



COMUNE DI SAN RUFO
Provincia di Salerno

Copia

AREA AMMINISTRATIVA

Determinazione
Numero 6 del 23-02-2023

Registro Generale
Numero 54 del 23-02-2023

| | |
|-----------------|--|
| OGGETTO: | Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica periodo marzo 2023- maggio 2025 mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. n. 50/2016- CIG:9677114F16 |
|-----------------|--|

L'anno duemilaventitre del mese di febbraio il giorno ventitre nel proprio ufficio

IL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA

Preso atto che in relazione al presente provvedimento

- il sottoscritto responsabile di posizione organizzativa ha verificato l'insussistenza dell'obbligo di astensione e di non essere, quindi, in posizione di conflitto di interessi;
- il responsabile del procedimento non ha rilevato né segnalato alcuna ipotesi, anche potenziale, di conflitto di interessi;

| <i>Parametri di tracciabilità finanziaria</i> | |
|--|-------------------|
| C.I.G. | 9677114F16 |

Premesso che:

1. con Delibera di Giunta n. 90 del 19/10/2022 con la quale è stato disposto di:
 - **DI FORMULARE** il seguente indirizzo politico, attinente il servizio Mensa scolastica, alla Responsabile dell'Area Amministrativa:
 - **ORGANIZZARE** transitoriamente il servizio di mensa scolastica per gli alunni frequentanti le scuole presenti a San Rufo a far data dal 07 novembre 2022 sino al 28 febbraio 2023, nelle more dell'espletamento della gara ad evidenza pubblica per tre annualità scolastiche, compresa l'annualità 2023 del presente a.s. 2022/2023, prorogabile dopo febbraio 2023 solo per il tempo di attesa dell'aggiudicazione della gara aperta;
 - Il prezzo del singolo pasto non dovrà essere superiore ad € 4,00 oltre Iva come per legge;
 -omissis.....
 - **DI DEMANDARE** alla succitata Responsabile del Servizio i provvedimenti consequenziali relativi all'affidamento, nei modi di legge, dei servizi in questione;
2. **con** Delibera di Giunta Comunale n. 12 del 08/02/2023, dichiarata immediatamente eseguibile, è stato approvato il Progetto del servizio di refezione scolastica, relativamente agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e periodo residuale a.s. 2022/2023 da marzo a maggio 2023, costituito:

- Capitolato speciale con allegati: Menù e Tabelle grammatura, Allegato C - Caratteristiche e requisiti dei generi alimentari e dei prodotti da utilizzare;
- D.U.V.R.I.;
- Relazione tecnico-illustrativa;

Considerato che:

- si rende necessario indire gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2023/2025;
- si è provveduto all'elaborazione della documentazione tecnica necessaria, da porre a base della redazione dei documenti di gara da parte del Responsabile del servizio, costituita dagli elaborati sopra elencati ed approvati con la riferita deliberazione;
- la durata dell'appalto è stabilita in anni scolastici 2 con inizio presuntivamente da marzo 2023 e sino 30 maggio 2025 e che, pertanto, l'ammontare dell'appalto è pari, fatta salva la riduzione conseguente all'espletamento di apposita gara, ad € 183.232,00 oltre I.V.A., di cui € 916,16 quali oneri della sicurezza non oggetto di ribasso;

Rilevato che:

- il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è pari a € **4,00** IVA esclusa, di cui:

| | |
|---|---------------|
| a) Costo pasto al netto della sicurezza | € 3,98 |
| b) Oneri sicurezza non soggetti a ribasso | € 0,02 |
- L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a € **183.232,00**, oltre IVA, così distinto: Costo totale pasti **€ 3,98 x 45.808 = € 182.315,84**
- Oneri per la sicurezza **€ 0,02 x 45.808 = € 916,16**
- c) è stato acquisito il **CIG 9677114F16**
- d) che l'appalto in oggetto risulta inferiore alla soglia comunitaria;
- e) di affidare la gara anche in presenza di una sola offerta valida;

Dato atto che con deliberazione di Consiglio Comunale n. 35 del 11.08.2016 il Comune di San Rufo ha aderito alla Centrale Unica di Committenza (CUC), **alla “Comunità Montana Vallo di Diano”** conferendo alla stessa le funzioni, compiti e attività relative alla gestione della Centrale Unica di Committenza;

Rilevata la necessità, in ottemperanza alle direttive disposte dalla Giunta Comunale, con le predette deliberazioni, di predisporre, per il tramite della Centrale Unica di committenza “Comunità Montana Vallo di Diano” una procedura ad evidenza pubblica per la scelta del contraente, al fine di appaltare il servizio in oggetto in base alle procedure codificate nel D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50;

Visto l'articolo 32 (fasi delle procedure di affidamento), comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, il quale dispone che “prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte”;

Visto l'articolo 192, comma 1, del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 s.m.i., il quale dispone che “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”;

Dato atto che:

- In ordine al punto a):
 - ✓ il “fine da perseguire” è quello di affidare a ditta qualificata il Servizio di Mensa Scolastica per gli alunni della scuola dell’obbligo di San Rufo Capoluogo e Fontana del Vaglio.
- In ordine al punto b):
 - ✓ “oggetto del contratto”: Forniture e servizi di refezione della mensa comunale 2023/2025;
 - ✓ forma del contratto”: forma pubblica amministrativa, ai sensi e per gli effetti dell’art.32 comma 14 del d.lgs. 50/2016;
 - ✓ “clausole essenziali”: il servizio dovrà essere eseguito secondo le esigenze dell’amministrazione comunale e garantire il regolare svolgimento delle prestazioni richieste;
- In ordine al punto c):
 - ✓ “criterio di selezione”: procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del d.lgs. 50/2016;
 - ✓ “criterio di aggiudicazione”: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3, del d.lgs.n. 50/16.

Considerato, pertanto, che il contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa, ai sensi e per gli effetti dell’art. 32 comma 14 del D. Lgs. 50/2016;

Dato atto che come previsto dall’Art. 22, comma 6, della Convenzione della Centrale Unica di Committenza, la stazione Appaltante, per il servizio di Centrale Unica di Committenza, versa nei confronti di quest’ultima, la percentuale pari allo 0,80 % sull’ammontare dell’importo a base di gara, ovvero pari a **€. 1.465,86**, comprensive delle spese di pubblicità che saranno a carico della ditta aggiudicataria;

Dato atto che le spese di pubblicità obbligatoria relativamente alla pubblicazione del bando di gara dovranno essere rimborsate alla Stazione Appaltante dall’aggiudicatario, entro il termine di sessanta giorni dalla richiesta della medesima, ai sensi dell’art. 216, comma 11 del D.L. 50/2016 e del D.M. 2 dicembre 2016;

Di impegnare in favore dell’Autorità Nazionale Anticorruzione – A.N.A.C., ai sensi dell’art. 1, commi 65 e 67, della legge n. 266 del 23/12/2005, la somma di **€. 225,00** quale contributo ai sensi dell’art. 2 della Deliberazione A.N.A.C. N.° 1197 del 18 dicembre 2019 sull’apposito capitolo del bilancio di previsione, il quale sarà corrisposto dalla Centrale Unica di Committenza ed ad essa rimborsato da parte della Stazione Appaltante;

Ritenuto, pertanto, di prendere atto dei seguenti requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire:

Requisiti di ordine generale:

- a) l’insussistenza delle condizioni di cui all’art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, o di sanzioni che comportino il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione;

b) l'inesistenza delle cause ostative ex art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 (disposizioni antimafia);

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con i suddetti servizi;

b) svolgimento negli ultimi tre anni di almeno un servizio di mensa scolastica con un buon esito e senza incorrere in alcun contenzioso e/o risoluzione anticipata a favore di un Ente Pubblico;

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.)

a) fatturato minimo annuo globale, conseguito negli ultimi tre esercizi antecedenti la data del bando di gara, per un importo pari o superiore all'importo a base d'asta;

b) fatturato per servizi analoghi svolto negli ultimi tre anni scolastici (2019/2020 – 2020/2021 – 2021/2022) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi per un importo complessivo (somma dei tre anni) pari o superiore a quello di contratto posto a base di gara;

c) copia di idonea referenza bancaria, di almeno 1 (uno) istituto di credito, autorizzato ai sensi del D. Lgs. n. 353/90 e ss.mm.ii., attestante la capacità economica e finanziaria dell'Impresa concorrente;

Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 83, comma 1, lett. c) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.):

a) essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, ai sensi della L. 30 aprile 1962, n° 283, e s.m.i. per l'attività del Centro di cottura;

b) essere in possesso, o avere nella propria disponibilità, di almeno n° 1(un) mezzo di trasporto adeguato all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, conformi alle vigenti normative in materia (L. 327/80 e D.lgs. 155/97), con particolare riferimento a quelle regolanti la disciplina igienica per il trasporto di sostanze alimentari;

c) essere in possesso di idonei contenitori isotermini per il trasporto dei pasti multirazione e in regola con le norme sanitarie vigenti in grado di mantenere la temperatura costante, e a norma, fino a 60 minuti;

Ritenuto pertanto:

- indire la gara per l'affidamento dei suddetti servizi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n. 50 del 2016 e ss.mm.ii;

- di procedere con l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi art. 95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. da valutarsi sulla base dei criteri di valutazione e con l'attribuzione per ciascun elemento di valutazione dei punteggi in centesimi, contenuti nel Progetto del servizio di mensa scolastica relativamente agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e periodo residuale a.s. 2022/2023, da marzo a maggio 2023, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 12/2023, riportati e descritti nella tabella che segue;

- ai sensi dell'art. 51 D.Lgs. 50/2016 e dell'art. 13 c. 2 L. 180/2011 che per l'appalto in esame non sia possibile ed economicamente conveniente la suddivisione in lotti funzionali in quanto trattandosi di attività strettamente collegate per le quali è bene che l'esecuzione rimanga in capo ad un unico soggetto, che ne dovrà così rispondere globalmente;

- di prendere atto dei seguenti criteri di valutazione ai fini dell'attribuzione dei punteggi:

- a) l'offerta presentata sarà composta da una parte tecnica e da una parte economica.

- b) i punteggi assegnati ai Criteri di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, per un totale di 100 punti, sono così ripartiti

- tot. 70 punti complessivi competono all'Offerta QUALITATIVA
 - tot. 30 punti complessivi competono all'Offerta ECONOMICA

| | | | | | |
|---|-----------|----|-----|--|---|
| A | PERSONALE | 15 | A.1 | <p>A.1 - Numero addetti alla preparazione, distribuzione, pulizia presso i centri cottura e le sale mense di San Rufo</p> <ul style="list-style-type: none"> - n. 3 addetti punti 0 - per ogni addetto in più oltre il minimo di 3 (tre), punti 4 fino ad un max di 8 punti <p>Il concorrente dovrà elencare gli addetti in più che intende offrire e descrivere le relative mansioni attribuite.</p> <p>Si precisa che dette prestazioni dovranno essere garantite per l'intera durata del servizio ovvero per i tre anni</p> | 8 |
| | | | A.2 | <p>A.2 – Curriculum direttore del servizio</p> <p>Sarà valuta la qualificazione professionale del direttore di servizio in ragione della specifica esperienza in attività svolte per servizi analoghi a quelli da espletare.</p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in ragione dell'esperienza maturata valutando almeno tre esperienze analoghe, per numero di pasti annui e per tipologia di servizi. Le esperienze dichiarate dovranno essere opportunamente documentate.</p> | 2 |
| | | | A.3 | <p>A.3 - Monte ore di presenza effettiva settimanale in loco del Direttore del servizio (da non intendersi come reperibilità).</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino 2 ore settimanali punti 0 - da 3 e fino 5 ore settimanali punti 1; - oltre 5 ore settimanali punti 2. <p>Il concorrente dovrà elencare il monte ore di presenza effettiva settimanale in loco del Direttore del servizio e la sua ripartizione nel corso della settimana. Detta ripartizione sarà vincolante ai fini dell'esecuzione del servizio.</p> | 2 |
| | | | A.4 | <p>A.4 – Formazione del personale</p> <p>Monte ore complessivo formazione/aggiornamento per anno scolastico</p> <ul style="list-style-type: none"> - fino a 4 ore per anno scolastico punti 0; - da 5 a 8 ore per anno scolastico punti 1; - da 9 a 16 ore per anno scolastico punti 2; - oltre 16 ore per anno scolastico punti 3. <p>Il concorrente dovrà descrivere in maniera dettagliata le attività di formazione/aggiornamento nei termini che segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> - personale cui è rivolta la formazione; - Numero di ore; - Finalità ed oggetto della formazione; - Modalità di svolgimento della stessa; - Descrizione degli enti che svolgono la formazione; - Certificati rilasciati ai fruitori dei corsi di formazione/aggiornamento. | 3 |

| | | | | | |
|----------|--|-----------|------------|---|----------|
| B | MATERIE PRIME, MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE | 13 | B.1 | <p>B.1 - Modalità operative e accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio, piano di autocontrollo, sistema rintracciabilità, etc.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal disciplinare di servizio.</p> <p>Dovranno altresì essere descritti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il sistema di autocontrollo che la ditta adotta per garantire la conformità del servizio in merito alla corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, tempi e piano di lavoro da effettuare durante la validità contrattuale; - l'indicazione delle modalità e i dispositivi per migliorare la gestione e l'erogazione del servizio, ivi compreso l'indicazione di turni di reperibilità 24h/24. <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede gli accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio e a garantirlo secondo uno standard di qualità massimo senza alcun disagio per l'utenza e la Stazione Appaltante.</p> | 5 |
| | | | B.2 | <p>B.2 - Gestione delle emergenze (operatività di un centro di Cottura alternativo entro un raggio massimo di 20 Km di distanza dal Comune di San Rufo)</p> <p>Il concorrente dovrà indicare di avere nella disponibilità un centro di stoccaggio e cottura, entro un raggio massimo di 20 Km di distanza dal Comune di San Rufo, che permetta la consegna dei pasti entro il tempo massimo di percorrenza di 40 minuti dal centro di cottura ai refettori.</p> <p>Il Piano per la risoluzione delle emergenze per la mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il centro pasti di riferimento dovrà essere corredata dall'impegno del Centro di cottura e dalle relative autorizzazioni abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare per la ristorazione collettiva e non dovrà essere utilizzato ad altri scopi.</p> <p>I punteggi sono assegnati in ragione della distanza del centro di cottura e dei tempi di percorrenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> fino a 8km di raggio punti 3; oltre 8km e fino a 14km di raggio punti 2; - oltre 14km e fino a 20km di raggio punti 1; fino a 10 min. di percorrenza punti 3; - da 11 min. e fino a 25 min. di percorrenza punti 2; da 26 min. e fino a 40 min. di percorrenza punti 1. <p>Per avere l'attribuzione dei punteggi dovranno essere comunque verificate e dimostrate tutte le tre condizioni (piano di emergenza, distanza, tempo)</p> | 6 |
| | | | B.3 | <p>B.3 - Modalità operative e accorgimenti atti ad ottimizzare gli interventi di sanificazione,</p> | 2 |

| | | | | | |
|----------|--------------------------------|----------|------------|---|----------|
| | | | | <p>disinfestazione e derattizzazione.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere gli standards qualitativi garantiti e le modalità operative e gli accorgimenti atti ad ottimizzare gli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che garantisca il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati.</p> | |
| C | CONTROLLI E RILEVAZIONI | 8 | C.1 | <p>C.1 - Numero analisi chimiche/anno (in loco) su materie.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le analisi chimiche/anno (in loco) su materie specificando le tipologie di analisi, le modalità e le frequenze annue.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in termini quantitativi a secondo del numero di analisi chimiche annue che ci si impegna ad effettuare e che garantiscano la qualità costante dei materie e dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 analisi/anno 1 punto - 2 analisi/anno 2 punti - oltre 2 analisi/anno 3 punti | 3 |
| | | | C.2 | <p>C.2 - Numero analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e superfici .</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e superfici specificando le tipologie di analisi, le modalità e le frequenze annue.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in termini quantitativi a secondo del numero di analisi microbiologiche annue che ci si impegna a fare e che garantiscano la qualità costante delle materie e dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 analisi/anno 1 punto - 3 analisi/anno 2 punti - oltre 3 analisi/anno 3 punti | 3 |

| | | | | | |
|----------|---|-----------|------------|---|----------|
| | | | C.3 | C.3 - Metodologie di rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza. Il concorrente dovrà descrivere i sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti ed i sistemi di monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza. Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio garantisca un sistema di rilevazione e monitoraggio semplice, costante nel tempo e facilmente condivisibile con la Stazione Appaltante. | 2 |
| D | INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI | 15 | D.1 | D.1 - Prodotti Bio, Dop, Igp e tradizionali (max 3 punti) - fino a 7 prodotti punti 1; - da 8 a 15 prodotti punti 2; - oltre 15 prodotti punti 3. | 3 |

| | | | | | |
|--|--|--|------------|--|----------|
| | | | D.2 | D.2 - Estensione del servizio <ul style="list-style-type: none"> in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua), e in ogni caso su richiesta dell'Amministrazione Comunale, realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico – punti 2; In occasione di feste di inizio e/o fine anno scolastico- e fino ad un massimo di 4 volte per ogni anno scolastico fornirà, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed a titolo completamente gratuito, alimenti vari (torte, focacce, pizza, ecc...), bevande, stoviglie, ecc. necessari al buon andamento della festa, in quantitativi adeguati al numero di partecipanti all'evento – punti 2. | 4 |
|--|--|--|------------|--|----------|

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | | | <p>D.3</p> <p>D.3 Ogni ulteriore intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto ed descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente dalla Ditta concessionaria, previo accordo con l'Amministrazione comunale, a completo carico della Ditta stessa, sia dal punto di vista economico che tecnico organizzativo. Si intende con servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti quelli non compresi nelle attività previste dal disciplinare di servizio, e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la commissione valutatrice possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato ai servizi aggiuntivi e migliorativi che meglio rispondono alle esigenze del servizio e della sua utenza, sia in termini qualitativi che quantitativi.</p> | 8 |
| E | <p>INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> | 4 | <p>E.1</p> <p>E.1 - Valutazione delle iniziative e del materiale didattico a supporto</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le iniziative formative, divulgative e promozionali che la ditta intende attivare rivolte a insegnanti, genitori e bambini, finalizzate a realizzare una corretta educazione alimentare.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che garantisca un piano formativo, divulgativo e promozionale completo, costante nel tempo e facilmente condivisibile con la Stazione Appaltante.</p> | 2 |
| | | | <p>E.2</p> <p>E.2 - Monte ore complessivo di attività formative</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le ore formative, divulgative e promozionali che intende attivare rivolte a insegnanti, genitori e bambini, finalizzate a realizzare una corretta educazione alimentare, con riferimento a quanto descritto al precedente punto E.1.</p> <p>Il punteggio è assegnato in funzione di un (1) punto ogni quattro (4) ore di attività previste, per un massimo di 2 punti.</p> | 2 |

| | | | | | |
|----------|--|-----------|---------------|--|-----------|
| F | INNOVAZIONE E QUALITA' DEL SERVIZIO | 15 | F.1 | F.1 – Certificazioni di Sicurezza e autocontrollo - UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – punti 1 - UNI EN ISO 22005:2007 Sistema di Gestione della Rintracciabilità – punti 1 - G M P - H A C C P Sistema di Gestione della Autocontrollo HACCP – punti 1 - BS OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute sui Luoghi di Lavoro – punti 1 - UNI EN ISO 14001:2015 Sistemi di Gestione Ambientale – punti 1 - SA 8000:2014 Sistema di Gestione della Responsabilità sociale – punti 1 | 6 |
| | | | F.2 | F.2 – Offerta di un sistema informatizzato relativo all'organizzazione del servizio di pagamento, prenotazione e rendicontazione dei buoni pasto. N.B. Il concorrente dovrà presentare relazione illustrativa contenente in dettaglio la proposte, accompagnata da espressa dichiarazione che, in caso di aggiudicazione, la proposta migliorativa e innovativa offerta sarà attuata senza onere alcuno a carico del Comune. Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del grado di innovazione della proposta di organizzazione del servizio relativamente alle fasi di pagamento, prenotazione e rendicontazione dei buoni pasto | 9 |
| | | | Totale | | 70 |

Dato atto che:

- l' Ente non ha aderito alle convenzioni CONSIP, in quanto, al momento, non vi sono convenzioni attive, ai sensi dell'art. 26 comma 1 della legge 488/1999 e ss.mm.ii., per beni e/o servizi oggetto della presente procedura;
- l'Ente ha aderito alla Centrale Unica di Committenza istituita presso la Comunità Montana "Vallo di Diano";
- gli atti di gara saranno pubblicati ai sensi del D.M. Infrastrutture e Trasporti del 02/12/2016, in attuazione dell'art. 73, comma 4 del D.Lgs. 50/2016 con cui sono definiti gli indirizzi generali di pubblicazione degli avvisi e bandi di gara, di cui agli articoli 70, 71 e 98 del medesimo D.Lgs.;
- alle forme di pubblicazione nonché di comunicazione provvederà la CUC, come stabilito nella Convenzione della Centrale Unica di Committenza;
- nello specifico gli atti di gara saranno pubblicati::
 - ✓ sulla GURI - Serie speciale riservata ai contratti pubblici. Dalla data di pubblicazione sulla GURI decorrono gli effetti giuridici che possono derivare dalla pubblicazione;
 - ✓ sul BURC;
 - ✓ sul sito del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti;
 - ✓ sul profilo della Stazione Appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e su quello della Centrale Unica di Committenza;
- ai sensi dell'art. 60, comma 1 e dell'art. 26, comma 9 del D.Lgs. 50/2016 il termine minimo per la ricezione delle offerte è di almeno diciotto giorni dalla data di pubblicazione del bando di gara sulla GURI;
- il costo effettivo del Servizio verrà definito in fase post-gara con apposita determina di aggiudicazione;
- ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 78/2009, il programma dei pagamenti, da effettuare in esecuzione del presente atto, è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con

le regole di finanza pubblica;

Visti:

- la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi", e successive modificazioni;
- il T.U. Enti Locali approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, e ss.mm. ed ii.;
- lo Statuto Comunale, approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 21 del 22 dicembre 2021, esecutiva;
- il Regolamento sulla organizzazione degli uffici e dei servizi approvato con deliberazioni della Giunta Comunale n. 7 del 17 gennaio 2011, rettificata con successiva delibera n. 71 del 4 maggio 2011, esecutiva ai sensi di legge, esecutiva ai sensi di legge;
- il Decreto Legislativo n. 50, "Nuovo Codice dei Contratti Pubblici", così come modificato ed integrato con il successivo D.Lgs. n. 56/2017;
- La Legge 13 agosto 2010, n. 136 sulla tracciabilità dei flussi finanziari relativa ai contratti di appalto, lavori, forniture e servizi;
- il Regolamento Comunale di contabilità Armonizzata approvato dal Consiglio Comunale con delibera n. 41 del 12 dicembre 2016, esecutiva;
- l'art. 9 del D.L. 78/09, convertito in legge 102/2009, che dispone: "il funzionario che adotta i provvedimenti che comportino impegno di spesa, ha l'obbligo di accertare preventivamente che il programma dei conseguenti pagamenti sia compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica";

Visto il Decreto Sindacale N. 14, prot. n. 7719 del 14 dicembre 2021 di nomina Responsabile di Area Amministrativa,

DETERMINA

**PER I MOTIVI IN PREMESSA ILLUSTRATI E CHE QUI SI INTENDONO
INTEGRALMENTE RIPORTATI,**

1. INDIRE, per il tramite della C.U.C. - **Comunità Montana Vallo di Diano** - la gara per l'affidamento di **"Forniture e servizi di refezione della mensa comunale 2023/2025"** il cui progetto è stato approvato con Delibere di G.C. n. 12 del 08.02.2023, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50 del 2016, da esperire con criterio dell'Offerta Economicamente più Vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016, per l'importo presunto a base di gara, di **€ 183.232,00**, Iva esclusa, di cui:

| | |
|-----------------------|--------------|
| a1 Costo totale pasti | € 182.315,84 |
| a2 Oneri sicurezza | € 916,16 |

2. DI APPROVARE il Progetto del servizio di refezione scolastica, relativamente agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e periodo residuale a.s. 2022/2023 da marzo a maggio 2023, costituito:

- Capitolato speciale con allegati: Menù e Tabelle grammatura, Allegato C - Caratteristiche e requisiti dei generi alimentari e dei prodotti da utilizzare;
- D.U.V.R.I;
- Relazione tecnico-illustrativa;
- Elenco Personale precedente Servizio,

che vengono allegati alla presente determinazione a formarne parte integrante e sostanziale;

3. DI STABILIRE CHE:

- a. si potrà procedere con aggiudicazione anche in caso di una sola offerta pervenuta;
- b. la Stazione Appaltante si riserva espressamente la facoltà di revocare/annullare la procedura o di modificare i termini in qualsiasi momento, senza che ciò comporti la possibilità di alcuna rivendicazione, pretesa, aspettativa, risarcimento, indennizzo o richiesta di sorta;

4. DI DARE ATTO che i dati richiesti dall'articolo 192 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 sono i seguenti:

- In ordine al punto a):
 - ✓ il “fine da perseguire” è quello di affidare a ditta qualificata il Servizio di Mensa Scolastica per gli alunni della scuola dell’obbligo di San Rufo Capoluogo e Fontana del Vaglio.
- In ordine al punto b):
 - ✓ “oggetto del contratto”: Forniture e servizi di refezione della mensa comunale 2023/2025;
 - ✓ forma del contratto”: forma pubblica amministrativa, ai sensi e per gli effetti dell’art.32 comma 14 del d.lgs. 50/2016;
 - ✓ “clausole essenziali”: il servizio dovrà essere eseguito secondo le esigenze dell’amministrazione comunale e garantire il regolare svolgimento delle prestazioni richieste;
- In ordine al punto c):
 - ✓ “criterio di selezione”: procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del d.lgs. 50/2016;
 - ✓ “criterio di aggiudicazione”: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’art. 95, comma 3, del d.lgs.n. 50/16.

5. DI STABILIRE che la riduzione del termine di presentazione delle offerte potrà essere ridotto fino alla percentuale del 50% come previsto dall’art. 36 comma 9 del D.Lgs 50/2016, ovvero che il termine minimo per la ricezione delle offerte è di almeno diciotto giorni dalla data di pubblicazione del bando di gara sulla GURI;

6. DI DARE ATTO che il progetto di servizio di Refezione scolastica relativamente agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e periodo residuale a.s. 2022/2023, da marzo a maggio 2023, è stato approvato con Delibera di Giunta Comunale n. 12 del 08 febbraio 2023;

7. DI DARE ATTO dei criteri di valutazione ai fini dell’attribuzione dei punteggi dell’offerta economicamente più vantaggiosa contenuti nel Progetto del servizio di mensa scolastica relativamente agli anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 e e periodo residuale a.s. 2022/2023 da marzo a maggio 2023, approvato con la deliberazione di Giunta n. 12 del 08.02.2023, in premessa puntualmente elencati e descritti che qui si intendono integralmente riportati;

8. DI DARE ATTO che il costo effettivo del Servizio verrà definito in fase post-gara con apposita determina di aggiudicazione.

9. DI PRENOTARE IMPEGNO DI SPESA :

- in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione – A.N.A.C., ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge n. 266 del 23/12/2005, la somma di **€ 225,00** quale contributo ai sensi dell’art. 2 della Deliberazione A.N.A.C. N.° 163 del 22 dicembre 2015 sul capitolo 10401010 ART. 1 del bilancio di previsione 2022/2024, esercizio 2023, il quale sarà corrisposto dalla Centrale Unica di Committenza e ad essa rimborsato da parte della Stazione Appaltante;

- in favore della Centrale Unica di Committenza Comunità Montana Vallo di Diano l’importo complessivo di **€ 1.465,86** comprensive delle spese di pubblicità obbligatorie, a carico

dell'aggiudicatario, per l'insieme delle attività espletate propedeutiche alla stipula del contratto di appalto, che in caso di gara deserta e/o non aggiudicata con riferimento alle spese di pubblicazione troverà copertura, in uscita al capitolo 10450306/Art. 1 del bilancio di previsione 2022/2024;

10. DI DEMANDARE alla Centrale Unica di Committenza Comunità Montana Vallo di Diano l'indizione e l'espletamento delle procedure di gara per l'affidamento dei servizi in oggetto;

11. DI DEMANDARE alla Centrale Unica di Committenza la pubblicazione:

- sulla GURI - Serie speciale riservata ai contratti pubblici. Dalla data di pubblicazione sulla GURI decorrono gli effetti giuridici che possono derivare dalla pubblicazione;
- sul BURC
- sul sito del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti;
- sul profilo della Stazione Appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e su quello della Centrale Unica di Committenza;

12. DI DARE ATTO che le spese di pubblicità obbligatoria relativamente alla pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana dovranno essere rimborsate alla Stazione Appaltante dall'aggiudicatario, entro il termine di sessanta giorni dalla richiesta della medesima, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del D.L. 50/2016 e del D.M. 2 dicembre 2016;

13. DI DARE ATTO che:

- la scrivente è Responsabile Unico del Procedimento in questione e che il Responsabile della C.U.C. è l'Ing. Michele Rienzo;
- trattandosi di gara da aggiudicare con il criterio dell'Offerta Economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 20 della Convenzione, la commissione di gara verrà nominata dal R.U.P. della C.U.C. su indicazione del RUP dell'Ente aderente;

14. DI DARE ATTO che il CIG acquisito per il tramite della C.U.C., per il presente procedimento è il seguente: **9677114F16**;

15. DI DARE ATTO, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147 bis, comma 1, del vigente T.U. Enti Locali approvato con D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 che il presente provvedimento di spesa, non comporta maggiori spese e/o minori entrate, né altri riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio del Comune, oltre alla somma prevista;

16. DI DISPORRE la trasmissione del presente provvedimento e dei documenti allegati del progetto di servizio, alla Centrale di Committenza per gli adempimenti di competenza;

17. DI ACCERTARE, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n.267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

18. DI DARE ATTO CHE il presente provvedimento è rilevante ai fini dell'amministrazione trasparente di cui al d.Lgs. n. 33/2013;

19. DI PROVVEDERE alla pubblicazione del presente atto nel sito istituzionale anche ai fini della normativa vigente in materia di Amministrazione Trasparente nella specifica sezione del sito istituzionale.

20. DI TRASMETTERE il presente provvedimento:

- all'Ufficio segreteria per l'inserimento nella raccolta generale;
- al Responsabile del Servizio Finanziario per le registrazioni di sua competenza

- alla Centrale di Committenza per gli adempimenti di competenza;
- ai fini della pubblicità degli atti, sarà pubblicata all'Albo Pretorio Comunale per 15 giorni;

IL RESPONSABILE DELL'AREA

f.to D.ssa Rosalba Stabile

ATTESTAZIONE DI COPERTURA FINANZIARIA

Ai sensi e per gli effetti dell'art.151, comma 4, del D.Lgs. 18.08.2000, n.267 e dell'art.9, comma 1, lettera a), punto 2, Legge 102/2009, si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria e la compatibilità con le vigenti regole di finanza pubblica della presente determinazione che, pertanto, in data odierna diviene esecutiva.

San Rufo, lì

IL RESPONSABILE DELL'AREA ECONOMICO FINANZIARIA

f.to D.ssa Maria Lavecchia

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il presente atto viene pubblicato sul sito internet www.comune.sanrufo.sa.it il 23-02-2023 e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi fino al 10-03-2023.

San Rufo, lì 23-02-2023

IL RESPONSABILE DELLA PUBBLICAZIONE

f.to D.ssa Rosalba Stabile

E' per copia conforme all'originale per uso amministrativo.

San Rufo, lì

IL RESPONSABILE DELL'AREA

D.ssa Rosalba Stabile