



COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

Copia

DETERMINAZIONE N. 298 del 29/03/2019

**AREA 4 - AA.GG. - APPALTI E CONTRATTI - URP -
ECONOMATO - DEMOGRAFICI - ELETTORALE**

Servizio Appalti di servizi e Contratti

Oggetto: INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA, MEDIANTE RICHIESTA DI INVITO (RDO) SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20 E 2020/21 - CIG 7853206E97.

N° 3 del Registro Determinazioni

AREA 4 - AA.GG. - APPALTI E CONTRATTI - URP - ECONOMATO - DEMOGRAFICI - ELETTORALE



COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

AREA 4 - AA.GG. - APPALTI E CONTRATTI - URP - ECONOMATO - DEMOGRAFICI - ELETTORALE

Servizio Appalti di servizi e Contratti

OGGETTO: INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA, MEDIANTE RICHIESTA DI INVITO (RDO) SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT, PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20 E 2020/21 - CIG 7853206E97.

IL DIRETTORE

Viste la deliberazione del Consiglio Comunale n. 17 del 22/03/2018 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il triennio 2018-2019-2020 e la deliberazione del Consiglio Comunale n. 16 del 22/03/2018 con la quale è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) 2018/2020;

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n. 56 del 20/04/2018 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di gestione (PEG) per l’esercizio 2018, individuando nel contempo i responsabili della gestione dei corrispondenti capitoli di spesa;

Visto il Decreto del Ministro dell’Interno del 25/01/2019, pubblicato nella G.U. Serie Generale n. 28 del 02/02/2019, che differisce il termine di approvazione del Bilancio al 31/03/2019;

Visto l’articolo 163 del D. Lgs. n. 267/2000, così come sostituito dall’articolo 74 del D. Lgs n. 118/2011, il quale al 5° comma dispone che, ove la scadenza del termine per l’approvazione del bilancio di previsione sia stata fissata da norma statale in un periodo successivo all’esercizio finanziario di riferimento, nel corso dell’esercizio provvisorio gli enti locali possono impegnare mensilmente, unitamente alla quota dei dodicesimi non utilizzata nei mesi precedenti, per ciascun programma, le spese di cui al comma 3° (e cioè spese correnti, eventuali spese correlate riguardanti partite di giro, lavori pubblici di somma urgenza o altri interventi di somma urgenza), per importi non superiori ad un dodicesimo degli stanziamenti del secondo esercizio del bilancio di previsione deliberato nell’anno precedente, ridotti delle somme già impegnate negli esercizi precedenti e dell’importo accantonato al fondo pluriennale vincolato, con esclusione delle spese: Tassativamente regolate dalla legge; Non suscettibili di pagamento frazionato in dodicesimi; A carattere continuativo necessarie per garantire il mantenimento del livello qualitativo e quantitativo dei servizi esistenti, impegnate a seguito della scadenza dei relativi contratti;

Visto il Decreto Sindacale protocollo n. 10414 del 11/03/2019 con il quale, in attuazione degli articoli 50, comma 10, e 109, comma 11, del Testo Unico sull’ordinamento degli Enti Locali, approvato con D. Lgs. n. 267/2000, vengono attribuite alla sottoscritta le funzioni di Direttore dell’Area 4, Affari Generali, Appalti e Contratti, URP, Economato, Anagrafe, Stato Civile, Elettorale, Statistica;

Premesso che

- con determinazione a contrarre del Direttore d’Area 1 n. 262 del 14/03/2019 è stata avviata la procedura di gara per l’affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21;

- con la suddetta determinazione sono stati approvati il progetto del servizio il capitolato speciale d'appalto, l'elenco prezzi unitari, la stima dei costi della manodopera, i criteri di valutazione, lo schema di contratto ed il D.U.V.R.I.;

Dato atto che

- L'importo a base d'asta è fissato in € 4,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti;
- L'importo complessivo dell'appalto è stato quantificato in via presunta in ragione di € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico;
- la selezione dell'operatore economico sarà effettuata, ex art. 36, comma 2, lett. b), e dell'art. 144, comma 1, e dell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, mediante procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia, con invio di richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), rivolta agli operatori economici ivi iscritti ed abilitati che ne hanno formulato richiesta e siano stati estratti;
- il criterio di aggiudicazione dell'appalto sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, in conformità ai parametri ed ai punteggi individuati in dispositivo;
- saranno ammessi alla gara i soggetti in possesso dei requisiti indicati in dispositivo.

Dato atto, inoltre, che:

- in data 26/02/2019, è stato pubblicato sul Sito Istituzionale dell'Ente un avviso pubblico di manifestazione di interesse, con il quale le Ditte presenti e abilitate sulla piattaforma Sardegna CAT, sono state invitate a presentare richiesta di ammissione alla procedura di gara;
- entro il termine indicato nel predetto avviso, 14/03/2019, sono pervenute le manifestazioni di interesse da parte di numero 5 ditte e, pertanto, non è stato necessario procedere al sorteggio previsto nell'avviso suddetto;
- si è provveduto a predisporre la documentazione di gara: disciplinare di gara, Allegato A - Istanza di partecipazione e dichiarazione, Allegato B - DGUE, Allegato B bis - Modello dichiarazione integrativa al DGUE, , Allegato C - Modello offerta economica;

Ritenuto opportuno

- indire la procedura negoziata per l'affidamento in appalto del servizio in questione, invitando alla stessa le Ditte che hanno presentato istanza di ammissione alla procedura di gara, in possesso dei requisiti richiesti;
- approvare la predetta documentazione di gara nei testi che si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale;

Precisato che:

- Il contratto, a norma dell'art. 32, comma 14, del D. Lgs. n. 50/2016, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Ente, con oneri a carico dell'aggiudicatario;
- l'ANAC in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 e secondo i criteri stabiliti dalla delibera n. 1300 del 20/12/2017, dispone che le stazioni appaltanti versino per gli appalti compresi tra € 500.000,00 e € 1.000.000,00, l'importo di € 375,00;
- all'Autorità, è stato richiesto il codice identificativo di gara ed il numero di gara, da utilizzare in sede di pagamento del contributo alla medesima Autorità;
- il presente provvedimento è soggetto agli obblighi di pubblicazione ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013 (Amministrazione Trasparente) e della Legge n. 190/2012 (Anticorruzione),

DETERMINA

Di indire la procedura negoziata per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21, dando atto che:

- L'importo a base d'asta è fissato in € 4,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti;
- L'importo complessivo dell'appalto è stato quantificato in via presunta, in € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico;

- la selezione dell'operatore economico sarà effettuata, ex art. 36, comma 2, lett. b), e dell'art. 144, comma 1, e dell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016, mediante procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia, con invio di richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), rivolta agli operatori economici ivi iscritti ed abilitati che ne hanno formulato richiesta;

Di stabilire che il criterio di aggiudicazione dell'appalto sarà quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, in conformità ai parametri ed ai punteggi di seguito elencati:

A. OFFERTA TECNICA	MAX 70 PUNTI
B. OFFERTA ECONOMICA	MAX 30 PUNTI

A. OFFERTA TECNICA

Max punti 70

Il punteggio dell'offerta tecnica, da redigere in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine, con l'utilizzo del carattere Times New Roman 12, sarà attribuito in base ai seguenti criteri:

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 33
2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011	Punteggio max 25
3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.	Punteggio max 7
4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004	Punteggio max 5

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 33
Saranno valutate le tecniche, le modalità di realizzazione del servizio, relativamente allo schema organizzativo e funzionale che l'Impresa intende predisporre nella prestazione del servizio. A tal fine dovranno essere evidenziati: - Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate; - Piano trasporto e distribuzione pasti; - Gestione diete speciali per alunni con particolari patologie connesse ad assunzione di alimenti (morbo celiaco, allergie alimentari, etc.) e per esigenze etiche, etniche e religiose.	max 11 punti
Aspetti igienico-sanitari, pulizie e smaltimento rifiuti. L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base al numero e alla tipologia dei controlli igienico-sanitario programmati durante ogni anno scolastico (es. analisi microbiologiche e chimiche) sulle derrate e sulle attrezzature (all'interno del centro di cottura) e relativi accessori ed in base alla concretezza ed efficacia del piano di sanificazione dei locali e di smaltimento dei rifiuti	max 11 punti
Redazione di un piano di qualità con particolare riferimento al controllo della qualità degli alimenti e al sistema di selezione e controllo adottato nei confronti dei fornitori.	max 11 punti

2. Maggiori quote percentuali sul peso totale rispetto a quelle previste nell'art. 3/bis del Capitolato Speciale d'Appalto in applicazione dei Criteri Ambientali Minimi approvati con D.M. 25/07/2011	Punteggio max 25
Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine: a) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito; b) provenienti da sistemi di produzione integrata, da prodotti IGP, DOP, STG e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 20% sul peso totale fornito; La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,3 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 12 punti. Dovrà essere distintamente	max 12 punti

<p>indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).</p> <p>Carne: c) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito; d) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito; La maggiorazione delle predette percentuali minime, fino al raggiungimento della restante quota del 60% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,15 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 6 punti. Dovrà essere distintamente indicata la percentuale d'incremento delle voci c) e d).</p> <p>Pesce: e) proveniente da acquacoltura biologica o pesca sostenibile per almeno il 20% sul peso totale fornito; La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,05 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 4 punti.</p>	<p>max 9 punti</p> <p>max 4 punti</p>
--	---------------------------------------

3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.	Punteggio max 7
Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 7 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2016/2018.	

4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004	Punteggio max 5
certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	5 punti

Il punteggio finale relativo alla offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi sopra indicati.

Qualora la valutazione degli elementi tecnici non totalizzi almeno 35 punti su un massimo di 70, la stessa sarà ritenuta insufficiente e pertanto non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

Riparametrazione: una volta individuata la migliore offerta tecnica, se nessuna Offerta Tecnica ottiene come punteggio complessivo il valore massimo della somma dei pesi previsti dal bando di gara per tutti gli elementi della medesima Offerta Tecnica si procede alla riparametrazione al fine di garantire il necessario rispetto del rapporto tra peso dell'offerta economica e peso dell'offerta tecnica. Detta riparametrazione non influisce sulla determinazione della soglia di anomalia.

B. Offerta economica

Max punti 30

Il punteggio per l'offerta economica sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$P_x = P_{max} \times R_x / R_{max}$$

dove: P_x è il punteggio da attribuire al concorrente x , P_{max} è il massimo punteggio attribuibile; R_x il ribasso offerto dal concorrente x ; R_{max} il ribasso più elevato tra quelli offerti in gara.

Di stabilire, inoltre, che saranno ammessi alla gara i soggetti che non si trovino in alcuna delle condizioni di esclusione dalle procedure di affidamento previste dall'articolo 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e che siano in possesso dei seguenti requisiti:

1. Requisiti di idoneità professionale

- iscrizione, per l'attività inerente l'appalto, nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza;
- se Cooperative: iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23.06.2004;

3. Requisiti di capacità economica e finanziaria

- avere realizzato, nel triennio 2016/2018, un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 1.496.000,00 IVA esclusa, di cui € 748.000,00 IVA esclusa riferiti a servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni;

4. Requisiti di capacità tecnica e professionale

- a) aver effettuato senza demerito, nel triennio 2016/2018, servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni, per un importo complessivo non inferiore ad € 748.000,00 IVA esclusa;
- b) essere in possesso di certificazione del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2008 rilasciata da Ente accreditato per servizi di ristorazione collettiva o per servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto e della certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 sui sistemi di gestione ambientale. Quest'ultima certificazione è validamente sostituita dalla registrazione EMAS rilasciata ai sensi del Regolamento Europeo n. 1221/2009;
- c) avere sin d'ora la piena disponibilità, ovvero impegnarsi ad averla, in caso di aggiudicazione dell'appalto, alla data d'attivazione del servizio, di un centro di cottura adeguatamente attrezzato, con potenzialità (certificata dalla ASL competente) delle strutture e delle attrezzature compatibile con la produzione giornaliera richiesta (media giornaliera pari a n. 600 pasti circa), al netto di altre forniture già in corso o di certa aggiudicazione. Il centro deve possedere i requisiti di cui all'art. 28 del D.P.R. n. 327/1980, essere debitamente autorizzato dall'Autorità Sanitaria Locale ai sensi dell'art. 2 Legge n. 283/1962 e del Regolamento (CE) n. 852/2004 e deve essere ubicato a distanza non superiore a 30 km dalla sede municipale, sita in Via Istria n. 1, considerando il percorso stradale più breve. Gli apparecchi installati nel centro cottura dovranno appartenere almeno alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori ed almeno alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni, nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari adottati con Decreto Ministero Ambiente del 25 luglio 2011;
- d) abbiano la piena disponibilità di idonei automezzi per il trasporto dei pasti preconfezionati fino ai refettori delle scuole interessate, tutti in possesso dei requisiti prescritti dall'art. 43 del D.P.R. n. 327/1980 in materia di trasporto di sostanze alimentari in genere. Gli automezzi dovranno essere immatricolati in classe ambientale almeno EURO 4, nel rispetto dei predetti Criteri Ambientali Minimi;

Di approvare la documentazione di gara costituita da: disciplinare di gara, Allegato A - Istanza di partecipazione e dichiarazione, Allegato B - DGUE, Allegato B bis - Modello dichiarazione integrativa al DGUE, Allegato C - Modello offerta economica

Di invitare alla procedura di gara le Ditte indicate nell'elenco allegato, che non sarà pubblicato;

Di dare atto che:

- a) l'ANAC ha rilasciato il seguente codice identificativo di gara: CIG 7853206E97 ed il numero di gara 7388207, da utilizzare in sede di pagamento del contributo alla medesima Autorità;
- b) si provvederà con successivo atto ad impegnare le somme da liquidare a favore dell'Autorità di Vigilanza in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 23 dicembre 2005, n. 266 e secondo i criteri stabiliti dalla delibera n. 1300 del 20/12/2017;
- c) il RUP è la Dott.ssa Maria Laura Giancaspro, Direttore dell'Area 1, socio Assistenziale;
- d) il Responsabile del procedimento di gara è la sottoscritta.
- e) il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione ai sensi del D. Lgs. n. 33/2013 (Amministrazione Trasparente) e della Legge n. 190/2012 (Anticorruzione);

Istr. Dir Amm: Melis

IL DIRETTORE D'AREA
Dott.ssa Maria Vittone

La presente determinazione è stata depositata agli atti del Servizio Segreteria

Selargius, _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO SEGRETERIA

Il presente atto sarà reso pubblico ai sensi dell'art. 2 comma 3 del Regolamento per l'organizzazione e le modalità di gestione dell'Albo Pretorio Virtuale

Copia per uso amministrativo.

AUTENTICAZIONE DI COPIA ANALOGICA DI DOCUMENTO INFORMATICO

Art. 23 D.Lgs. 7.3.2005 n. 82, modificato dall'art. 16 D.Lgs. 30.12.2010 n. 235

Attesto che la presente copia analogica composta da n. _____ fogli è conforme all'originale informatico, sottoscritto con firma digitale, il cui certificato è intestato a _____, rilasciato da _____, valido fino al _____ e non revocato, la cui verifica ha avuto esito positivo.

Data _____

Nome, cognome e qualifica del pubblico ufficiale autorizzato

Firma