



COMUNE DI SELARGIUS

Città Metropolitana di Cagliari

Originale

DETERMINAZIONE N. 588 del 08/06/2021

**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 2021/22 E 2022/23 - CIG 8756894189

N° 52 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 2021/22 E 2022/23 - CIG 8756894189

IL DIRETTORE

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 81 del 29 dicembre 2020 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il triennio 2021/2023.

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n. 1 del 12 gennaio 2021 con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2021/2023.

Visto il Piano triennale anticorruzione 2021/2023 approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 41 del 26/03/2021.

Visto il Decreto Sindacale protocollo n. 53669 del 30/12/2020 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. 524 del 17/05/2021 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 2021/22 e 2022/23
- con la suddetta determinazione sono stati approvati: il capitolato speciale d'appalto, comprensivo del menù stagionale e delle tabelle merceologiche, D.U.V.R.I., il progetto del servizio e lo schema del contratto.

Dato atto che

- L'importo a base d'asta è fissato in € 4,50 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti
- L'importo complessivo dell'appalto è stato quantificato in via presunta in ragione di € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 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, 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 19/05/2021, 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, 3/06/2021, sono pervenute le manifestazioni di interesse da parte di numero 10 ditte e, pertanto, così come previsto nel suddetto avviso, in data 7/06/2021, alle ore 12, si è proceduto al sorteggio di 5 operatori economici da invitare alla procedura negoziata
- si è provveduto a predisporre la documentazione di gara: disciplinare di gara, Allegato A - Istanza di partecipazione, Allegato B - DGUE, Allegato C - Modello dichiarazioni integrative.

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 e sorteggiate in seduta pubblica
- 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 dalle delibere ANAC, 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 2021/22 e 2022/23, dando atto che:

- L'importo a base d'asta è fissato in € 4,50 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti
- L'importo complessivo dell'appalto è stato quantificato in via presunta, in € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 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, ex art 95, comma 3, del D. Lgs. n. 50/2016, con riferimento alla sola offerta tecnica in conformità ai parametri ed ai punteggi di seguito elencati:

OFFERTA TECNICA	MAX 100 PUNTI
------------------------	----------------------

Punteggio max 100 da attribuire in base ai seguenti criteri:

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 42
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. 10/03/2020	Punteggio max 30,6
3. Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020	Punteggio max 17
4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004	Punteggio max 2,4
5. Comunicazione	Punteggio max 8

1. Organizzazione del servizio	Punteggio max 42
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 14 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 14 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 14 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. 10/03/2020	Punteggio max 30,6
---	---------------------------

<p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: provenienti da produzione biologica per almeno il 50% sul peso totale fornito. Un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima, fino al raggiungimento della restante quota del 50% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,22 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 11 punti.</p>	<p>max 11 punti</p>
<p>carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 50%, fino al raggiungimento della restante quota del 40% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,14 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7 punti.</p>	<p>max 7 punti</p>
<p>carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 10%, fino al raggiungimento della restante quota del 90% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,06 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 5,4 punti.</p>	<p>max 5,4 punti</p>
<p>carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (<i>free range</i>) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.</p> <p>La maggiorazione della predetta percentuale minima del 20%, fino al raggiungimento della restante quota dell'80% sul peso totale fornito, darà luogo all'attribuzione di 0,09 punti per ogni punto percentuale di incremento, fino ad un max di 7,2 punti.</p>	<p>max 7,2 punti</p>

<p>3. Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta, come definiti nel D.M. 10/03/2020</p>	<p>Punteggio max 17</p>
--	--------------------------------

<p>Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie di cui al precedente punto 2:</p> <p>Frutta, ortaggi, legumi, cereali: verranno attribuiti 0,06 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 6 punti per il 100% del peso complessivo;</p> <p>Carne bovina: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo;</p> <p>carne suina: verranno attribuiti 0,03 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 3 punti per il 100% del peso complessivo;</p> <p>carne avicola: verranno attribuiti 0,04 punti per ogni punto percentuale sul peso complessivo dei soli prodotti biologici, fino ad un massimo di 4 punti per il 100% del peso complessivo;</p> <p>Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0) (5). Per «chilometro zero» (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (<i>ex art.</i> 11, comma 2, lett. <i>b</i>), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.</p>	<p>max 6 punti</p> <p>max 4 punti</p> <p>max 3 punti</p> <p>max 4 punti</p>
---	---

Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale; per le altre isole la distanza è da calcolarsi in relazione alla terraferma pertanto al netto di quella occupata dal mare.	
--	--

4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015	Punteggio max 2,4
certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2018 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	2,4 punti

5. Comunicazione	Punteggio max 8
Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che descriva dettagliatamente le iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. La valutazione terrà conto dell'idoneità dei messaggi proposti e dell'efficacia delle relative modalità operative..	max 8 punti

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

- a) 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
- b) se Cooperative: iscrizione all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23.06.2004

2. Requisiti di capacità economica e finanziaria

- a) avere realizzato, nel triennio 2018/2020, un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 1.499.940,00 IVA esclusa, di cui € 749.970,00 IVA esclusa riferiti a servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni

3. Requisiti di capacità tecnica e professionale

- a) aver effettuato senza demerito, nel triennio 2018/2020, servizi analoghi a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni, per un importo complessivo non inferiore ad € 749.970,00 IVA esclusa
- b) possesso di certificazione del Sistema di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 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 14001:2015 sui sistemi di gestione ambientale. Quest'ultima certificazione è validamente sostituita dalla registrazione EMAS rilasciata ai sensi del Regolamento Europeo n. 1221/2009
- c) possesso della piena disponibilità, ovvero impegno 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. 500/550 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
- d) Possesso della 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, Allegato B - DGUE, Allegato C - Modello dichiarazioni integrative.

Di invitare alla procedura di gara le Ditte indicate nell'elenco allegato, che non sarà pubblicato, sorteggiate nella seduta pubblica del 7/06/2021.

Di dare atto che:

- a) l'ANAC ha rilasciato il seguente codice identificativo di gara: **CIG 8756894189** ed il numero di gara 8154253, 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. 1121 del 29/12/2020
- c) il RUP è la Dott.ssa Maria Laura Giancaspro, Direttore dell'Area 1
- 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).

IL DIRETTORE D'AREA
Dott.ssa Maria Vittone

Il presente atto, formato digitalmente e sottoscritto con firma digitale dal competente Direttore d'Area, sarà reso pubblico ai sensi dell'art. 4 comma 1 del Regolamento per l'organizzazione e le modalità di gestione dell'Albo Pretorio Virtuale

Atto in Originale