



# COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

Originale

**DETERMINAZIONE N. 262 del 14/03/2019**

**AREA 1 -SOCIO - ASSISTENZIALE, CULTURALE E SPORTIVA**

**Servizio Pubblica istruzione e cultura**

**Oggetto:** Determinazione a contrarre per l'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21 e indizione procedura negoziata mediante RdO sulla piattaforma Sardegna CAT

*N° 74 del Registro Determinazioni*  
**AREA 1 -SOCIO - ASSISTENZIALE, CULTURALE E SPORTIVA**



# COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

---

## AREA 1 -SOCIO - ASSISTENZIALE, CULTURALE E SPORTIVA Servizio Pubblica istruzione e cultura

**OGGETTO: DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/20 E 2020/21 E INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA MEDIANTE RDO SULLA PIATTAFORMA SARDEGNA CAT**

### IL DIRETTORE

Visto il provvedimento sindacale prot. n. 9504 del 08/03/2017, con il quale viene conferito alla sottoscritta Dott.ssa Maria Laura Giancaspro l’incarico di responsabile della posizione organizzativa corrispondente alla direzione dell’Area 1 – Socio/Assistenziale-Culturale-Sportiva;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 17 del 22/03/2018, esecutiva, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2018/2019/2020;

Vista la deliberazione n. 56 del 20/04/2018, con la quale la Giunta Comunale ha approvato il Piano Esecutivo di Gestione (PEG) per gli esercizi 2018-2019-2020, individuando nel contempo i responsabili della gestione dei corrispondenti capitoli di spesa;

Visto il decreto del Ministero dell’Interno in data 25/01/2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 28 del 02/02/2019, che dispone il differimento al 31/03/2019 del termine per la deliberazione del bilancio di previsione degli Enti Locali per il triennio 2019-2021, ai sensi dell’art. 163, comma 3, del TUEL;

Visto l’art. 163 del D. Lgs. 267/2000 come modificato dal D. Lgs. 118/2011 il quale 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, gli enti locali possono impegnare mensilmente, unitamente alla quota non utilizzata nei mesi precedenti, per ciascun programma, le spese di cui al comma 3 (spese correnti, spese correlate riguardanti partite di giro, lavori 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.

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n. 150 del 30/10/2017, successivamente integrata con le deliberazioni della Giunta Comunale n. 44/2018, n. 117/2018 e n. 218/2018, con la quale è stata approvata, ai sensi dell'art. 21, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, la programmazione biennale 2018-2019 degli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore ad € 40.000,00;

Premesso che, scadendo in data 30/06/2019 l'appalto attualmente in corso, questa Amministrazione deve procedere all'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21, per un importo a base di gara stabilito in € 4,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti e per una spesa complessiva quantificata in ragione di € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico;

Visto l'art. 32, comma 2, del D. Lgs. n. 50/2016, il quale dispone che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Visto l'art. 192 del D. Lgs. n. 267/2000, a norma del quale la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante il fine che con il contratto si intende perseguire, l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali, nonché 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;

Visto l'art. 36 del D. Lgs. n. 50/2016, che disciplina l'affidamento in appalto dei servizi di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 35 del medesimo decreto, stabilendo, al comma 2, lett. b), che all'affidamento in appalto dei servizi specifici elencati nell'allegato IX di importo inferiore ad euro 750.000 al netto dell'IVA si proceda mediante procedura negoziata previa consultazione, ove esistenti, di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti ed in osservanza dei principi di cui all'art. 30, comma 1, del medesimo D. Lgs. n. 50/2016;

Visto l'art. 144, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, che stabilisce che i servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX al decreto medesimo (Categoria 17, CPC 64/servizi alberghieri e di ristorazione – CPV 55523100-3/Servizi di mensa scolastica) sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'art. 95, comma 3, e che definisce, inoltre, i principali elementi di valutazione dell'offerta tecnica;

Visto l'art. 95, comma 3, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, il quale stabilisce che sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, i contratti relativi ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica;

Vista la deliberazione ANAC n. 114 del 13/02/2019, ove viene evidenziata la non obbligatorietà dell'inserimento, nella documentazione di gara relativa agli affidamenti di appalti di servizi di importo inferiore alle soglie di cui all'art. 35 del D. Lgs. n. 50/2016, della clausola sociale di cui all'art. 50 del decreto legislativo medesimo;

Visto l'art. 34 del D. Lgs. n. 50/2016, che obbliga le stazioni appaltanti a contribuire al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (PAN GPP) attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali

contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto all'articolo 144 del medesimo decreto legislativo;

Visto il decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011, con il quale sono stati adottati i Criteri Ambientali Minimi (CAM) e le Clausole Contrattuali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari;

Viste le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute e approvate in Conferenza Stato-Regioni (pubblicate nella Gazzetta Ufficiale dell'11 giugno 2010) ed in ambito regionale con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016;

Accertato che relativamente al servizio in oggetto risultano convenzioni attive sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), ove sono presenti, iscritti ed abilitati, operatori economici con riferimento alla categoria AG 26 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica);

Dato atto è stato redatto il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I) di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008, dal quale risulta l'assenza di costi connessi;

Visti, nell'articolazione allegata al presente atto al fine di costituirne parte integrante e sostanziale, i testi del capitolato speciale d'appalto, del D.U.V.R.I, del progetto del servizio redatto ai sensi dell'art. 23 del D. Lgs. n. 50/2016 e dello schema di contratto, contenenti le norme e le condizioni per l'esecuzione del servizio di che trattasi nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) e delle Clausole Contrattuali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura delle derrate alimentari adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011;

Dato atto che, ai sensi dell'art. 56 comma 6 del D.Lgs 118/2011 e del comma 8 dell'art. 183 del D.Lgs 267/2000 e s.m.i. TUEL, il programma dei conseguenti pagamenti dell'impegno di spesa di cui al presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di cassa del bilancio e con le regole di finanza pubblica in materia di pareggio di bilancio, introdotte dai commi 707 e seguenti dell'art. 1 della Legge 208/2015 (Legge Stabilità 2016);

## DETERMINA

**Di procedere** all'affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2019/20 e 2020/21, per un importo a base di gara stabilito in € 4,00 oltre IVA per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti e per una spesa complessiva quantificata in ragione di € 748.000,00 oltre IVA, pari ad € 374.000,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico;

**Di individuare**, ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016, quale metodo di scelta del contraente la procedura negoziata di acquisizione di servizi sotto soglia, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, del medesimo D. Lgs. n. 50/2016;

**Di attivare** la predetta procedura negoziata mediante richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), ove sono presenti, iscritti ed abilitati, operatori economici con riferimento alla categoria AG 26 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica);

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

### **REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

- a) siano iscritti, per l'attività inerente l'appalto, nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza;
- b) se Cooperative, siano iscritte all'Albo delle Società Cooperative istituito con D.M. (Ministero delle Attività Produttive) del 23.06.2004;

### **REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

- c) abbiano 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;

### **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE**

- d) abbiano 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;
- e) siano 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;
- f) abbiano sin d'ora la piena disponibilità, ovvero si impegnino 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;

g) abbiano la piena disponibilità di idonei automezzi per il trasporto dei pasti confezionati 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;

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande. A tal fine si precisa che:

- 1) i requisiti di cui di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 devono essere posseduti da ogni singola impresa costituente il raggruppamento;
- 2) i requisiti di cui alle lettere a)-b)-e) devono essere posseduti da ogni singola impresa costituente il raggruppamento;
- 3) i requisiti di cui alle lettere c)-d) devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura minima del 60% e da ciascuna delle altre imprese nella misura minima del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento, fermo restando che il raggruppamento nel suo complesso dovrà possedere il 100% dei requisiti;
- 4) i requisiti di cui alla lettere f)-g) devono essere posseduti indifferentemente dall'impresa capogruppo o dalle altre imprese costituenti il raggruppamento.

**Di stabilire** come segue i criteri di valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 95, comma 3, del D.Lgs. 50/2016:

Le offerte saranno valutate attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri sotto elencati. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100, così ripartito:

**A) Offerta tecnica: punteggio max 70**

**B) Offerta economica: punteggio max 30**

**A) Offerta tecnica**, da redigere in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine, con l'utilizzo del carattere Times New Roman 12.

**Punteggio max 70** da attribuire in base ai seguenti criteri:

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	Punteggio max 33
<b>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</b>	Punteggio max 25
<b>3. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	Punteggio max 7
<b>4. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>	Punteggio max 5

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	<b>Punteggio max 33</b>
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Unità di personale utilizzate giornalmente, distinte per qualifica, e numero di ore giornaliere da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate;</li> <li>- Piano trasporto e distribuzione pasti;</li> <li>- 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.</li> </ul>	max 11 punti
<p>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</p>	max 11 punti
<p>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.</p>	max 11 punti

<b>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</b>	<b>Punteggio max 25</b>
<p><b>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:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) provenienti da produzione biologica per almeno il 40% sul peso totale fornito;</li> <li>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;</li> </ul> <p>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 indicata la percentuale d'incremento delle voci a) e b).</p>	max 12 punti
<p><b>Carne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>c) proveniente da produzione biologica per almeno il 15% sul peso totale fornito;</li> <li>d) proveniente da prodotti IGP, DOP e da prodotti tipici e tradizionali per almeno il 25% sul peso totale fornito;</li> </ul> <p>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>	max 9 punti

<b>Pesce:</b> 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.	max 4 punti
--	-------------

<b>4. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	<b>Punteggio max 7</b>
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.	

<b>5. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta alle obbligatorie certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 e UNI EN ISO 14001:2004</b>	<b>Punteggio max 5</b>
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.

#### **B) Offerta economica. Punteggio max 30**

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggior punteggio. A parità di punteggio fra due o più ditte, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'impresa che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica; in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

**Di prenotare** i seguenti impegni di spesa nel complessivo importo di € 777.920,00 IVA compresa:

Capitolo PEG	Descrizione	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
21012101	Gestione mensa", Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103	spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2019 € 433,97	spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2020 € 149.796,00 <hr/> spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2020 € 40.204,00	spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2021 € 149.796,00



Capitolo PEG	Descrizione	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
21010101	"Gestione mensa", Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103	spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2019 € 114.380,03 <hr/> spesa pasti insegnanti periodo settembre/dicembre 2019 € 10.800,00	spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2020 € 89.437,00 <hr/> spesa pasti insegnanti periodo gennaio/giugno 2020 € 21.200,00 <hr/> spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2020 € 80.436,00 <hr/> spesa pasti insegnanti periodo settembre/dicembre 2020 € 10.800,00	spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2021 € 89.437,00 <hr/> spesa pasti insegnanti periodo gennaio/giugno 2021 € 21.200,00

**Di prenotare, inoltre,** i seguenti accertamenti d'entrata nel complessivo importo di € 437.690,03:

Capitolo PEG	Descrizione	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021
2680	"Proventi privati per serv. mensa scuole dell'obbligo (serv. ril. IVA)	proventi pasti alunni periodo settembre/dicembre 2019 € 114.380,03 <hr/> proventi pasti insegnanti periodo settembre/dicembre 2019 € 10.800,00	proventi pasti alunni periodo gennaio/giugno 2020 € 89.437,00 <hr/> proventi pasti insegnanti periodo gennaio/giugno 2020 € 21.200,00 <hr/> proventi pasti alunni periodo settembre/dicembre 2020 € 80.436,00 <hr/> proventi pasti insegnanti periodo settembre/dicembre 2020 € 10.800,00	proventi pasti alunni periodo gennaio/giugno 2021 € 89.437,00 <hr/> proventi pasti insegnanti periodo gennaio/giugno 2021 € 21.200,00

**Di impegnare**, inoltre, la complessiva somma di € 15.770,03 sul Cap. 21012101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2019, di cui:

€ 14.960,00, pari al 2% dell’importo a base di gara di € 748.000,00 oltre IVA, di cui € 11.968,00 (80%) quale incentivo da liquidare al personale dipendente interessato ed € 2.992,00 (20%) da destinare al fondo per l’innovazione, in attuazione dell’art. 113 del D. Lgs. n. 50/2016 ed in conformità a quanto stabilito nel relativo regolamento comunale approvato con deliberazioni G.C. n. 175 del 07/12/2017 e n. 180 del 18/10/2019;

€ 810,03 quale quota IRAP (8,50 %) sull’importo netto di € 9.529,72 da liquidare a titolo di incentivo al personale dipendente interessato;

con il seguente cronoprogramma;

<b>AREA 1 – CENTRO DI COSTO: 01.02.00001 – DESCRIZIONE: Mensa Scolastica</b>					
<b>Obbligazione giuridica perfezionata al 31/12/2019</b>		<b>Anno di esigibilità Importo</b>			<b>Fonte finanziamento</b>
<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	fondo unico regionale
X		€ 15.770,03			

**Di dare atto che:**

- il fine che con il contratto si intende perseguire, l’oggetto del contratto e le clausole ritenute essenziali sono tutti contenuti nel capitolato speciale d’appalto allegato al presente atto;
- il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa con oneri a carico dell’aggiudicatario;
- il definitivo piano finanziario del servizio ed il correlato cronoprogramma verranno elaborati a seguito della conclusione del procedimento di gara, sulla base degli effettivi importi di aggiudicazione;
- il responsabile del procedimento è il Direttore dell’Area 1, Dott.ssa Maria Laura Giancaspro;

**Di approvare** nei testi acclusi al presente atto:

Allegato “A”: capitolato speciale d’appalto, comprensivo del menù stagionale e delle tabelle merceologiche-grammature suddivise per fascia d’età;

Allegato “B”: documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I);

Allegato “C”: progetto del servizio, redatto ai sensi dell’art. 23 del D. Lgs. n. 50/2016;

Allegato “D”: schema di contratto;

Allegato “E”: prospetto di ripartizione degli incentivi di cui all’art. 113 del D.Lgs. n. 50/2016;



IL DIRETTORE D’AREA  
Maria Laura Giancaspro

Istruttore Direttivo Amministrativo  
Gianluigi Serra

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**