



# COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

Copia

**DETERMINAZIONE N. 385 del 13/04/2017**

**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 per gli anni scolastici 2017/18 e 2018/19 e indizione procedura negoziata con invio di RdO su Sardegna CAT. Approvazione capitolato speciale d'appalto, progetto del

*N° 116 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 PER GLI ANNI SCOLASTICI 2017/18 E 2018/19 E INDIZIONE PROCEDURA NEGOZIATA CON INVIO DI RDO SU SARDEGNA CAT. APPROVAZIONE CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO, PROGETTO DEL**

### 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. 14 del 16/03/2017, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione armonizzato 2017-2019;

Vista la deliberazione della Giunta Comunale n. 155 del 31/10/2016, con la quale è stata approvata, ai sensi dell’art. 21, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, la programmazione biennale 2017-2018 degli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore ad € 40.000,00;

Premesso che, scadendo in data 30/06/2017 l’appalto attualmente in corso, questa Amministrazione deve procedere all’affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica per gli anni scolastici 2017/18 e 2018/19, 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 € 374.400,00 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;

Atteso che nell'ambito dei servizi elencati nel predetto allegato IX rientra, con la Categoria 17, CPC 64 (servizi alberghieri e di ristorazione) – CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica) dell'allegato I al Regolamento CE n. 213/2008 del 28.11.2007, anche il servizio in oggetto;

Visto l'art. 95, comma 3, 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;

Visto l'art. 144, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, che definisce i principali elementi di valutazione dell'offerta tecnica nell'ambito degli affidamenti in appalto dei servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX al decreto medesimo;

Dato atto, inoltre, che:

- la procedura d'acquisizione del servizio di che trattasi non rientra nel campo d'applicazione del vigente regolamento comunale per l'acquisizione di lavori, forniture e servizi in economia;
- l'affidamento del predetto appalto avviene nel pieno rispetto delle disposizioni statuite dall'art. 26, 3° comma, della legge n. 488/1999 e successive modificazioni e integrazioni, in quanto alla data odierna non risultano convenzioni attive presso la CONSIP per l'acquisizione del servizio in oggetto;
- è stata effettuata, ai sensi dell'art. 7 della legge n. 94/2012, specifica ricognizione sul MEPA (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione), non riscontrando alcuna offerta per il servizio in oggetto;
- relativamente al servizio in oggetto risultano convenzioni attive sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza gestita dal Servizio Provveditorato – Direzione Generale Enti Locali e Finanze della Regione Autonoma della Sardegna), ove sono presenti, iscritti ed abilitati, operatori economici con riferimento alla categoria AG 28 (Servizi di ristorazione e catering) ed al CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica);
- 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 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, nella formulazione allegata al presente atto al fine di costituirne parte integrante e sostanziale;

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 per gli anni scolastici 2017/18 e 2018/19, 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 gestita dal Servizio Provveditorato – Direzione Generale Enti Locali e Finanze della Regione Autonoma della Sardegna), ove sono presenti, iscritti ed abilitati, operatori economici con riferimento alla categoria AG 28 (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 2014/2016, un fatturato globale d'impresa non inferiore a € 1.496.000,00 IVA esclusa, di cui € 748.000,00 IVA esclusa riferiti a servizi identici a quello oggetto del presente appalto per conto di pubbliche amministrazioni;

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

- d) abbiano effettuato senza demerito, nel triennio 2014/2016, servizi identici 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;
- 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;
- g) 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;

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

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	Punteggio max 30
<b>2. Interventi innovativi e migliorativi del servizio rispetto a quelli previsti nel capitolato</b>	Punteggio max 8
<b>3. Utilizzo di prodotti a Km 0 e rispetto dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 e delle disposizioni ambientali in materia di green economy</b>	Punteggio max 8
<b>4. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	Punteggio max 8
<b>5. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta all'obbligatoria certificazione UNI EN ISO 9001:2008</b>	Punteggio max 8
<b>6. Sistema informatizzato di rilevazione, prenotazione pasti e riscossione</b>	Punteggio max 8

La Commissione utilizzerà i seguenti elementi di valutazione:

- Insufficiente (proposta non presente, non sufficientemente chiara e non connotata da concretezza e realizzabilità);
- Sufficiente (proposta sufficientemente chiara e connotata da concretezza e realizzabilità);
- Buono (proposta distintamente chiara e connotata da concretezza, realizzabilità ed efficacia);
- Ottimo (proposta ottimamente chiara e connotata da concretezza, realizzabilità, efficacia ed innovatività)

<b>1. Organizzazione del servizio</b>	<b>Punteggio max 30</b>
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.	Punteggio da 0 a 10 punti  Insufficiente: 0 punti Sufficiente: 4 punti Buono: 7 punti Ottimo: 10 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	Punteggio da 0 a 10 punti  Insufficiente: 0 punti Sufficiente: 4 punti Buono: 7 punti Ottimo: 10 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.	Punteggio da 0 a 10 punti  Insufficiente: 0 punti Sufficiente: 4 punti Buono: 7 punti Ottimo: 10 punti

<b>2. Interventi innovativi e migliorativi del servizio rispetto a quelli previsti nel capitolato</b>	<b>Punteggio max 8</b>
Servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti, dunque non compresi nelle attività previste dal capitolato, 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.	Insufficiente: 0 punti Sufficiente: 2 punti Buono: 5 punti Ottimo: 8 punti

<b>3. Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta e rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi di cui agli artt. 34 e 144, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016 in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nella ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari</b>	<b>Punteggio max 8</b>
Descrizione e specializzazione dettagliata delle modalità di impiego di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta e provenienti da sistemi di filiera corta, con specifica indicazione dei fornitori e produttori ai quali ci si rivolgerà per l'acquisizione di tali prodotti. Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede un impiego più elevato, in termini quantitativi e qualitativi, dei predetti prodotti, nonché delle forme di rispetto delle disposizioni ambientali vigenti in materia di green economy e dei criteri ambientali minimi in parola, offerti a garanzia del minore impatto ambientale.	Insufficiente: 0 punti Sufficiente: 2 punti Buono: 5 punti Ottimo: 8 punti

<b>4. Presenza di un programma di formazione e/o aggiornamenti.</b>	<b>Punteggio max 8</b>
Verrà attribuito un punto per ogni corso di almeno 6 ore di formazione/qualificazione (fino ad un massimo di 8 punti) cui il personale addetto alla preparazione, conservazione e trasporto dei pasti, ha partecipato nel triennio 2014/2016.	

<b>5. Possesso di certificazioni di qualità in aggiunta all'obbligatoria certificazione UNI EN ISO 9001:2008</b>	<b>Punteggio max 8</b>
certificazione di qualità UNI EN ISO 14001:2004 sui sistemi di gestione ambientale	4 punti
certificazione di qualità UNI EN ISO 22000:2005 sui sistemi di gestione per la sicurezza alimentare	4 punti

6. Sistema informatizzato di rilevazione, prenotazione pasti e riscossione	Punteggio max 8
<p>Dovrà essere elaborato un progetto contenente la descrizione e specificazione dettagliata del sistema informatizzato da utilizzare per la gestione del servizio, la prenotazione giornaliera dei pasti, la rilevazione delle presenze, la gestione degli incassi e pagamenti. Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede il sistema informatizzato più completo, performante e rispondente alle specifiche caratteristiche del servizio. Il sistema di riscossione e pagamento proposto dovrà essere efficace, completo e rispondente ai bisogni dell'utenza. Il sistema informatizzato dovrà essere installato, reso operativo e mantenuto da parte della ditta affidataria con oneri a proprio carico e potrà essere oggetto, nel corso del periodo d'appalto, di ulteriori adeguamenti che dovessero rendersi necessari a seguito di esigenze operative segnalate dagli uffici comunali competenti alla gestione amministrativa e contabile del servizio, con eventuali oneri a carico della ditta affidataria.</p>	<p>Insufficiente: 0 punti  Sufficiente: 2 punti  Buono: 5 punti  Ottimo: 8 punti</p>

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** così suddivisi:

$$\frac{\text{Ribasso percentuale della singola offerta}}{\text{Ribasso percentuale massimo offerto}} \times 30$$

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 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;

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

- € 42.967,00 sul Cap. PEG 21012101 "Gestione mensa", Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2017 per spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2017
- € 77.673,00 sul Cap. PEG 21010101 "Gestione mensa", Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2017 per spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2017



- € 157.033,00 sul Cap. PEG 21012101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2018 per spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2018
- € 81.335,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2018 per spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2018
- € 42.967,00 sul Cap. PEG 21012101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2018 per spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2018
- € 77.673,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2018 per spesa pasti alunni periodo settembre/dicembre 2018
- € 157.033,00 sul Cap. PEG 21012101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2019 per spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2019
- € 81.335,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2019 per spesa pasti alunni periodo gennaio/giugno 2019
- € 10.400,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2017 per spesa pasti insegnanti periodo settembre/dicembre 2017
- € 19.552,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2018 per spesa pasti insegnanti periodo gennaio/giugno 2018
- € 10.400,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2018 per spesa pasti insegnanti periodo settembre/dicembre 2018
- € 19.552,00 sul Cap. PEG 21010101 “Gestione mensa”, Codifica Ministeriale D. Lgs. n. 118/2011 4.06.1.0103, della competenza Bilancio 2019 per spesa pasti insegnanti periodo gennaio/giugno 2019

**Di prenotare, inoltre, i seguenti accertamenti d’entrata:**

- € 77.673,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata “Proventi privati per serv. mensa scuole dell’obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2017;
- € 81.335,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata “Proventi privati per serv. mensa scuole dell’obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2018;

- € 77.673,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata dell'obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2018; “Proventi privati per serv. mensa scuole”
- € 81.335,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata dell'obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2019; “Proventi privati per serv. mensa scuole”
- € 10.400,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata dell'obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2017; “Proventi privati per serv. mensa scuole”
- € 19.552,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata dell'obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2018; “Proventi privati per serv. mensa scuole”
- € 10.400,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata dell'obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2018; “Proventi privati per serv. mensa scuole”
- € 19.552,00 sul Cap. PEG 2680 Entrata dell'obbligo (serv. ril. IVA) del Bilancio 2019; “Proventi privati per serv. mensa scuole”

**Di dare atto** che il definitivo piano finanziario del servizio ed il correlato cronoprogramma verranno elaborati, sulla base degli effettivi importi di aggiudicazione, a seguito della conclusione del procedimento di gara;

**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;



IL DIRETTORE D'AREA  
Maria Laura Giancaspro

Istruttore Direttivo Amministrativo  
Gianluigi Serra

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