



## COMUNE DI TRICESIMO

PROVINCIA DI UDINE

Medaglia d'oro al merito civile - Eventi sismici 1976

**Determinazione nr. 695 Del 27/12/2016**

### AREA FINANZIARIA

#### **SERVIZIO TRIBUTI-ATT.ECONOMICHE-PROVVEDITORATO-ECONOMATO-PATRIMONIO-SERVIZI SCOLASTICI E SOCIALI 'non delegati e non affidati ad altro responsabile'**

OGGETTO: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS.2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. AA.SS.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. N.50/2016 CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE. CIG 6914737D79.

### IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

**VISTA** la Deliberazione del Consiglio comunale n.28 del 14/07/2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di previsione per il triennio 2016-2018;

**VISTA** la Deliberazione giuntale n. 84 del 14/07/2016 con la quale si è disposto l'affidamento definitivo delle risorse anno 2016 , a seguito dell'approvazione del Bilancio di Previsione;

**PREMESSO** che:

- il servizio oggetto della presente determinazione ha valore pari ad Euro 1.818.816,77 I.V.A. esclusa ed è finanziato con entrate proprie;
- il servizio oggetto della presente determinazione è da considerarsi prestazione principale ;

- con deliberazione della Giunta comunale n. 79 del 29.06.2016 l'affidamento in oggetto è stato inserito nel programma biennale degli acquisti di beni e servizi di cui all'art.21 del D.Lgs. n.50/2016.

**RILEVATA** la necessità di provvedere all'indizione della gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023.

**VERIFICATO** che:

- a. Consip S.p.A., società concessionaria del Ministero dell'Economia e delle Finanze per i servizi informativi pubblici, non ha attivato, alla data odierna, convenzioni per al fornitura del servizio di cui all'oggetto, alle quali poter eventualmente aderire ai sensi dell'art.24, comma 6, della L. n.448/221;
- b. non risulta presente alla data odierna sul Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) di Consip S.p.A. stessa il servizio richiesto.

**CONSIDERATO** che, ai sensi dell'art.55 bis del L.R. n. 26/2014 e dell'art.37 del D.Lgs. 50/2016 , il servizio in oggetto della presente determinazione non possono essere affidati dal Comune autonomamente;

**RICORDATO** che:

- c. In data 20.06.2016 è stata sottoscritta dai Comuni di Tavagnacco, Pradamano e Pavia di Udine la convenzione per la costituzione di una centrale unica di committenza volta a garantire la gestione associata delle procedure per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture;
- d. il Consiglio Comunale nella seduta del 14/07/2016 con atto n. 31 ha deliberato di aderire alla gestione associata di acquisizione di lavori, beni e servizi disciplinata dalla Convenzione dianzi citata ed approvato lo schema di Convenzione, con capofila il comune di Tavagnacco;
- e. la convenzione è stata sottoscritta in data 10.08.2016 atto n. 2132 comune di Tavagnacco;
- f. con convenzione sopra citata viene delegato il Comune di Tavagnacco ad esercitare le funzioni amministrative ed i servizi attinenti la centrale di committenza;

**RITENUTO:**

- di dover procedere all'aggiudicazione del servizio in oggetto alla presente determinazione con procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. 50/2016;

- di non prevedere la facoltà di subappaltare;

- che, con riferimento alle disposizioni dell'art.51 – comma 1 – del D.Lgs. n.50/2016, non è possibile suddividere il presente appalto in lotti funzionali in quanto l'attività appaltata non può essere soggetta a frazionamenti;

**RITENUTO** altresì di stabilire che:

per partecipare alla gara i concorrenti devono possedere i seguenti requisiti di:

- a. idoneità professionale : iscrizione al registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per il ramo di attività oggetto dell'appalto ( ristorazione scolastica);
- b. capacità economico e finanziaria : avere un fatturato specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto (gestione servizi di ristorazione collettiva) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari pari ad almeno euro 250.000,00 annuali (I.V.A. esclusa) ;
- c. capacità tecnica e professionale: avere complessivamente prestato , negli ultimi tre esercizi chiusi regolarmente con buon esito, servizi analoghi per tipologia a quelli oggetto dell'appalto (gestione servizi di ristorazione collettiva) , erogando un numero medio di pasti annuali non inferiore a n. 48.000;
- d. in casi di irregolarità essenziale sanabile della domanda la misura della sanzione pecuniaria sarà pari ad euro 950,00;
- e. l'affidamento dell'appalto oggetto della presente determinazione sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinato sulla scorta dei parametri oggettivi di seguito indicati. La valutazione dell'offerta tecnico-economica e dell'offerta economica avverrà ripartendo i punti a disposizione, pari a 100/100, nel modo seguente:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A – Offerta tecnico-organizzativa	65
B – Offerta economica	35

#### A. CRITERIO TECNICO -ORGANIZZATIVO:

Per l'offerta Tecnico – Organizzativa, la Commissione giudicatrice attribuirà il punteggio da 0 a 65, utilizzando i punteggi massimi sotto indicati per ciascun elemento o sub elemento con l'applicazione dei criteri motivazionali, i coefficienti ed il meccanismo di seguito illustrati:

ELEMENTI	PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE PUNTI
1. ESPERIENZA NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	Fino a un massimo di punti 3	Ogni 10 anni completi di attività punti 1
2. FORNITORI DI PRODOTTI ALIMENTARI CON ATTESTAZIONI ISO 9001 INERENTI PRODUZIONE E/O COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI	Fino a un massimo di punti 3	Assenza di certificazioni o meno del 30% di fornitori con certificazioni 0 punti Dal 30% al 60 % dei fornitori con certificazioni 1 punto Dal 60% al 100% dei fornitori con certificazioni 3 punti
3. SISTEMI DI RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO tramite questionario predisposto dalla ditta su un campione del 75% dell'utenza	Fino a un massimo di punti 3	Frequenza semestrale punti 3 Frequenza annuale punti 1 Assenza di rilevazione punti 0
4. FIGURE PROFESSIONALI DEDICATE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	Fino a un massimo di punti 3	almeno tre addetti per ogni 40 pasti distribuiti punti 3 almeno due addetti ogni 40 pasti punti 2 almeno un addetto ogni 40 pasti punti 1
5. PRESENZA DI PERSONALE QUALIFICATO	Fino a un massimo di punti 7	Presenza in organico dedicato al servizio di almeno un cuoco diplomato o con esperienza minimo decennale nella ristorazione scolastica punti 3 Presenza in organico dedicato al servizio di almeno un cuoco diplomato o con esperienza minimo quinquennale nella ristorazione scolastica punti 1 Presenza in organico dedicato al servizio di un responsabile di cucina con esperienza minimo quinquennale nella ristorazione scolastica punti 2 Presenza in organico dedicato al servizio di un responsabile di cucina con esperienza minimo triennale nella ristorazione scolastica punti 1 Presenza in organico dedicato al servizio di un o specialista in scienza dell'alimentazione, dietista , nutrizionista punti 2
6. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI PRODUZIONE CON RIFERIMENTO AL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP) E DESCRIZIONE ESAURIENTE DEI CICLI DI LAVORAZIONE Descrizione fasi e procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione,	Fino a un massimo di punti 14	

cottura, distribuzione, lavaggio, sanificazione ; elenco delle attrezzature usate nella produzione e confezionamento dei pasti (indicazione percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitore di temperatura , controlli, sistemi di rintracciabilità,ecc.)		
7. GESTIONE DEGLI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE AL SERVIZIO	Fino a un massimo di punti 6	
8. PROGETTO DI INFORMAZIONI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE Descrizione obiettivi, contenuti delle iniziative , strumenti di informazione, metodologie di realizzazione.	Fino a un massimo di punti 4	
9.QUALIFICAZIONE AZIENDALE E STAFF DEDICATO ALL' APPALTO: Presentare le relative certificazioni, tra quelle sotto indicate: possesto di certificazione Sincert: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema di gestione ambientale ISO 14001</li> <li>- Responsabilità sociale d'impresa SA 8000</li> <li>- Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori OHSAS 18001</li> <li>- Sistema di gestione sicurezza alimentare ISO 22000</li> </ul>	Fino ad un massimo di punti 3 Possesso di n.1 certificazione punti 1 Possesso oltre n.1 certificazione punti 3 Non possesso punti 0 <i>In caso di raggruppamento temporaneo di imprese verranno attribuiti i punti per detto elemento solo qualora ogni certificazione vantata sia posseduta da tutte le imprese raggruppate, fatto salvo la certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare che dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e somministrazione pasti. In caso di consorzio, tale prescrizione deve essere soddisfatta dal consorzio medesimo e dalla ditta o dalle ditte designate,nella domanda di ammissione alla gara, come esecutrici del contratto.</i>	
10. FORMAZIONE PERSONALE : Programma di formazione e aggiornamento del personale in aggiunta quelle previste dal capitolato	Fino ad un massimo di punti 2	
11. OFFERTA MATERIE PRIME DI QUALITA' Inserimento di prodotti biologici, IGP,DOP,filiera corta e km zero oltre a quelli richiesti dal capitolato	Fino ad un massimo di punti 5	
12. DIETE SPECIALI	Fino ad un massimo di	

Descrizione delle modalità di esecuzione e preparazione delle diete speciali nei centri di cottura	punti 2	
13. MIGLIORIE AL SERVIZIO	Fino ad un massimo di punti 6	
Elementi	Sub Elementi	sotto punteggio max attribuibile
Macchine ed attrezzature	a.Descrizione proposta intervento migliorativo a macchine ed attrezzature presso i centri di cottura e le sedi terminali	Punti 3
Ambienti e strutture	b.Descrizione proposta intervento migliorativo ad ambienti e strutture	Punti 1
Sistema informatizzato	c.Descrizione proposta intervento migliorativo al sistema di gestione informatizzato del servizio	Punti 2

A1.La valutazione dell'offerta tecnico-organizzativa è effettuata con il metodo del confronto a coppie – Metodo aggregativo compensatore – secondo la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [ W_i * V(a)_i ] \text{ dove:}$$

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

$\sum_n$  = sommatoria

A2. I coefficienti V(a) (che per l'offerta tecnico-organizzativa sono pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile e pari ad 1 in corrispondenza della prestazione massima offerta) sono determinati come segue:

- per i sub-elementi 1-2-3-4-5-9, di natura **quantitativa**, l'attribuzione del coefficiente V(a) avverrà mediante l'applicazione dei criteri descritti negli stessi sub elementi;
- per i sub-elementi 6-7-8-10-11-12-13a-13b-13c, di natura **qualitativa**, il coefficiente V(a) è determinato mediante il metodo del "confronto a coppie" di seguito descritto.

A3. Il confronto avverrà sulla base delle preferenze accordate da ciascun commissario a ciascuna offerta tecnica in confronto con tutti gli altri, secondo i parametri contenuti nei documenti di gara. Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6:

- 1 – nessuna preferenza;
- 2 – preferenza minima;
- 3 – preferenza piccola;
- 4 – preferenza media;
- 5 – preferenza grande;
- 6 – preferenza massima.

A4. Verrà poi costruita una matrice, per ciascun commissario, con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno come nell'esempio sottostante, nel quale le lettere individuano i singoli concorrenti; in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente al concorrente che è stato preferito con il relativo grado di preferenza e, in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due concorrenti in confronto, assegnando un punto ad entrambi.

	B	C	D	E	.....	N
A						
	B					

C				
	D			
		E		
			N-1	

A5. Al termine dei confronti si procede a sommare, per ciascun concorrente, tutti i coefficienti attribuiti dai singoli commissari e a trasformare tale somma in coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuendo uno al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto e agli altri concorrenti un coefficiente conseguentemente proporzionale al punteggio raggiunto. Non si procederà ad arrotondamenti, ma verranno evidenziate solo le ultime due cifre decimali riportate nel foglio di calcolo che sarà utilizzato per i conteggi.

6. Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a tre, fermo restando il metodo di determinazione dei coefficienti V(a) per i criteri quantitativi, non si applicherà il metodo del confronto a coppie per i criteri qualitativi, per i quali i coefficienti saranno determinati come segue: ciascun commissario di gara attribuirà coefficienti tra 0 e 1 per ogni elemento di natura qualitativa. I coefficienti V(a) si otterranno come segue: verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai commissari per ciascun requisito. All'offerta con media migliore (per ciascun requisito) verrà attribuito un coefficiente V(a)=1; i rimanenti coefficienti verranno calcolati in maniera proporzionale (cioè in base al rapporto delle medie dei coefficienti attribuiti dai commissari).

7. Se al termine della valutazione delle offerte tecnico-organizzative nessun concorrente ottiene, per l'intera offerta tecnico-organizzativa, il punteggio pari al peso complessivo previsto per tale elemento, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo dell'offerta tecnico-organizzativa e il punteggio massimo dell'offerta economica si procederà, in conformità a quanto previsto dalle Linee guida n. 2 approvate dall'Autorità nazionale anticorruzione con Delibera n. 1005 del 21 settembre 2016, alla riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnico-organizzativa, attribuendo all'offerta migliore il punteggio max di 65 punti e procedendo di conseguenza a riproporzionare le altre offerte, con la seguente formula:

$$C(a) / C(\max) * 65$$

Dove

C(a) = punteggio di valutazione dell'offerta (a)

C(max)=punteggio ottenuto dalla migliore offerta

L'arrotondamento sarà effettuato alla terza cifra decimale.

## **B. CRITERIO ECONOMICO (Max punti 35)**

Al concorrente che avrà presentato il prezzo singolo pasto migliore rispetto a quello posto a base di gara, sarà attribuito un coefficiente pari ad 1; agli altri sarà assegnato un coefficiente pari al risultato della formula:

$$V_i = (P_{\text{migliore}} / P_i)$$

dove:

$V_i$  = Coefficiente della prestazione al requisito (i) variabile tra 0 e 1

$P_i$  = prezzo offerto dal concorrente i-simo

$P_{\text{migliore}}$  = prezzo migliore offerto in gara

All'offerta che otterrà un coefficiente pari ad 1 saranno attribuiti punti 35; alle altre i punteggi saranno attribuiti proporzionalmente, moltiplicando il coefficiente  $V_i$  per il punteggio massimo di 35 punti.

La somma dei punti assegnati al Progetto Tecnico e all'Offerta Economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente e determinerà la graduatoria provvisoria di gara.

In caso di parità di punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo sul Progetto Tecnico. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

- f. di prevedere la riparametrazione sia con riferimento ai punteggi relativi ai singoli sub-criteri da 1 a 13 dell'offerta tecnica che con riferimento alla offerta tecnica complessivamente considerata;
- g. di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui una sola offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;

- h. che il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente per un massimo di sei mesi;
- i. che il contratto potrà essere rinnovato per gli aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023;
- j. che il capitolato d'oneri ha adottato i criteri minimi ambientali di cui al Decreto ministeriale del 25.07.2011, allegato n.1

**DATO ATTO** che:

- a) l'affidamento del servizio in oggetto rientra nell'obbligo di contribuzione a favore dell'A.N.A.C.;
- b) in relazione alla procedura di selezione del contraente, è stato richiesto all'A.N.A.C. il Codice di identificazione del procedimento di selezione del contraente, denominato Codice Identificativo gare (CIG), il quale corrisponde al codice alfanumerico 6914737D79;
- c) ai sensi della legge n.136/2010 sussiste l'obbligo di riportare il suddetto codice (CIG) su ciascuna transazione posta in essere dalle stazioni appaltanti e dagli altri soggetti di cui all'art.,3, comma 1, della medesima legge;

**DATO ATTO** che la procedura per l'aggiudicazione del contratto d'appalto per l'esecuzione del servizio in oggetto trova copertura finanziaria nei capitoli 10257/7 e 10275/8 ;

**DI DARE ATTO** che si prevede una spesa di Euro 4.000,00 per le pubblicazioni previste dalla normativa in argomento per l'appalto in oggetto, spesa che sarà puntualmente definita sulla base delle indicazioni della CUC di Tavagnacco;

**VISTO** l'art. 107, comma 3, lett. d) del D.Lgs. 18.08.2000, n° 267 che attribuisce ai dirigenti la competenza ad assumere gli atti di gestione finanziaria ed i principi contabili di cui all'art. 151 del medesimo D.Lgs. 267/2000 e al D.Lgs. 118/2011;

**VISTO** l'ordine di servizio n. 6 del 08/08/2014 con il quale è stato formalmente nominato il Responsabile del servizio Tributi- attività economiche - provveditorato - economato - patrimonio - servizi scolastici e sociali non delegati ad altri Sig. Rizzi p.i. Norberto autorizzandolo ad emettere le determinazioni di spesa ed in generale ad assumere gli atti necessari di gestione relativa ai servizi di sua competenza;

**VISTO** l'art. 183, comma 8, Tuel, in base al quale "Al fine di evitare ritardi nei pagamenti e la formazione di debiti pregressi, il responsabile della spesa che adotta provvedimenti che comportano impegni di spesa ha l'obbligo di accertare preventivamente che il programma dei conseguenti pagamenti sia compatibile con i relativi stanziamenti di cassa e con le regole del patto di stabilità interno; la violazione dell'obbligo di accertamento di cui al presente comma comporta responsabilità disciplinare ed amministrativa".

**VISTO** lo Statuto Comunale e successive modificazioni.

**VISTO** il Regolamento comunale di Contabilità.

**VISTO** l'art. 49, comma 1, del D.Lgs. 18.08.2000, n° 267 - "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali".

**VISTO** il D.Lgs. 18.08.2000, n° 267 - "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali".

## DETERMINA

Poste le premesse sopraindicate quale parte integrante e sostanziale del presente atto,

1. **DI RICHIEDERE** al Responsabile della CUC di Tavagnacco di procedere all'indizione della gara per il conferimento dell'appalto di per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss. 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023, mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. n.50/2016 , con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 50/2016;
2. **DI PRECISARE** che:
  - a. l'importo complessivo a base di gara è pari ad Euro 1.818,816,77 IVA esclusa, di cui l'importo relativo ai costi per la sicurezza è di Euro 0;
  - b. il servizio oggetto della presente determinazione è da considerarsi prestazione principale ;
  - c. con deliberazione della Giunta comunale n. 79 del 29.06.2016 l'affidamento in oggetto è stato inserito nel programma biennale degli acquisti di beni e servizi di cui all'art.21 del D.Lgs. n.50/2016;
  - d. con riferimento alle disposizioni dell'art.51 – comma 1 – del D.Lgs. n.50/2016 non è possibile suddividere il presente appalto in lotti funzionali in quanto l'attività dell'appaltatore non può essere soggetta a frazionamenti;
  - e. di non prevedere la facoltà di subappaltare;
  - f. in casi di irregolarità essenziale sanabile della domanda la misura della sanzione pecuniaria sarà pari ad euro 950,00;
  - g. di prevedere la riparametrazione sia con riferimento ai punteggi relativi ai singoli sub-criteri da 1 a 13 dell'offerta tecnica che con riferimento alla offerta tecnica complessivamente considerata;
  - h. di procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui una sola offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
  - i. il contratto potrà essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente per un massimo di sei mesi;
  - j. che il contratto potrà essere rinnovato per gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023;
  - k. che il capitolato d'oneri ha adottato i criteri minimi ambientali di cui al Decreto ministeriale del 25.07.2011, allegato n.1 ;
3. **DI PRECISARE** , altresì , ai sensi dell'art.192 del D.Lgs. n.267/2000 e n.32 del D.Lgs. 50/2016 che:
  - a) il fine che si intende perseguire con il contratto è di fornire il servizio di ristorazione scolastica;



- b) l'oggetto del contratto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del comune di Tricesimo a ridotto impatto ambientale per gli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 con opzione di rinnovo per gli aa.ss.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023;
- c) il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa;
- d) i requisiti di qualificazione degli operatori economici sono:
1. idoneità professionale : iscrizione al registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia in cui il soggetto ha sede (o registro equivalente del Paese di origine o provenienza) per il ramo di attività oggetto dell'appalto ( ristorazione scolastica);
  2. capacità economico e finanziaria : avere un fatturato specifico per servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto (gestione servizi di ristorazione collettiva) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari pari ad almeno euro 250.000,00 (I.V.A. esclusa) ;
  3. capacità tecnica e professionale: avere complessivamente prestato , negli ultimi tre esercizi chiusi regolarmente con buon esito, servizi analoghi per tipologia a quelli oggetto dell'appalto (gestione servizi di ristorazione collettiva) , erogando un numero medio di pasti annuali non inferiore a n. 48.000;
- e) l'affidamento dell'appalto oggetto della presente determinazione sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinato sulla scorta dei parametri oggettivi di seguito indicati. La valutazione dell'offerta tecnico-economica e dell'offerta economica avverrà ripartendo i punti a disposizione, pari a 100/100, nel modo seguente:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
A – Offerta tecnico-organizzativa	65
B – Offerta economica	35

#### A. CRITERIO TECNICO -ORGANIZZATIVO:

Per l'offerta Tecnico – Organizzativa, la Commissione giudicatrice attribuirà il punteggio da 0 a 65, utilizzando i punteggi massimi sotto indicati per ciascun elemento o sub elemento con l'applicazione dei criteri motivazionali, i coefficienti ed il meccanismo di seguito illustrati:

ELEMENTI	PUNTEGGIO MAX ATTRIBUIBILE	MODALITÀ DI ATTRIBUZIONE PUNTI
1. ESPERIENZA NEL CAMPO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA	Fino a un massimo di punti 3	Ogni 10 anni completi di attività punti 1
2. FORNITORI DI PRODOTTI ALIMENTARI CON ATTESTAZIONI ISO 9001 INERENTI PRODUZIONE E/O COMMERCIO DI PRODOTTI ALIMENTARI	Fino a un massimo di punti 3	Assenza di certificazioni o meno del 30% di fornitori con certificazioni 0 punti Dal 30% al 60 % dei fornitori con certificazioni 1 punto Dal 60% al 100% dei fornitori con certificazioni 3 punti
3. SISTEMI DI RILEVAZIONE DEL GRADIMENTO DEL SERVIZIO tramite questionario predisposto dalla ditta su un campione del 75% dell'utenza	Fino a un massimo di punti 3	Frequenza semestrale punti 3 Frequenza annuale punti 1 Assenza di rilevazione punti 0
4. FIGURE PROFESSIONALI DEDICATE ALLA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	Fino a un massimo di punti 3	almeno tre addetti per ogni 40 pasti distribuiti punti 3 almeno due addetti ogni 40 pasti punti 2 almeno un addetto ogni 40 pasti punti 1
5. PRESENZA DI PERSONALE QUALIFICATO	Fino a un massimo di punti 7	Presenza in organico dedicato al servizio di almeno un cuoco diplomato o con esperienza minimo decennale

		<p>nella ristorazione scolastica punti 3</p> <p>Presenza in organico dedicato al servizio di almeno un cuoco diplomato o con esperienza minimo quinquennale nella ristorazione scolastica punti 1</p> <p>Presenza in organico dedicato al servizio di un responsabile di cucina con esperienza minimo quinquennale nella ristorazione scolastica punti 2</p> <p>Presenza in organico dedicato al servizio di un responsabile di cucina con esperienza minimo triennale nella ristorazione scolastica punti 1</p> <p>Presenza in organico dedicato al servizio di un o specialista in scienza dell'alimentazione, dietista , nutrizionista punti 2</p>
<p>6. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI PRODUZIONE CON RIFERIMENTO AL PIANO DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP) E DESCRIZIONE ESAURIENTE DEI CICLI DI LAVORAZIONE</p> <p>Descrizione fasi e procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, distribuzione, lavaggio, sanificazione ; elenco delle attrezzature usate nella produzione e confezionamento dei pasti (indicazione percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitore di temperatura , controlli, sistemi di rintracciabilità,ecc.)</p>	Fino a un massimo di punti 14	
<p>7. GESTIONE DEGLI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE AL SERVIZIO</p>	Fino a un massimo di punti 6	
<p>8. PROGETTO DI INFORMAZIONI ED EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>Descrizione obiettivi, contenuti delle iniziative , strumenti di informazione, metodologie di realizzazione.</p>	Fino a un massimo di punti 4	
<p>9.QUALIFICAZIONE AZIENDALE E STAFF DEDICATO ALL' APPALTO:</p> <p>Presentare le relative certificazioni, tra quelle sotto indicate:          possesso di certificazione Sincert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sistema di gestione ambientale ISO 14001</li> <li>- Responsabilità sociale d'impresa SA 8000</li> <li>- Sistema di gestione della sicurezza e della salute dei lavoratori OHSAS 18001</li> <li>- Sistema di gestione sicurezza alimentare</li> </ul>	<p>Fino ad un massimo di punti 3</p> <p>Possesso di n.1 certificazione punti 1</p> <p>Possesso oltre n.1 certificazione punti 3</p> <p>Non possesso punti 0</p> <p><i>In caso di raggruppamento temporaneo di imprese verranno attribuiti i punti per detto elemento solo qualora ogni certificazione vantata sia posseduta da tutte le imprese raggruppate, fatto salvo la certificazione ISO 22000 – Sicurezza Alimentare che dovrà essere posseduta dalle sole imprese che si occupano della produzione e</i></p>	

ISO 22000	somministrazione pasti. In caso di consorzio, tale prescrizione deve essere soddisfatta dal consorzio medesimo e dalla ditta o dalle ditte designate, nella domanda di ammissione alla gara, come esecutrici del contratto.	
10. FORMAZIONE PERSONALE : Programma di formazione e aggiornamento del personale in aggiunta quelle previste dal capitolato	Fino ad un massimo di punti 2	
11. OFFERTA MATERIE PRIME DI QUALITA' Inserimento di prodotti biologici, IGP, DOP, filiera corta e km zero oltre a quelli richiesti dal capitolato	Fino ad un massimo di punti 5	
12. DIETE SPECIALI Descrizione delle modalità di esecuzione e preparazione delle diete speciali nei centri di cottura	Fino ad un massimo di punti 2	
13. MIGLIORIE AL SERVIZIO	Fino ad un massimo di punti 6	
Elementi	Sub Elementi	sotto punteggio max attribuibile
Macchine ed attrezzature	a.Descrizione proposta intervento migliorativo a macchine ed attrezzature presso i centri di cottura e le sedi terminali	Punti 3
Ambienti e strutture	b.Descrizione proposta intervento migliorativo ad ambienti e strutture	Punti 1
Sistema informatizzato	c.Descrizione proposta intervento migliorativo al sistema di gestione informatizzato del servizio	Punti 2

A1.La valutazione dell'offerta tecnico-organizzativa è effettuata con il metodo del confronto a coppie – Metodo aggregativo compensatore – secondo la seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum_n [W_i * V_{(a) i}] \text{ dove:}$$

dove:

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (a);

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a) i}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero ed uno;

$\sum_n$  = sommatoria

A2. I coefficienti V(a) (che per l'offerta tecnico-organizzativa sono pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile e pari ad 1 in corrispondenza della prestazione massima offerta) sono determinati come segue:

- per i sub-elementi 1-2-3-4-5-9, di natura **quantitativa**, l'attribuzione del coefficiente V(a) avverrà mediante l'applicazione dei criteri descritti negli stessi sub elementi;
- per i sub-elementi 6-7-8-10-11-12-13a-13b-13c, di natura **qualitativa**, il coefficiente V(a) è determinato mediante il metodo del "confronto a coppie" di seguito descritto.

A3. Il confronto avverrà sulla base delle preferenze accordate da ciascun commissario a ciascuna offerta tecnica in confronto con tutti gli altri, secondo i parametri contenuti nei documenti di gara. Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6:

- 1 – nessuna preferenza;
- 2 – preferenza minima;
- 3 – preferenza piccola;
- 4 – preferenza media;
- 5 – preferenza grande;
- 6 – preferenza massima.

A4. Verrà poi costruita una matrice, per ciascun commissario, con un numero di righe e un numero di colonne pari al numero dei concorrenti meno uno come nell'esempio sottostante, nel quale le lettere individuano i singoli concorrenti; in ciascuna casella viene collocata la lettera corrispondente al concorrente che è stato preferito con il relativo grado di preferenza e, in caso di parità, vengono collocate nella casella le lettere dei due concorrenti in confronto, assegnando un punto ad entrambi.

	B	C	D	E	.....	N
A						
	B					
		C				
			D			
				E		
					N-1	

A5. Al termine dei confronti si procede a sommare, per ciascun concorrente, tutti i coefficienti attribuiti dai singoli commissari e a trasformare tale somma in coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuendo uno al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto e agli altri concorrenti un coefficiente conseguentemente proporzionale al punteggio raggiunto. Non si procederà ad arrotondamenti, ma verranno evidenziate solo le ultime due cifre decimali riportate nel foglio di calcolo che sarà utilizzato per i conteggi.

6. Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a tre, fermo restando il metodo di determinazione dei coefficienti  $V(a)$  per i criteri quantitativi, non si applicherà il metodo del confronto a coppie per i criteri qualitativi, per i quali i coefficienti saranno determinati come segue: ciascun commissario di gara attribuirà coefficienti tra 0 e 1 per ogni elemento di natura qualitativa. I coefficienti  $V(a)$  si otterranno come segue: verrà calcolata la media dei coefficienti attribuiti dai commissari per ciascun requisito. All'offerta con media migliore (per ciascun requisito) verrà attribuito un coefficiente  $V(a)=1$ ; i rimanenti coefficienti verranno calcolati in maniera proporzionale (cioè in base al rapporto delle medie dei coefficienti attribuiti dai commissari).

7. Se al termine della valutazione delle offerte tecnico-organizzative nessun concorrente ottiene, per l'intera offerta tecnico-organizzativa, il punteggio pari al peso complessivo previsto per tale elemento, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo dell'offerta tecnico-organizzativa e il punteggio massimo dell'offerta economica si procederà, in conformità a quanto previsto dalle Linee guida n. 2 approvate dall'Autorità nazionale anticorruzione con Delibera n. 1005 del 21 settembre 2016, alla riparametrazione dei punteggi dell'offerta tecnico-organizzativa, attribuendo all'offerta migliore il punteggio max di 65 punti e procedendo di conseguenza a riproporzionare le altre offerte, con la seguente formula:

$$C(a) / C(\max) * 65$$

Dove

$C(a)$  = punteggio di valutazione dell'offerta (a)

$C(\max)$  = punteggio ottenuto dalla migliore offerta

L'arrotondamento sarà effettuato alla terza cifra decimale.

## **B. CRITERIO ECONOMICO (Max punti 35)**

Al concorrente che avrà presentato il prezzo singolo pasto migliore rispetto a quello posto a base di gara, sarà attribuito un coefficiente pari ad 1; agli altri sarà assegnato un coefficiente pari al risultato della formula:

$$V_i = (P_{\text{migliore}} / P_i)$$

dove:

$V_i$  = Coefficiente della prestazione al requisito (i) variabile tra 0 e 1

$P_i$  = prezzo offerto dal concorrente i-simo

$P_{\text{migliore}}$  = prezzo migliore offerto in gara

All'offerta che otterrà un coefficiente pari ad 1 saranno attribuiti punti 35; alle altre i punteggi saranno attribuiti proporzionalmente, moltiplicando il coefficiente  $V_i$  per il punteggio massimo di 35 punti. La somma dei punti assegnati al Progetto Tecnico e all'Offerta Economica porterà al punteggio finale ottenuto da ciascun concorrente e determinerà la graduatoria provvisoria di gara. In caso di parità di punteggio totale, il servizio sarà aggiudicato al concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio complessivo sul Progetto Tecnico. Qualora anche tali punteggi siano paritari, si procederà mediante sorteggio.

4. DI APPROVARE i seguenti documenti facenti parte integrante e sostanziale del presente atto:
  - a) Capitolato speciale d'appalto e suoi allegati ( menù; note al menù,grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura; caratteristiche merceologiche ; protocollo di gestione delle diete speciali; documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) ;
  - b) schema di contratto;
5. DI DARE ATTO che l'ANAC ha attribuito alla presente procedura di affidamento il seguente codice C.I.G: 6914737D79;
6. DI DARE ATTO che il servizio in oggetto trova la necessaria copertura finanziaria ai Cap. 10275/ 7 e 10275/8
7. DI NOMINARE RUP fino al 31.12.2016 il p.i. Rizzi Norberto ;
8. DI DARE ATTO che il sottoscritto Rizzi Norberto – responsabile servizio Tributi- attività economiche - provveditorato - economato - patrimonio - servizi scolastici e sociali non delegati ad altri, in relazione al presente atto ha verificato l'insussistenza dell'obbligo di astensione e di non essere in posizione di conflitto di interesse ai sensi dell'art.42 del D.Lgs n.50 /2016;
9. DI DISPORRE che il presente provvedimento sia trasmesso alla CUC di Tavagnacco per il seguito di competenza;
10. DI DARE ATTO che, per il rimborso alla CUC di Tavagnacco delle spese anticipate per le pubblicazioni e per il rimborso della contribuzione a favore dell'A.N.A.C si procederà con successivo atto;
11. DI PROVVEDERE con successivo e separato atto all'assunzione dell'impegno di spesa a favore della Ditta che risulterà aggiudicataria.

Il Responsabile  
F.to Norberto Rizzi



## COMUNE DI TRICESIMO

PROVINCIA DI UDINE

Medaglia d'oro al merito civile - Eventi sismici 1976

N.RO DETERMINA	DATA	PROPOSTA DA	DATA ESECUTIVITA'
695	27/12/2016	SERVIZIO TRIBUTI- ATT.ECONOMICHE- PROVVEDITORATO- ECONOMATO- PATRIMONIO- SERVIZI SCOLASTICI E SOCIALI 'non delegati e non affidati ad altro responsabile'	27/12/2016

**OGGETTO: APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRICESIMO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI AA.SS.2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. AA.SS.2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 MEDIANTE PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART.60 DEL D.LGS. N.50/2016 CON IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA. DETERMINAZIONE A CONTRATTARE. CIG 6914737D79.**

### CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto impiegato responsabile certifica che copia della presente determina viene pubblicata all'Albo Pretorio on line il 28/12/2016 e vi rimarrà per 15 (quindici) giorni consecutivi, fino al 12/01/2017.

Addì 28/12/2016

L'IMPIEGATO RESPONSABILE  
F.to Claudia Miconi

E' Copia conforme all'originale.