



# COMUNE DI RIVA DEL PO

Provincia di Ferrara

Via 2 febbraio, 23 - 44033 - Riva del Po - loc. Berra

Sede distaccata: Piazza Libertà 1 – 44030 – Riva del Po – loc. Ro

Comune istituito con L.R. n. 17 del 05/12/2018 a seguito di fusione fra i Comuni di Ro e Berra.



## SETTORE AA.GG. E ISTITUZIONALI

### DETERMINAZIONE N. 266 DEL 05-11-2020

**OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (CPV 55524000-9) NEL NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI RIVA DEL PO - PER IL PERIODO 01/01/2021-31/08/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA CIG: 8495719919 APPROVAZIONE RELAZIONE TECNICA, CAPITOLATO E ALLEGATI TECNICI. -CIG 8495719919**

#### IL RESPONSABILE

##### Premesso che:

- il Comune di Riva del Po garantisce da anni il servizio di refezione scolastica attraverso l'affidamento a Ditta esterna specializzata nel settore, in regime d'appalto, individuata mediante procedura di gara ad evidenza pubblica, non essendo in grado l'Ente di soddisfare tali esigenze con persone e mezzi propri, vista la complessità e il dimensionamento del servizio;
- il precedente contratto di appalto del servizio di refezione per l'A.S. 2019/20 è scaduto il 30/06/2020;
- con Determinazione n. 138 del 09/07/2020 è stato approvato il capitolato tecnico e si è proceduto a dare mandato alla Centrale Unica di Committenza (CUC) di indire apposita gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni del Comune di Riva del Po, per il periodo 2020/2023;

##### Preso atto che

- alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, 24/08/2020 ore 12.00 non era pervenuta a sistema nessuna offerta, come da verbale trasmesso dall'ufficio CUC parte integrante del presente atto, e pertanto a seguito esperimento di gara non è stato possibile aggiudicare il servizio a nessun operatore economico;
- che l'affidamento del servizio di refezione scolastica risulta di estrema urgenza stante la necessità di garantire il diritto allo studio agli alunni del Comune di Riva del Po, dovendo quindi garantire adeguati servizi a supporto in tempo utile per l'inizio del nuovo anno scolastico e con Determinazione n. 198 del 07/09/2020 si è proceduto ad affidamento temporaneo del servizio di refezione scolastica presso i plessi di Riva del Po;
- si è resa necessaria una revisione essenziale ed urgente del Progetto di gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso un nuovo studio e nuove stime in virtù delle iscrizioni

pervenute, avente le seguenti indicazioni di massima: durata del contratto: periodo dal 01/01/2021 al 31/08/2023;

- con Prot. 9541 del 26/08/2020 veniva richiesto supporto alla C.U.C. per l'attivazione della procedura d'urgenza di cui all'art. 60, comma 3, D. Lgs. 50/2016 per l'attivazione di nuova procedura aperta;

**Richiamato** il recente Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020 che approva i nuovi criteri ambientali minimi (CAM) relativamente al settore della ristorazione scolastica ponendo maggiore attenzione sui seguenti aspetti: introduzione di strumenti per prevenire lo spreco di cibo; sostegno alla filiera agroalimentare italiana, con particolare attenzione alle produzioni locali, al chilometro zero e al biologico (compresi i prodotti ittici); prevenzione dei rifiuti e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio; maggior rigore verso le verifiche di conformità;

**Preso atto** che il Progetto di gestione del servizio di refezione scolastica, allegato alla presente, delinea le seguenti indicazioni di massima:

1. durata del contratto: periodo dal 01/01/2021 al 31/08/2023;
2. plessi scolastici e organizzazione del servizio refezione come da prospetto che segue:

PLESSO	INDIRIZZO	Modalità di servizio	Orario pasti
<b>Scuola Primaria Frazione di Berra</b> (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via Montessori, 9 Cap 44033 Loc. Berra tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	<u>Rilevazione</u> pasti: ore 9.00  <u>pasto</u> : dalle ore 12.30 su più turni
<b>Scuola Primaria Frazione Ro</b> (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via L. Benetti, 2 R Cap. 44033 Loc. Ro tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie	<u>Rilevazione</u> pasti: ore 9.00  <u>pasto</u> : dalle ore 12.30 su più turni
<b>Scuola Infanzia statale Serravalle</b> (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via Capatti, 14 Cap i 44033 Loc Serravalle di Berra -tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	<u>colazione</u> ore 9; <u>pasto</u> ore 12.00; <u>merenda</u> ore 15.30
<b>Scuola Infanzia statale di Cologna</b> (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via XXV Aprile. 20 Cap 44033 Loc. Cologna di Berra - tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	<u>colazione</u> ore 9; <u>pasto</u> ore 12.00; <u>merenda</u> ore 15.30

<b>Scuola d'infanzia statale di Zocca</b> (Ist.Compr. Copparo)	<b>sede:</b> Via Risorgimento, 17 Cap 44033 Loc. Zocca di Ro - tel.	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie	<u>colazione</u> ore 9; <u>pasto</u> ore 12.00; <u>merenda</u> ore 15.30
<b>Nido d'infanzia comunale Pollicino Verde</b>	<b>sede:</b> Via Montessori, 33 Cap 44033 Loc. Berra - tel.	<b>Sez. divezzi e Semi:</b> Produzione c/o centro cottura, trasporto, rilevazione temperature;  <b>Sez. Lattanti:</b> Produzione in loco con cuoca, gestione dispensa, pulizie cucina	presenza della cuoca dalle 8.00 alle 12.00;  <u>colazione:</u> ore 9  <u>pasto</u> : ore 11.30

3. centro cottura pasti conforme alla normativa vigente e ubicato in modo da garantire un tempo di trasporto dei pasti veicolati non superiore a 60 (sessanta) minuti dalla cucina all'ultimo terminale di consumo;

4. rilevazione presenze e prenotazione pasti a carico del fornitore (presenza di apposito personale in loco nelle scuole statali);

5. distribuzione di acqua di rete in caraffa in tutti i plessi (con eventuale fornitura di acqua in bottiglia, su richiesta dell'Ente, per tutti gli alunni in caso di impedimento temporaneo nell'erogazione dell'acqua pubblica);

6. previsione nel capitolato d'appalto dell'obbligo dei seguenti vincoli qualitativi, in linea con il vigente DM n. 65 del 10 marzo 2020:

- incremento di prodotti biologici, a km zero e da filiera corta, al fine di valorizzare le produzioni locali, comprese quelle ittiche, e di rispettare il calendario delle stagionalità;
- predisposizione e stampa di un menù mensile con indicazione della composizione giornaliera dei pasti, da distribuire durante l'anno scolastico a tutti gli utenti del servizio, compresi quelli con dieta speciale;
- progetto di recupero delle eccedenze alimentari (in collaborazione con organizzazioni no profit locali e con la supervisione dell'Azienda USL di Ferrara);
- prevenzione nella produzione dei rifiuti tramite il ricorso alle stoviglie in materiale plastico lavabile/riutilizzabile infrangibile BPA free, nonché tramite la differenziazione dei rifiuti;
- promozione di azioni di educazione alimentare nei confronti di alunni, insegnanti e famiglie;

7. introduzione nell'appalto di clausole sociali come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, con l'obiettivo di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato negli appalti pubblici dell'Ente;

**Rilevato che** sulla base degli indirizzi forniti, si rende necessario indire nuova gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, per la durata di anni tre, dall'1/01/2021 al 31/08/2023, in modo da garantire una sufficiente continuità nella relativa erogazione senza compromettere il principio della rotazione mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016, da espletarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, dello stesso decreto;

**Visto**

- il disposto dell'art 32 comma 2 del D. Lgs. n. 50/2016, che stabilisce che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti decretano o determinano di contrarre in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;
- il disposto dell'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, in forza del quale la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:
  - a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
  - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
  - c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

**Considerato che** sulla base degli indirizzi forniti dall'amministrazione e dando applicazione ai principi e alle disposizioni sopra richiamate si rende necessario avviare ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs 50/2016 e dell'art. 192 del D.Lgs 267/2000, la procedura di affidamento del contratto di appalto del servizio tecnico in questione, determinando preventivamente quanto segue:

**FINE DEL CONTRATTO:** 31/08/2023

**OGGETTO DEL CONTRATTO:** Affidamento a favore di un operatore economico (inteso ai sensi dell'art. 45 comma 2 del D. Lgs. 50/2016) del servizio di refezione scolastica per gli alunni dell'asilo nido, scuole dell'infanzia e scuole primarie del comune di Riva del Po.

Il servizio (codifica CPV: 55512000) rientra tra quelli elencati nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016 e comprende:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- la preparazione e porzionatura dei pasti presso i centri cottura (e presso la cucina del Nido Pollicino Verde loc. Berra per la sezione lattanti del nido);
- trasporto con mezzi propri e consegna dei pasti nei vari plessi scolastici, nonché distribuzione dei pasti (compresa l'acqua di rete) laddove previsto;
- gestione linea diete speciali presso i centri di cottura;
- pulizia, riordino, sanificazione e lavaggio dei centri cottura e dei locali adibiti a refettorio gestione pasti e relativa fatturazione.

**DURATA DEL CONTRATTO:** la durata complessiva del contratto è stata valutata in 3 anni scolastici 2020-2021 (dal 01/01/2021), 2021-2022, 2022-2023 per il periodo contrattuale dal 01/01/2021 al 31/08/2023;

**VALORE DELL'APPALTO:** L'importo a base di gara per un anno di € 175.050,00 è rappresentato dal costo base di ogni singolo pasto fissato in € 6,25 (IVA al 4% esclusa) moltiplicato per il numero presunto di pasti/annui pari a n. 28.008.

L'importo complessivo è quindi: per il biennio scolastico 2021/22 - 2022/23 € 350.100,00, per il periodo 01/01/2021 al 31/08/2021 € 116.700,00 (IVA al 4% esclusa), quindi la base di gara è pertanto quantificata in presunti € 466.800,00 oltre IVA nella misura di legge (4%) e oltre agli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze non soggetti a ribasso pari a € 600,00 (oltre IVA al 22%) per l'intera durata contrattuale (importo totale € 486.204,00) comprensivo di IVA e oneri per la sicurezza);

Il calcolo per l'incidenza della manodopera è stato costruito in base alle tabelle approvate con DD 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da

aziende del settore turismo – comparto ristorazione collettiva. La voce considerata è il totale costo orario. Il decreto citato approva tre tipologie di tabelle, quella nazionale e quella provinciale, abbiamo considerato quella di Ferrara aggiornata a Gennaio 2018.

Stima dell'orario complessivo degli operatori: abbiamo calcolato un impiego orario complessivo giornaliero di circa 31 Hr (considerando 5 operatori per 1 Hr al giorno + 1 operatore per 4 Hr /giorno + 3 operatori per 2 Hr / giorno sparsi nei vari plessi scolastici + impiego operatori (2) al centro cottura e trasporto viveri (2) per altre 8 Hr /giorno complessive circa)

$23 \text{ Hr} \times 5 \text{ giorni} = 115 \text{ Hr} \times 4 \text{ settimane} = 460 \text{ Hr} / \text{mese} \times 10 \text{ mesi} = 4600 \text{ Hr} / \text{anno}$

Costo orario di profilo medio / alto = circa € 23,00/Hr (dato che si tratta di un insieme di professionalità diverse, il costo medio ci consente di contemplare sia i soggetti con qualifica minima che soggetti altamente specializzati).

$4600 \text{ Hr} / \text{Anno} \times € 23,00 = € 105.800,00$

Ossia una stima dell'incidenza sul costo annuo del servizio pari a circa = 60%

**FORMA DEL CONTRATTO:** in forma pubblica-amministrativa;

**MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE:** Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 60 co. 1 del D. Lgs. 50/2016 e verrà aggiudicato sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Trattasi di un appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 1 lett. d), servizio rientrante nell'all. IX, sotto soglia comunitaria.

**MOTIVAZIONE CHE STA ALLA BASE DELLA SCELTA DELLA PROCEDURA:** il ricorso alla procedura aperta è giustificato dall'esigenza di garantire la massima partecipazione possibile ai soggetti interessati e in possesso dei requisiti specificati nel disciplinare di gara;

**VERIFICA CONGRUITA' DELL'OFFERTA:** verrà svolta come previsto dall'art. 97 del D. Lgs. 50/2016;

**PAGAMENTI:** in soluzioni mensili a consuntivo successivamente all'esecuzione del servizio tecnico richiesto;

**Ritenuto che** la valutazione dell'offerta avverrà sulla base dei seguenti punteggi massimi assegnabili:

- o Elemento qualità - Offerta tecnica: 80 Punti
- o Elemento prezzo - Offerta economica: 20 Punti

tenendo conto in particolare dei seguenti parametri e dei relativi sotto-criteri, di cui al disciplinare di gara:

1. Qualità complessiva del servizio (punti 13)
2. Organico a disposizione e professionalità (7 punti)
3. Tutela ambientale e sostenibilità (punti 20)
4. Approvvigionamento e qualità delle derrate alimentari (punti 20)
5. Obiettivi di miglioramento proposti dalla ditta (punti 20)

**Ritenuto**

- quindi ai sensi dell'art. 59 del D.Lgs. 50/2010 di procedere all'affidamento del contratto in questione mediante procedura aperta come previsto dall'art. 60 del medesimo Codice dei contratti;
- di individuare come criterio di aggiudicazione quello del miglior rapporto qualità/prezzo.
- di aggiudicare l'appalto anche nell'ipotesi di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua dal RUP, ai sensi dell'art. 97 co. 6 del D.Lgs. 50/2016;
- di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ai sensi dell'art. 95 co.12 del D.Lgs. 50/2016, o se aggiudicata, di non stipulare il contratto di appalto;

**Considerato che:**

- questo Ente ha aderito alla Centrale Unica di Committenza (CUC) dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi (rif. deliberazione del Consiglio Unione dei Comuni Terre e Fiumi n.38 del 27/11/2014);
- la procedura di affidamento relativa al servizio in oggetto dovrà essere espletata attraverso la Centrale Unica di Committenza ai sensi dell'art. 37 e 38 del D.Lgs. 50/2016;
- non è possibile il ricorso alle Convenzioni Consip, Intercenter o ad altri Mercati elettronici in quanto trattasi di prodotto/servizio non di tipo standard, non presente a catalogo, avente particolari caratteristiche tecniche e/o prestazioni richieste specificamente dall'Ente coinvolto. A tal fine, e prioritariamente rispetto ad ogni altro adempimento, è stato predisposto il Capitolato Speciale d'appalto dell'affidando servizio e relativi allegati tecnici;

**Dato atto che**

il D.M. del MIT del 2 dicembre 2016, in attuazione dell'art. 73 co. 4 del D. Lgs. 50/2016, definisce gli indirizzi - generali di pubblicazione dei bandi, sia in fase pre-gara che in fase post-gara, al fine di garantire la certezza della data di pubblicazione e adeguati livelli di trasparenza e di conoscibilità;

- per la tipologia della gara in oggetto, di importo inferiore alle soglie comunitarie di cui all'art. 35 comma 1 lett. d) del codice, sono statuite le seguenti pubblicazioni obbligatorie: Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana; Osservatorio regionale SITAR e profilo del committente;
- l'onere economico relativo alle spese di pubblicazione sarà anticipato dal Comune di Riva del Po e successivamente rimborsato dall'appaltatore come previsto dal decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 2.12.2016 e secondo le modalità precisate all'art. 216 co. 11 del D. Lgs. 50/2016;

**Tenuto conto che**

- Le spese stimate per il presente appalto saranno imputate sui relativi capitoli dei Bilanci Pluriennali 2021/2022/2023 e relativi PEG fino a copertura dell'affidamento del servizio, e successivamente impegnate al momento della pubblicazione del provvedimento di affidamento;
- il costo effettivo del servizio sarà determinabile solo a consuntivo prendendo atto del numero di pasti effettivamente erogati durante il periodo di riferimento;
- in relazione all'importo posto a base di gara non occorre prevedere il contributo di € 600,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (come previsto dall'art. 2 della deliberazione n. 1174 del 19 dicembre 2018), in quanto sospeso fino al 31/12/2020;

**Rilevato che:**

- sussiste legittimazione ad emanare il presente atto;
- non risultano esistenti cause di incompatibilità e/o conflitto di interessi;
- non risultano rapporti di parentela o amicizia tali da interferire con il presente provvedimento;
- l'emanazione del presente provvedimento avviene nella piena conoscenza e nel rispetto della vigente normativa di settore, nonché alle norme regolamentari applicabili;
- sussiste l'impegno ad assolvere agli obblighi relativi alla trasparenza ed alla pubblicazione delle informazioni contenute nel provvedimento, nel rispetto della normativa vigente;

**Richiamate** le principali fonti normative che ispirano le modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica:

- il Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 *"Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione"*;

- la legge regionale n. 29/2002 e relativa delibera attuativa RER n. 140/2013;

- il vigente Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare DM n. 65 del 10 marzo 2020 *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"*;

- il Decreto del Ministro Politiche Agricole Alimentari e Forestali 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

**Richiamati**

- i principi e le disposizioni contenuti nella Legge n. 190 del 6 novembre 2012 per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella PA e in particolare il disposto dei commi 16 e 32 dell'art. 1;

- gli art. 6/bis della L.241/1990 come ripreso dalla Legge Anticorruzione n. 190/2012 relativamente all'insussistenza di cause di conflitto di interesse riguardanti il RUP dell'intervento in oggetto;

- i principi e le disposizioni del D.Lgs. n. 33 del 14 marzo 2013 sul riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazione da parte delle PA e in particolare l'art. 37 sugli obblighi di pubblicazione concernenti i contratti pubblici, servizi e forniture;

- il D.Lgs 267/2000;

- il D.Lgs. 50/2016;

- lo Statuto Comunale

**Dato atto** che il CPV: 55524000-9 e il codice identificativo di gara (CIG) è **8495719919**

**Viste:**



- la Deliberazione di C.C. n. 13 del 25.03.2020 di approvazione del Documento Unico di Programmazione Economica (DUP) per l'anno 2020-2022 del Bilancio di Previsione 2020-2022;

- la Deliberazione di G.C. n. 4 del 31.01.2020 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione Economico Finanziario - per l'anno 2020;

**Visto** il vigente Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza (PTPCT) 2020-2022 approvato con Deliberazione della Giunta del Commissario Prefettizio n. 4 del 29.01.2020.

## **DETERMINA**

1. che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di dare mandato alla Centrale Unica di Committenza (CUC) di indire apposita gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il nido comunale Pollicino Verde, le scuole dell'infanzia statali, le scuole primarie del Comune di Riva del Po a partire dal 01/01/2020 al 31/08/2023 mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, dando atto che si procederà all'aggiudicazione pur in presenza di una sola offerta purché valida ed ammissibile;
3. di dare atto che il Bando e il Disciplinare di gara, nonché i relativi allegati verranno predisposti e approvati dalla Centrale Unica di Committenza (CUC);
4. di individuare i contraenti mediante valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 3, lettera a) del D. Lgs. 50/2016.

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 60 del Codice e verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 del Codice individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi - **punteggio massimo**

Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
<b>Totale</b>	<b>100</b>

Tra le offerte ricevute, risulterà aggiudicatario il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto dato dalla somma del punteggio dell'offerta tecnica (qualitativa e quantitativa) e da quello ottenuto per l'offerta economica.

Il calcolo degli elementi dell'Offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato utilizzando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_{i=1}^n [W_i \times V(a)_i]$$

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 0 e 1;

$\Sigma n$  = sommatoria.

I coefficienti  $V(a)$  sono determinati come di seguito.

### 1) Offerta Tecnica Qualitativa - Quantitativa (Max \_\_\_ 80 \_\_\_ punti)

La valutazione degli aspetti qualitativi dell'offerta tecnica avverrà, da parte della Commissione giudicatrice nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, sulla base dei seguenti criteri, secondo le modalità indicate successivamente.

**Nella offerta tecnica** i concorrenti dovranno inserire un progetto tecnico redatto in forma sintetica, contenente le caratteristiche del servizio secondo i criteri ed indicazioni di seguito presentati. Non saranno presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti la relazione dovrà avere un'articolazione interna secondo il contenuto dei criteri e sub criteri indicati ai punti:

- 1) Qualità del servizio,
- 3) organico a disposizione e professionalità,
- 3) Misure per ridurre l'impatto ambientale e operare in un'ottica di sostenibilità,
- 4) qualificazione delle derrate alimentari
- 5) obiettivi di miglioramento proposti dalla ditta.

- Le proposte migliorative non dovranno alterare i caratteri essenziali di cui al progetto tecnico esecutivo. Pertanto, non dovranno essere alterati i dati essenziali delle prestazioni richieste dalla lex specialis, onde non ledere la *par condicio competitorum*, per cui le variazioni meramente tecniche non devono stravolgere l'impostazione progettuale originaria, mentre le migliorie dovranno porsi in condizioni di omogeneità rispetto alla procedura di gara.

- L'offerta tecnica redatta in lingua italiana dovrà essere composta da un massimo di 20 pagine (40 facciate) per la descrizione complessiva del servizio, con una numerazione progressiva univoca delle pagine ed essere redatta in carattere "times new roman"; dimensione 12.

Il progetto tecnico redatto dovrà rispettare il numero di pagine sopra indicato (si fa presente che non saranno oggetto di valutazione pagine eccedenti quelle qui prescritte), ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

5. di dare atto che l'offerta tecnica, alla quale sarà attribuito un punteggio massimo di 80 punti, sarà valutata secondo i seguenti parametri:

### 1) QUALITÀ DEL SERVIZIO (MAX PUNTI 13)

N.	Parametro	Note	Suddivisione punteggio max punti 13
----	-----------	------	---

1.1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il centro di cottura di riferimento e conseguente individuazione della disponibilità di un secondo centro di cottura che possa sopperire agli imprevisti, fermo restando quanto previsto all'art. 8 del CsA "gestione emergenze"	Verrà valutata sulla base dell'efficacia, prontezza e sicurezza delle soluzioni proposte, anche al fine di ridurre al minimo i rischi e i disagi per l'utenza. + 2 punti per indicazione di un secondo centro di cottura che possa sopperire agli imprevisti.	<b>Punteggio max: 5 punti.</b>
1.2	Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente	Verrà valutata l'indicazione delle tempistiche di riscontro alle non conformità segnalate, con attenzione all'efficacia e prontezza, e le modalità comunicative adottate	<b>Punteggio max: 5 punti</b>
1.3	Programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 14 del CsA (Controlli sul servizio a carico della Ditta)	Verrà valutata la descrizione del programma che si intende adottare dove siano specificati la tipologia dei controlli analitici sulle varie matrici e la frequenza dei controlli stessi	<b>Punteggio max: 3 punti</b>

## 2) ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA' (MAX. PUNTI 7)

N.	Parametro	Note	Suddivisione punteggio max punti 7
2.1	Organigramma e modello organizzativo: complesso di <b>risorse umane</b> che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione e sporzionamento, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, esperti celiachia, ecc.);	Verrà valutata la completezza del modello organizzativo proposto e verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche e se operano stabilmente in azienda	<b>Punteggio max: 4 punti</b>
2.2	Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc...) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il <b>programma di formazione</b> annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011.	Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (adulti e bambini). Descrivere la tipologia di corsi promossi, la periodicità dello svolgimento e ogni elemento che possa influire in modo significativo sulla professionalità degli operatori coinvolti.	<b>Punteggio max: 3 punti</b>

**3) MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA' (MAX. PUNTI 20)**

N.	Parametro	Note	Suddivisione punteggio max punti 20
3.1	Utilizzo di <b>mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti</b> . L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride	L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio ( + 4 punti per utilizzo esclusivo di mezzi euro 5, elettrici o ibridi; + 0 punti in caso contrario).	<b>Punteggio max: 4 punti</b>
3.2	Progetto per l'utilizzo dell' <b>acqua di rete</b> nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi per monitorare la qualità dell'acqua e la somministrazione di acqua in bottiglia.	<p>Verrà valutata la descrizione del programma di analisi dell'acqua nei punti di prelievo per la somministrazione in caraffe (+3 punti per campionamenti ed analisi con la frequenza di n. 2 volte per anno scolastico);</p> <p>Verrà valutata la disponibilità a fornire una somministrazione di acqua in bottiglia in caso di criticità (+ 3 punti per eventuale somministrazione di N. 1000 bott. da 1,5 Lt e N. 1000 bott. da 0,5 Lt. comprese nell'offerta)</p> <p>Verrà valutato il progetto di sensibilizzazione educativa, rivolta all'utenza, all'informazione e comunicazione rivolta alle famiglie volta alla sensibilizzazione del risparmio di acqua potabile (+ 1 punto).</p>	<b>Punteggio max: 7 punti</b>
3.3	Progetto prevenzione produzione rifiuti con particolare riferimento all'utilizzo di materiali riutilizzabili e azioni di riciclaggio e compostaggio.	Verrà valutato il progetto educativo rivolto all'utenza: idee di informazione e comunicazione rivolta alle famiglie volta alla sensibilizzazione della tutela dell'ambiente e al riciclaggio.	<b>Punteggio max: 5 punti</b>
3.4	Proposte per la gestione informatizzata e la riduzione dell'impatto cartaceo nella gestione del servizio	Verrà valutato il progetto di monitoraggio informatico delle presenze, dei pasti erogati, della gestione dei buoni mensa ritirati (o addirittura digitali) ... etc.... volto alla riduzione degli	<b>Punteggio max: 4 punti</b>

		adempimenti cartacei e allo snellimento delle procedure	
--	--	---	--

#### 4) QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI (MAX. PUNTI 20)

N.	Parametro	Note	Suddivisione punteggio max punti 20
4.1	Ampliamento della gamma dei <b>prodotti biologici</b> , rispetto quanto previsto nel capitolato speciale d'appalto art. 6 (Caratteristiche qualitative dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti) in funzione dell'accreditamento quale mensa biologica ai sensi del D. M. 14771/2017	L'attribuzione del punteggio avverrà assegnando un punto per ogni prodotto aggiuntivo offerto	<b>Punteggio max: punti 6.</b>
4.2	Offerta di <b>prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali</b> , così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto.	L'attribuzione del punteggio avverrà assegnando un punto per ogni prodotto aggiuntivo offerto	<b>Punteggio max: punti 6</b>
4.3	Prodotti bio e non bio provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla Legge 18 agosto 2015 n. 141 e/o da aziende iscritte nella rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge 11 agosto 2014, n.116.	Verrà valutata la proposta per somministrazione e tipologia di prodotto, tenendo anche conto delle specificità enogastronomiche del nostro territorio (es. introduzione della coppietta ferrarese come pane, giornate di menù ferrarese, ecc.). Indicare la Frequenza di somministrazione dei prodotti e la eventuale calendarizzazione delle giornate di menù tipico (ad es. in occasione di festività o eventi)	<b>Punteggio max: 5 punti</b>
4.4	Tipologie di derrate alimentari a filiera corta fornite direttamente ed esclusivamente da aziende produttrici presso il centro cottura in un raggio kilometrco non superiore a 200 Km.	Nella valutazione si terrà conto della varietà e della frequenza con cui tali derrate saranno inserite nel menu.	<b>Punteggio max: 3 punti</b>

#### 5) OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA (MAX. PUNTI 20)

N.	Parametro	Note	Suddivisione punteggio max punti 20
----	-----------	------	-------------------------------------

5.1	Fornitura per anno scolastico di un numero di pasti gratuiti, destinati agli alunni segnalati dai servizi sociali o dalla Giunta	Verrà valutata la disponibilità di erogare pasti gratuiti ai soggetti fragili per l'intero anno scolastico. Nessun pasto (0 punti) Da 0 a 50 pasti (+ 1 punto) Da 50 a 100 pasti (+ 3 punti) Da 100 a 150 pasti (+ 5 punti) Da 200 pasti in su (+ 6 punti)	<b>Punteggio max: punti 6</b>
5.2	Progetto per migliorare la qualità/presentazione dei pasti somministrati e le caratteristiche di convivialità delle mense scolastiche, nonché l'accoglienza nei locali adibiti a refettorio.	Verrà valutata la descrizione e le peculiarità delle modalità di sporzionamento, abbellimento refettori tramite totem, poster, ecc.). Eventuali proposte comunicative.	<b>Punteggio max: 5 punti</b>
5.3	Progetto, valevole per la durata dell'appalto, di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a cura e spese della ditta, con l'ausilio di esperti del settore e nutrizionisti. Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico	Verrà valutata l'idea meglio strutturata, argomentata ed originale da poter eventualmente realizzare all'interno dei plessi. Indicazione di eventuali Laboratori di educazione alimentare rivolti a bambini, genitori ed insegnanti sul tema dell'alimentazione.	<b>Punteggio max: 5 punti</b>
5.4	Progetto contenente proposte migliorative dei refettori	Verranno valutate proposte e consigli che possano contribuire a migliorare ed ottimizzare gli arredi dei refettori ed eventualmente segnalarci soluzioni per una migliore fruizione del servizio.	<b>Punteggio max: 4 punti</b>

La Commissione giudicatrice determina i coefficienti V(a)<sub>i</sub> relativi a ciascun criterio/sub-criterio di natura qualitativa, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nel dettaglio si procede:

- al calcolo della media aritmetica dei valori compresi tra 0 ed 1 attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ad ogni concorrente per ogni criterio/sub-criterio, sulla base della seguente corrispondenza:

OTTIMO	1	I contenuti dell'offerta risultano ben strutturati sviluppati in modo chiaro e preciso, con diversi elementi di approfondimento
DISTINTO	0,75	I contenuti dell'offerta sono strutturati e portano alcuni elementi di approfondimento
BUONO	0,5	I contenuti dell'offerta sono adeguanti ma senza particolari approfondimenti

DISCRETO	0,25	I contenuti dell'offerta sono accettabili ma non troppo strutturati nè approfonditi
SUFFICIENTE	0	I contenuti dell'offerta risultano mediocri e soddisfano appena i livelli minimi richiesti

- a trasformare la media dei valori attribuiti da parte di tutti i commissari in valori definitivi, riportando ad 1 la media più alta ed assegnando ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla media ottenuta;

- a moltiplicare il coefficiente definitivo così ottenuto per il punteggio massimo attribuibile per ciascun criterio di valutazione.

I criteri che non hanno natura qualitativa verranno valutati dalla stessa Commissione giudicatrice con le modalità indicate nella tabella dei criteri di cui sopra. Non sarà ammesso all'apertura dell'offerta economica il concorrente che non abbia ottenuto un punteggio pari almeno a 50 punti nell'offerta tecnica.

Nel caso in cui nessuna offerta tecnica qualitativa, a seguito della valutazione della Commissione giudicatrice effettuata secondo quanto sopra indicato, raggiunga il punteggio massimo attribuibile all'offerta tecnica qualitativa, pari a 80 punti, verrà effettuata la riparametrazione dei punteggi tecnici ottenuti dai concorrenti, attribuendo 80 punti all'offerta risultata la migliore a seguito delle valutazioni della commissione e riproporzionando ad essa i valori ottenuti dalle altre offerte.

Nel caso in cui entro il termine perentorio sia pervenuta e riscontrata regolare un'unica offerta, la Commissione non procederà alla riparametrazione finale del punteggio tecnico di cui al paragrafo precedente.

6. di dare atto che all'**offerta economica** sarà attribuito un punteggio **massimo di 20 punti** assegnato utilizzando la formula non lineare concava (come previsto dalle Linee Guida ANAC.):

La determinazione del coefficiente riferito al solo elemento del prezzo sarà calcolata applicando la seguente formula:

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

dove

$R_i$  = ribasso offerto dal concorrente  $i$ -esimo

$R_{\max}$  = ribasso dell'offerta più conveniente

$a$  = coefficiente  $\_\_ > 0,5 \_\_$

Ciascun valore così ottenuto sarà rimoltiplicato per il punteggio massimo attribuibile, ovvero 20 punti.

7. di dare atto che sarà garantita opportuna pubblicità mediante pubblicazione della documentazione di gara all'Albo Pretorio digitale e sul sito informatico del Comune e del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana; Osservatorio regionale SITAR e profilo del committente;
8. di dare atto che il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa in modalità elettronica;

9. **di svincolare gli importi prenotati con Determina N° n. 138 del 09/07/2020** e di prenotare (per i bilanci 2021 – 2022) e di tenere in considerazione (per il bilancio 2023) la spesa complessiva per il servizio che si intende affidare **pari ad € 486.204,00** valore dell'appalto comprensivo dell'iva nella misura di legge e degli oneri per la sicurezza) e troverà piena copertura finanziaria nel bilancio comunale con imputazione, indicativa (in quanto determinata dall'effettiva domanda di pasti consumati), ai RELATIVI **CAP. 2545** “Servizio mensa scolastica per la scuole dell’infanzia” – Cod. Bilancio 04.06-1.03.02.15.006 – **CAP. 3465** “Servizio mensa scolastica per le scuole primarie” – Cod. Bilancio 04.02-1.03.02.15.006 - **CAP. 6465** “Spese appalto gestione educativo / mensa serv. Asilo nido” – Cod. Bilancio 12.01-1.03.02.99.999;

CAPITOLI	BILANCIO 2021	BILANCIO 2022	BILANCIO 2023 (da 01/01 a 31/08)
2545 (infanzia)	€ 80.000,00	€ 80.000,00	€ 54.000,00
3465 (primaria)	€ 82.244,00	€ 82.244,00	€ 52.368,00
6465 (nido)	€ 20.082,50	€ 20.082,50	€ 15.183,00
<b>TOTALI</b>	<b>€ 182.326,50</b>	<b>€ 182.326,50</b>	<b>€ 121.551,00</b>

10. di dare atto che la spesa di € 600,00 per il pagamento del contributo all'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici è stata sospesa fino al 31/12/2020;
11. 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 così come previsto dall'art.9, comma 2 del D.L.78/2009;
12. di dare atto che, al termine delle procedure di gara effettuate dalla C.U.C. ed all'aggiudicazione definitiva ed efficace, l'imputazione della spesa sarà perfezionata con successivo e separato atto determinativo e sarà imputata nei corrispondenti bilanci che presentano la necessaria disponibilità,
13. di dare atto che la presente determinazione diventa esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria ai sensi dell'art. 151, comma 4, del Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali, approvato con il D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267;
14. di trasmettere alla Centrale Unica di Committenza dell'Unione Terre e Fiumi il presente provvedimento nonché il capitolato con tutti i relativi allegati per gli adempimenti di competenza;
15. di dare atto che il Responsabile del procedimento è il Dott. Luca Fedozzi, Responsabile AA.GG. e Istituzionali – Servizi scolastici ed educativi;
16. Che il presente provvedimento verrà pubblicato all'Albo Pretorio on line e sul sito istituzionale dell'Ente, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 33/2013, nell'apposita Sezione “Bandi e Contratti”;

IL RESPONSABILE

Fedozzi Luca

(Sottoscritto digitalmente ai sensi  
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)





**COMUNE DI RIVA DEL PO**

**Provincia di Ferrara**

*Via 2 febbraio, 23 - 44033 - Riva del Po - loc. Berra*

*Sede distaccata: Piazza Libertà 1 - 44030 - Riva del Po - loc. Ro*

Comune istituito con L.R. n. 17 del 05/12/2018 a seguito di fusione fra i Comuni di Ro e Berra.



Provincia di Ferrara

**AA.GG SCUOLA - CULTURA - SOCIALE**

# Determinazione

**N° 266 DEL 05-11-2020**

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (CPV 55524000-9) NEL NIDO, SCUOLE DELL'INFANZIA E SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI RIVA DEL PO - PER IL PERIODO 01/01/2021-31/08/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA CIG: 8495719919 APPROVAZIONE RELAZIONE TECNICA, CAPITOLATO E ALLEGATI TECNICI.