



COMUNE DI SELARGIUS

Città Metropolitana di Cagliari

Copia

DETERMINAZIONE N. 524 del 17/05/2021

AREA 1 - SOCIO-ASSISTENZIALE-AMM. RISORSE UMANE E CONTABILITA' DEL PERSONALE-CULTURA-SPORT-TURISMO

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 2021/22 e 2022/23.

N° 190 del Registro Determinazioni

AREA 1 - SOCIO-ASSISTENZIALE-AMM. RISORSE UMANE E CONTABILITA' DEL PERSONALE-CULTURA-SPORT-TURISMO



COMUNE DI SELARGIUS

Provincia di Cagliari

AREA 1 - SOCIO-ASSISTENZIALE-AMM. RISORSE UMANE E CONTABILITA' DEL PERSONALE-CULTURA-SPORT-TURISMO 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 2021/22 E 2022/23. CODICE CIG 8756894189

IL DIRETTORE

Visto il provvedimento sindacale prot. n. 53669 del 30/12/2020, con il quale viene conferito alla sottoscritta Dott.ssa Maria Laura Giancaspro l'incarico di responsabile della posizione organizzativa corrispondente alla direzione dell'Area 01 Socio/Assistenziale-Amministrazione Risorse Umane e Contabilità Personale-Cultura-Sport e Turismo;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 81 del 29/12/2020, esecutiva, con la quale è stato approvato il bilancio di previsione 2021/2022/2023;

Vista la deliberazione n. 1 del 12/01/2021, con la quale la Giunta Comunale ha approvato il Piano Esecutivo di Gestione (PEG) per le annualità 2021/2022/2023, individuando nel contempo i responsabili della gestione dei corrispondenti capitoli di spesa;

Vista la deliberazione del Consiglio Comunale n. 17 del 29/04/2021, esecutiva, con la quale è stata approvata, ai sensi dell'art. 21, comma 1, del D. Lgs. n. 50/2016, la programmazione biennale 2021-2022 degli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore ad € 40.000,00;

Premesso che, scadendo in data 30/06/2021 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 2021/22 e 2022/23, per una spesa complessiva quantificata in ragione di € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 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;

Considerato che:

- l'importo d'aggiudicazione è stabilito in € 4,50 oltre IVA al 4% per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti e si intende fisso e non assoggettabile a ribasso, ai sensi dell'art. 95, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Tale importo è stato stabilito, in conformità alle indicazioni contenute nelle linee guida n. 2 approvate dall'ANAC con deliberazione n. 1005 del 21/09/2016, previa effettuazione di specifica indagine di mercato dalla quale è emerso che il corrispettivo unitario di € 4,50 oltre IVA è in linea con l'importo d'aggiudicazione conseguente alle gare ad evidenza pubblica svolte da diversi Comuni vicini;
- si prevede l'erogazione, per ciascun anno scolastico, dei seguenti pasti, per una spesa complessiva quantificata in ragione di € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico:
 - ✓ n. 51.330 pasti agli alunni della scuola dell'infanzia;
 - ✓ n. 22.000 pasti agli alunni della scuola primaria;
 - ✓ n. 3.000 pasti agli alunni della scuola secondaria di primo grado;
 - ✓ n. 7.000 pasti agli insegnanti;
- le offerte saranno valutate con esclusivo riferimento alla sola offerta tecnica, attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri evidenziati nella parte dispositiva. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100;

Dato atto che con decorrenza anno scolastico 2021/22 il presente appalto è stato esteso anche alle tre classi a tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado di via delle Begonie (circa 60 alunni che prolungheranno l'orario per due volte alla settimana), atteso che con nota PEC

in data 08/04/2021 acquisita al n. 17022 del protocollo generale il competente dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo n. 2 ha evidenziato che il tempo prolungato della scuola secondaria di primo grado è istituzionale ed è autorizzato dall'Ufficio Scolastico Regionale, che a tal fine dispone l'attribuzione di specifico organico docente e ATA;

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 Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, con il quale sono stati adottati i Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva - settore ristorazione scolastica e fornitura delle derrate alimentari;

Viste le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute ed in ambito regionale dall'Assessorato Igiene e Sanità della Regione Sardegna con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016;

Dato atto che 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;

Ravvisata l'opportunità 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);

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) per il servizio di ristorazione collettiva - settore ristorazione scolastica e fornitura delle derrate alimentari, adottati con decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020;

Dato atto che sono state attuate le misure di prevenzione di cui all'Area B "Contratti pubblici - affidamento di lavori, servizi e forniture", come individuata nel piano triennale 2020/2022 per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza approvato con la deliberazione G.C. n. 18 del 31/01/2020;

Dato atto, altresì, ai sensi del predetto piano triennale 2020/2022 per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza, che il Responsabile del procedimento e del provvedimento finale è Maria Laura Giancaspro, per la quale non sussistono potenziali conflitti di interesse né cause di incompatibilità in relazione alla procedura in oggetto;

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 2021/22 e 2022/23, per una spesa complessiva quantificata in ragione di € 749.970,00 oltre IVA, pari ad € 374.985,00 oltre IVA per ciascun anno scolastico;

Di stabilire l'importo d'aggiudicazione in € 4,50 oltre IVA al 4% per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, che si intende fisso e non assoggettabile a ribasso, ai sensi dell'art. 95, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Tale importo è stato stabilito, in conformità alle indicazioni contenute nelle linee guida n. 2 approvate dall'ANAC con deliberazione n. 1005 del 21/09/2016, previa effettuazione di specifica indagine di mercato dalla quale è emerso che il corrispettivo unitario di € 4,50 oltre IVA è in linea con l'importo d'aggiudicazione conseguente alle gare ad evidenza pubblica svolte da diversi Comuni vicini;

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 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;

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE

- d) abbiano 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;
- e) siano in 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;
- 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. 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;
- 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. Gli automezzi dovranno essere immatricolati in classe ambientale almeno EURO 4;

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 con esclusivo riferimento alla sola offerta tecnica, attribuendo alle stesse i punteggi secondo i criteri sotto elencati. Il punteggio massimo ammissibile è pari a 100. L'importo d'aggiudicazione è stabilito in € 4,50 oltre IVA al 4% per ciascun pasto somministrato ad alunni ed

insegnanti e si intende fisso e non assoggettabile a ribasso, ai sensi dell'art. 95, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016.

L'offerta tecnica deve essere redatta in elaborato formato A4, composto al massimo di n. 20 pagine, con utilizzo del carattere Times New Roman 12.

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. 25/07/2011	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
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;	max 11 punti

<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>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 Zootechnia 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»; 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>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; 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>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. 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 punti</p> <p>max 5,4 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>max 6 punti</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).</p> <p>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>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.</p>	<p>max 4 punti</p> <p>max 3 punti</p> <p>max 4 punti</p>
---	--

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

5. Comunicazione	Punteggio max 8
<p>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..</p>	<p>max 8 punti</p>

Il punteggio finale relativo all'offerta tecnica è dato dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi sopra indicati. Qualora la valutazione degli elementi tecnici non totalizzi almeno 50 punti su un massimo di 100, la stessa sarà ritenuta insufficiente.

Di provvedere con separato atto alla prenotazione dei relativi impegni di spesa, nel complessivo importo di € 779.968,80 IVA compresa, sui competenti capitoli PEG 21012101 e 21010101 dei bilanci per gli anni 2021-2022-2023, che presentano la necessaria disponibilità;

Di provvedere, altresì, con separato atto ad impegnare sul competente capitolo PEG 21012101 del bilancio per l'anno 2021 le somme da liquidare quale incentivo al personale dipendente interessato e 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 18/10/2018;

Di nominare, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 101 del D. Lgs. n. 50/2016, quale direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) relativamente all'appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale per gli anni scolastici 2021/22 e 2022/23, il dipendente Sig. Gianluigi Serra, Istruttore Direttivo Amministrativo cat. D3 assegnato al servizio Pubblica Istruzione e Cultura, avente adeguata competenza professionale ed esperienza nel settore di che trattasi. Il predetto dipendente svolgerà i compiti e le funzioni statuite dagli artt. 101 e 111, 2° comma, del D. Lgs. n. 50/2016 per tutto il periodo di durata dell'appalto in parola e sino al completamento dei conseguenti accertamenti ed adempimenti;

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 responsabile del procedimento è il Direttore dell'Area 1, Dott.ssa Maria Laura Giancaspro;
- è stato acquisito dall'ANAC il seguente codice CIG: 8756894189;
- il presente atto è soggetto agli obblighi di pubblicazione di cui al D. Lgs. n. 33/2013 (Amministrazione Trasparente) e alla legge n. 190/2012 (Anticorruzione)

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;



Istruttore Direttivo Amministrativo
Gianluigi Serra

IL DIRETTORE D’AREA
Maria Laura Giancaspro

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
