all'art. 26 decreto 81/2008 in quanto non sussistono rischi derivanti da interferenze;

Visti i documenti relativi all'appalto predisposti e più specificatamente:

1. Bando di gara
2. Disciplinare di gara
3. Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati:
 - Allegato 1) Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari;
 - Allegato 2) Porzioni indicative dei principali gruppi alimentari;
 - Allegato 3) Menù tipo;
 - Allegato 4) Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio;
 - Allegato 5) Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e disinfestazione;
 - Allegato 6) Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
 - Allegato 7) Inventari delle attrezzature presenti nei refettori;
 - Allegato 8) Elenco del personale attualmente in servizio con relativo inquadramento;
 - Allegato 9) Modulo per iscrizione ai servizi scolastici;
 - Allegato 10) Planimetrie refettori;
 - Allegato 11) Elenco attrezzature da fornire e planimetria di allestimento del centro cottura
4. Relazione illustrativa
5. Riepilogo Conto Economico
6. Modulistica:
 - Modello n. 1 Domanda di partecipazione e connesse dichiarazioni
 - D.G.U.E.
 - Istruzioni per compilazione DGUE
 - Manuale operativo gara telematica
 - Modello n. 2 Dichiarazione integrativa art. 80
 - Modello n. 3 Offerta economica
 - Modello n. 4 Dichiarazione ausiliaria

che fanno parte integrante e sostanziale della presente determinazione;

Ritenuto

- Di procedere all'affidamento di che trattasi mediante procedura aperta così come sopra indicato e come previsto dal Capitolato allegato alla presente;
- Di precisare che il fine che si intende perseguire con la stipula del contratto, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 267/2000 e dell'art. 32, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., le clausole contrattuali è l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica e allestimento del centro di cottura e che il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa con oneri a carico dell'aggiudicatario;

Vista l'attribuzione da parte dell'AVCP, su richiesta di questo Ente, del codice identificativo di gara per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010 del 26/07/2016 , è il seguente: **CIG 78538409CA**

DETERMINA

- Di richiamare la premessa narrativa a far parte integrante e sostanziale del presente dispositivo.
- Di indire una gara a procedura aperta per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per le scuole: infanzia, elementare, personale docente e per dipendenti comunali con decorrenza dall'anno scolastico 2019/2020 e fino all'anno scolastico 2028/2029, dando atto che si procederà all'aggiudicazione pur in presenza di una sola offerta purché valida ed ammissibile.
L'aggiudicazione dell'appalto avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del Codice e con i criteri indicati.
La valutazione delle offerte dal punto di vista tecnico ed economico è affidata ad una commissione giudicatrice. L'aggiudicazione verrà disposta a favore dell'operatore economico che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi di valutazione di seguito indicati, per ciascuno dei quali è individuato il relativo punteggio massimo attribuibile:

<p>Punteggio massimo 100 punti, di cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - OFFERTA TECNICA max 80 punti; - OFFERTA ECONOMICA max 20 punti.

- Di dare atto che la presente procedura di gara sarà gestita dalla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Montana Valle Susa, secondo la disciplina dalla convenzione stipulata.
- Di dare atto che sarà garantita opportuna pubblicità mediante pubblicazione della documentazione di gara sui siti informatici del Comune di Coazze e dell'Unione Montana Valle Susa, e del bando di gara, su un quotidiano a diffusione nazionale e uno a diffusione locale, sui siti dell'Osservatorio dei LL.PP. e del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti – Servizi e contratti pubblici.
- Di approvare i seguenti allegati, che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
 1. Bando di gara
 2. Disciplinare di gara
 3. Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati:
 - Allegato 1) Caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari;
 - Allegato 2) Porzioni indicative dei principali gruppi alimentari;
 - Allegato 3) Menù tipo;
 - Allegato 4) Specifiche tecniche relative alle modalità operative per l'effettuazione del servizio
 - Allegato 5) Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria e disinfestazione;
 - Allegato 6) Specifiche tecniche relative agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria;
 - Allegato 7) Inventari delle attrezzature presenti nei refettori;
 - Allegato 8) Elenco del personale attualmente in servizio con relativo inquadramento;
 - Allegato 9) Modulo per iscrizione ai servizi scolastici;

- Allegato 10) Planimetrie refettori;
 - Allegato 11) Elenco attrezzature da fornire e planimetria di allestimento del centro cottura
4. Relazione illustrativa
 5. Riepilogo Conto Economico
 6. Modulistica:
 - Modello n. 1 Domanda di partecipazione e connesse dichiarazioni
 - D.G.U.E.
 - Istruzioni per compilazione DGUE
 - Manuale operativo gara telematica
 - Modello n. 2 Dichiarazione integrativa art. 80
 - Modello n. 3 Offerta economica
 - Modello n. 4 Dichiarazione ausiliaria
-
- Di dare atto che sarà prevista la possibilità di un'unica proroga di 6 mesi del servizio e che la quantificazione dell'importo posto a base di gara tiene conto della citata facoltà.
 - Che la spesa presunta a carico dell'Amministrazione Comunale, per la partecipazione ai costi in base alle fasce di reddito delle famiglie e per i pasti dei dipendenti comunali sarà stabilito annualmente e verrà imputato sui bilanci triennali di riferimento al capitolo missione 04, programma 06, titolo I macroaggregato 103, voce 1900 capitolo 8 articolo 1 "Servizio mensa scolastica";
 - Di dare atto che l'attribuzione da parte dell'AVCP, su richiesta di questo Ente, del codice identificativo di gara per assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali ai sensi dell'art. 3 della legge 136/2010 del 26/07/2016 , è il seguente **CIG 78538409CA**
 - Di precisare che il responsabile unico del Procedimento è Maria Grazia Gerbi Responsabile dell'Area Amministrativa;
 - Di dare atto che l'assunzione del presente provvedimento è compatibile con il programma dei pagamenti sui relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica.

La presente determinazione, anche ai fini della pubblicità e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio comunale per 15 giorni consecutivi. A norma dell'art. 8 della L. 241/90 e s.m.i., si rende noto che il responsabile del procedimento è il Responsabile del Settore Amministrativo, il quale sottoscrive la presente determinazione per confermarne la regolarità tecnica.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Firmato digitalmente
Gerbi Maria Grazia