



## COMUNE DI COPPARO

Provincia di Ferrara

\*\*\*\*\*

COPIA

**DETERMINAZIONE N. 22 - REG. GEN. 361 DEL 06-08-2019**

Ufficio: BIBLIOTECHE ED ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE PERMANENTE

**OGGETTO: DETERMINAZIONE CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RIFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI COPPARO PER LA S. 2019/2020 MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36, COMMA 2, LETT B) DEL DLGS 50/2016 ATTRAVERSO LA VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA. APPROVAZIONE ELENCO DITTE E SCHEMA LETTERA DI INVITO-DISCIPLINARE. CIG: 7989269956**

**IL RESPONSABILE SETTORE TEATRO - MANIFESTAZIONI - SPORT**

### Visti

- il Decreto del Sindaco n. 11 del 16/5/2019 con il quale è stato conferito al sottoscritto l'incarico di Responsabile del Settore Pubblica Istruzione e cultura del Comune di Copparo con attribuzione di tutte le funzioni e i compiti gestionali stabiliti dall'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000 oltre alle competenze indicate da Statuto e demandate dalle leggi vigenti, tutti i compiti di attuazione degli obiettivi e dei programmi definiti con gli atti di indirizzo adottati dall'organo politico;
- la Deliberazione di C.C. n.16 del 30/01/2019 di approvazione del Bilancio di Previsione 2019 – 2021;
- la deliberazione della Giunta Comunale n. 13 del 31/01/2019 di approvazione del Piano Esecutivo di Gestione economico finanziario anno 2019;

**Richiamata** la Determinazione n. 345 del 18-07-2019 nella quale si demanda al Responsabile del Settore Pubblica Istruzione e cultura i successivi provvedimenti consequenziali l'approvazione dell'Avviso e degli ulteriori allegati necessari per il corretto espletamento della gara ai sensi di quanto previsto dal nuovo codice dei contratti DLgs. n. 50/2016, nonché di procedere all'assunzione degli atti gestionali successivi,

affinché il procedimento di appalto si concluda in tempo utile a far decorrere la nuova gestione del servizio con l'inizio del prossimo anno scolastico previsto per il 2/9/2019;

**Ritenuto pertanto che** occorre provvedere con la massima urgenza all'attivazione di tutte le successive procedure necessarie ad addvenire all'affidamento del servizio oggetto della presente in seguito di tutti gli atti propedeutici e conseguenti alla definitiva stipulazione del contratto al fine di non pregiudicare l'espletamento del servizio di cui trattasi per il prossimo anno scolastico considerato che lo stesso è da ritenersi essenziale per il regolare svolgimento delle attività didattico/educative delle scuole nido/infanzia comunali e infanzia e primaria statali;

**Preso atto che**

- il servizio di cui al presente atto rientra tra quelli indicati nell'allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016;
- l'art. 144 del suddetto decreto legislativo stabilisce che i servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'art. 95 comma 3 del d. lgs. n. 50/2016 e cioè esclusivamente sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

**Richiamata** la suddetta Determina n. 345 del 18.7.2019 con la quale, tra l'altro, si stabiliva di:

- procedere all'affidamento del servizio di Refezione Scolastica per l'A.S. 2019/2020 mediante affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 mediante procedura telematica RDO sul MEPA;
- approvare il capitolato speciale d'appalto ed i relativi allegati che disciplinano specificatamente le modalità di organizzazione, gestione ed espletamento del servizio di refezione scolastica richiesto dal Comune di Copparo, nonché l'avviso di manifestazione di interesse, tutti allegati all'atto a formarne parte integrante e sostanziale;
  - di prenotare la spesa necessaria per la copertura del servizio preventivabile per un importo di complessivi € 394.500,00 annui a base di gara, oltre all'IVA nella misura di legge;
- di approvare l'avviso di manifestazione di interesse per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole del comune di Copparo per l'AS 2019/2020 da espletarsi mediante successiva procedura negoziata ai sensi dell'art.36, comma 2, lett B) del DLGS n. 50/2016 da aggiudicarsi in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

**Dato atto** che all'esecuzione del servizio in oggetto, lotto unico, per un importo complessivo presunto di € 394.500,00 più € 400,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta oltre all'IVA nella misura di legge, si procederà mediante procedura negoziata, da aggiudicarsi in favore dell'**Offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità / prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 2 del d.lgs 50/2016, in base ai pesi e sub-pesi e dei relativi punteggi, di seguito riportati:

- Offerta tecnica: max punti 70
- Offerta economica: max punti 30;

**Nella offerta tecnica** i concorrenti dovranno inserire un progetto tecnico redatto in forma sintetica, contenente le caratteristiche del servizio secondo i criteri ed indicazioni di seguito presentati. Non saranno presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti la relazione dovrà avere un'articolazione interna secondo il contenuto dei criteri e sub criteri indicati ai punti 1) Qualità del servizio, 2) Misure per ridurre l'impatto ambientale e operare in un'ottica di sostenibilità, 3) organico a disposizione e professionalità, 4) qualificazione delle derrate alimentari e 5) obiettivi di miglioramento proposti dalla ditta.

Le proposte migliorative non dovranno alterare i caratteri essenziali di cui al progetto tecnico esecutivo. Pertanto, non dovranno essere alterati i dati essenziali delle prestazioni richieste dalla lex specialis, onde non ledere la *par condicio competitorum*, per cui le variazioni meramente tecniche non devono stravolgere l'impostazione progettuale originaria, mentre le migliorie dovranno porsi in condizioni di omogeneità rispetto alla procedura di gara.

L'offerta tecnica redatta in lingua italiana dovrà essere composta da un massimo di 40 pagine (80 facciate) per la descrizione complessiva del servizio, con una numerazione progressiva univoca delle pagine ed essere redatta in carattere "times new roman"; dimensione 12; margini di pagina superiore, inferiore, destro, sinistro i 2 cm.; interlinea singola, spaziatura prima e dopo di 0 pt..

Il progetto tecnico redatto dovrà rispettare il numero di pagine sopra indicato (si fa presente che non saranno oggetto di valutazione pagine eccedenti quelle qui prescritte), ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli **elementi quantitativi di valutazione, afferenti comunque alla qualità del servizio o della qualificazione delle derrate alimentari**, denominato **criterio A**, sarà applicata la formula proporzionale per cui alla quantità maggiore di prodotti offerti sarà attribuito il punteggio massimo mentre alle altre offerte si attribuiranno punteggi proporzionali (es  $X = \text{punteggio max} \cdot n^\circ \text{ di prodotti offerti} / n^\circ \text{ maggiore di prodotti offerti}$ ).

Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli **elementi non quantitativi di valutazione** dell'offerta, denominato **criterio B**, ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1 legato ad un grado di giudizio di cui alla tabella di seguito riportata. Quindi la Commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti dai componenti riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; il punteggio sarà ottenuto moltiplicando la media definitiva per il corrispondente valore massimo di punteggio attribuibile.

Gli elementi di valutazione di natura qualitativa, criterio B, e di natura quantitativa, criterio A, sopra descritti avvengono attraverso il seguente grado di giudizio attribuito dalla Commissione stessa:

OTTIMO	1	I contenuti dell'offerta risultano ben strutturati sviluppati in modo chiaro e preciso, con diversi elementi di approfondimento
DISTINTO	0,8	I contenuti dell'offerta sono strutturati e portano alcuni elementi di approfondimento
BUONO	0,6	I contenuti dell'offerta sono adeguanti ma senza particolari approfondimenti
SUFFICIENTE	0,4	I contenuti dell'offerta sono accettabili ma non troppo strutturati né approfonditi
SCARSO	0,2	I contenuti dell'offerta risultano mediocri e non sufficientemente sviluppati
INSUFFICIENTE	0	I contenuti dell'offerta non soddisfano i livelli minimi richiesti

L'offerta tecnica valuterà i seguenti piani organizzativi e gestionali del servizio:

#### 1) QUALITÀ DEL SERVIZIO (MAX PUNTI 12)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 12
1.1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il/i centro/i pasto di riferimento, fermo restando quanto previsto all'art. 8 del CsA "gestione emergenze"	<b>Punteggio max: 4 punti.</b> <b>Criterio B</b>
1.2	Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente, con indicazione delle tempistiche di riscontro e modalità comunicative	<b>Punteggio max: 5punti</b> <b>Criterio B</b>
1.3	Programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 14 del CsA (Controlli sul servizio a carico della Ditta) dove siano specificati la tipologia dei controlli analitici sulle varie matrici e la frequenza dei controlli stessi	<b>Punteggio max:3 punti</b> <b>Criterio B</b>

**2) MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA' (MAX. PUNTI 20)**

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 20
2.1	<p>Criteria ecologici applicati nel centro di cottura e produzione pasti, in particolare: <b>utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico</b>. Il fornitore deve utilizzare preferibilmente apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori</li> <li>— alla classe A per lavatrici, lavastoviglie, forni e altri elettrodomestici.</li> </ul> <p>È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evince l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è necessario presentare la relativa documentazione tecnica. E' necessario quindi indicare sia il numero degli apparecchi presenti nel centro pasti che rispettano i requisiti sopra descritti che il numero di quelli che non rispettano tali requisiti.</p>	<p><b>Punteggio max: 4 punti</b> <b>Criterio A</b></p>
2.2	<p>Utilizzo di <b>mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti</b>. L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride</p> <p>L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengano specificate le richieste caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. All'Aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.</p>	<p><b>Punteggio max: 4 punti</b> <b>Criterio A</b></p>
2.3	<p>Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti indistribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli <b>sprechi alimentari</b> e ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione) da applicare in caso di evidenti sprechi.</p>	<p><b>Punteggio max: 7 punti</b> <b>Criterio B</b></p>
2.4	<p>Progetto per il progressivo utilizzo dell'<b>acqua di rete</b> nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi e aspetti educativi rivolti all'utenza, informazione e comunicazione rivolta alle famiglie</p>	<p><b>Punteggio max: 5 punti</b> <b>Criterio B</b></p>

**3) ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA' (MAX. PUNTI 7)**

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 7
3.1	<p>Complesso di <b>risorse umane</b> che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, esperti celiachia, ecc.); verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche e se operano stabilmente in azienda</p>	<p><b>Punteggio max: 4 punti</b> <b>Criterio B</b></p>
3.2	<p>Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc...) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il <b>programma di formazione</b> annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011.</p>	<p><b>Punteggio max: 3 punti</b> <b>Criterio B</b></p>

	Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (adulti e bambini)	
--	---	--

#### 4) QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI (MAX. PUNTI 13)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 13
4.1	Ampliamento della gamma dei <b>prodotti biologici</b> , rispetto quanto previsto nel presente capitolato speciale d'appalto art. 6 (Caratteristiche qualitative dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti) in funzione dell'accREDITAMENTO quale mensa biologica ai sensi del D. M. 14771/2017	<b>Punteggio max: punti 4. Criterio A</b>
4.2	Offerta di <b>prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali</b> , così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto	<b>Punteggio max: punti 2 Criterio A</b>
4.3	Progetto contenente <b>proposte migliorative dei menù</b> sulla base degli allegati al Capitolato, che tengano anche conto delle specificità enogastronomiche del nostro territorio (es. introduzione della coppietta ferrarese come pane, giornate di menù ferrarese, ecc.)	<b>Punteggio max: 7 punti Criterio B</b>

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, verranno tenuti in considerazione esclusivamente i prodotti offerti compresi nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato d'appalto (allegato A)

#### 5) OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA (MAX. PUNTI 18)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 18
5.1	Fornitura per anno scolastico di un numero di pasti gratuiti, destinati agli alunni segnalati dai servizi sociali o dalla Giunta	<b>Punteggio max: punti 4 Criterio A</b>
5.2	Progetto per migliorare la qualità/presentazione dei pasti somministrati e le caratteristiche di convivialità delle mense scolastiche, nonché l'accoglienza nei locali adibiti a refettorio (ad es. modalità di sporzionamento, abbellimento refettori tramite totem, poster, ecc.)	<b>Punteggio max: 7 punti Criterio B</b>
5.3	Progetto, valevole per la durata dell'appalto, di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a cura e spese della ditta, con l'ausilio di esperti del settore e nutrizionisti. Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico	<b>Punteggio max: 7 punti Criterio B</b>

- la procedura di individuazione dell'operatore economico per il servizio di cui trattasi sarà valida anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta idonea, e che le offerte tecniche saranno considerate idonee se raggiungeranno un punteggio minimo di **40/70 punti**;

**Dando atto** che:

- all'offerta economica sarà attribuito un punteggio massimo di 30 punti che verrà assegnato tramite piattaforma MEPA utilizzando la formula della *proporzionalità inversa (interdipendente)*. Questa formula assegna un punteggio inversamente proporzionale al prezzo offerto, con coefficiente di proporzionalità dato dal prezzo più basso offerto in gara. Tale formula induce minori differenze tra i punteggi attribuiti e, dunque, minore competizione sul prezzo;

- ai sensi dell'art. 32, comma 14 del Dlgs n. 50/2016, il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata in modalità elettronica;

**Ritenuto** di approvare i criteri di valutazione e contestualmente la lettera di invito-disciplinare che li contiene, allegata al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale, al fine di proseguire con la procedura di affidamento in corso;

**Tenuto conto** che è stata pubblicata apposita manifestazione di interesse sull'Albo pretorio e nella sezione Bandi e Concorsi del Comune di Copparo, nonché sul sito SITAR 2.0, tesa ad individuare n. 5 operatori economici interessati alla procedura da invitare successivamente alla procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. n. 50/2016 mediante procedura telematica RDO sul MEPA;

**Dato atto che**

- entro il termine perentorio delle ore 13.00 del giorno 01/08/2019, così come già stabilito nell'avviso pubblico, sono pervenute n° 5 istanze di manifestazioni di interesse;
- entro tale termine il numero di manifestazioni di interesse pervenute risulta essere uguale al numero massimo fissato di 5 e non è pertanto necessario procedere a sorteggio pubblico;

**Verificato che** le ditte che hanno presentato manifestazione di interesse non risultano iscritte nel Casellario Informatico dell'Anac per cause di cui all'art.80, comma 5, lettera g) del DLGS. 50/2016;

**Dato atto inoltre che** la manifestazione d'interesse pervenuta con prot. n. 13700, in applicazione del principio di rotazione ai sensi dell'art. 36 – co. 2 lett. B) del D.Lgs. n. 50/2016 è da ritenersi non accoglibile poiché operatore economico affidatario di appalto per il medesimo servizio per il triennio 2016/17 – 2017/18 – 2018/19 presso codesta stazione appaltante, con scadenza il 31-08-2019;

**Ritenuto** pertanto di procedere ad invitare a presentare la propria offerta mediante la piattaforma telematica del MEPA, tutte le ditte che hanno manifestato interesse, ad esclusione dell'operatore uscente come da elenco, non materialmente allegato alla presente e che qui si intende approvare;

**Ritenuto** di concedere agli operatori economici interessati un termine per la presentazione delle offerte di 15 gg dal ricevimento della lettera di invito;

**Precisato** che la composizione della commissione giudicatrice e convocazione della stessa avverrà con successivi atti e successivamente alla data indicata del termine di presentazione delle offerte;

**Precisato** che l'Amministrazione si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;

**Richiamati** l'art.192 comma 1 D.Lgs.267/2000 "Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali" e l'art. 32 comma 2 D.Lgs.50/2016 che prevedono che le amministrazioni aggiudicatrici adottino apposita determina a contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

**Preso atto** che in applicazione di quanto previsto dalla Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e dalla Determina dell'AVCP n. 8 del 18/11/2010, riguardante l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, alla procedura in questione è stato assegnato il seguente codice identificativo di gara: **CIG 7989269956**;

**Visti**

- il D. Lgs. n.33 del 2013 recante la disciplina riguardante gli obblighi di trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni;
- il D.Lgs. n.118 del 2011 e s.m.i. recante disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti Locali e dei loro Organismi, nonché i principi contabili applicati, allegati al citato D. Lgs. 118 del 2011;
- il Decreto Legislativo 18/4/2016 n. 50 e s.m.i
- il T.U.E.L. approvato con D.Lgs del 18 agosto 2000, n. 267
- il vigente Regolamento Comunale per la disciplina dei contratti;
- linee guida n. 4 dell'ANAC;

**Accertato**, ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 78/2009, che il programma dei pagamenti, da effettuare in esecuzione del presente atto, è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica;

**Dato atto** che la spesa complessiva stimata per l'esecuzione del servizio di che trattasi, è stata prevista nei Capitoli 110143, 104143 e 104243 del Bilancio di Previsione 2019-2021 e prenotata con Det. 345/2019;

**Ritenuto necessario** impegnare la somma di € 225,00 quale contributo Anac nell'ambito del capitolo 104243, cod. 14.02., CC 8803, fp U235 del Bilancio di Previsione 2019-2021 esercizio 2019;

**Dato atto** che il presente provvedimento verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 33/2013, nell'apposita Sezione "Bandi e Contratti";

**Attesa** la natura gestionale del presente provvedimento;

**Dato atto che:**

- sussiste legittimazione ad emanare il presente atto;
- non risultano esistenti cause di incompatibilità e/o conflitto di interessi;
- non risultano rapporti di parentela o amicizia tali da interferire con il presente provvedimento;
- l'emanazione del presente provvedimento avviene nella piena conoscenza e nel rispetto della vigente normativa di settore, nonché alle norme regolamentari applicabili;
- sussiste l'impegno ad assolvere agli obblighi relativi alla trasparenza ed alla pubblicazione delle informazioni contenute nel provvedimento, nel rispetto della normativa vigente;

**Attestata** la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147-bis, del D.lgs. n.267/2000 come modificato dall'art. 3, comma 1, lettera d della legge n. 213 del 2012;

**DETERMINA**

- 1) di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, l'affidamento del servizio di Refezione scolastica per le Scuole del Comune di Copparo per l'A.S. 2019/2020 dell'importo presunto a base d'asta di € 394.500,00 annui oltre ai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 400,00 e all'IVA nella misura di legge;
- 2) che la scelta del contraente avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.Lgs. 50/2016, preceduta da manifestazione d'interesse, mediante procedura telematica di richiesta di offerta mediante RDO tramite il portale Consip sezione Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MePA);
- 3) di assumere quale criterio di selezione il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità / prezzo ai sensi dell'art. 95 d.lgs 50/2016, in base ai pesi e sub-pesi e dei relativi punteggi, di seguito riportati:

Offerta tecnica:	max punti 70
Offerta economica:	max punti 30;
- 4) Di dare atto che l'offerta tecnica, alla quale sarà attribuito un punteggio massimo di 70 punti, sarà valutata secondo i parametri di seguito riportati e che ogni progetto presentato nell'offerta tecnica sarà considerato idoneo se raggiungerà un punteggio di almeno 40/70 punti.

**Nella offerta tecnica** i concorrenti dovranno inserire un progetto tecnico redatto in forma sintetica, contenente le caratteristiche del servizio secondo i criteri ed indicazioni di seguito presentati. Non saranno presi in considerazione richiami ad altri elementi contenuti in altri documenti allegati se non espressamente previsti. Per consentire una facile comparazione tra i soggetti concorrenti la relazione dovrà avere un'articolazione interna secondo il contenuto dei criteri e sub criteri indicati ai punti 1) Qualità del servizio, 2) Misure per ridurre l'impatto ambientale e operare in un'ottica di sostenibilità, 3) organico a disposizione

e professionalità, 4) qualificazione delle derrate alimentari e 5) obiettivi di miglioramento proposti dalla ditta.

Le proposte migliorative non dovranno alterare i caratteri essenziali di cui al progetto tecnico esecutivo. Pertanto, non dovranno essere alterati i dati essenziali delle prestazioni richieste dalla lex specialis, onde non ledere la *par condicio competitorum*, per cui le variazioni meramente tecniche non devono stravolgere l'impostazione progettuale originaria, mentre le migliorie dovranno porsi in condizioni di omogeneità rispetto alla procedura di gara.

L'offerta tecnica redatta in lingua italiana dovrà essere composta da un massimo di 40 pagine (80 facciate) per la descrizione complessiva del servizio, con una numerazione progressiva univoca delle pagine ed essere redatta in carattere "times new roman"; dimensione 12; margini di pagina superiore, inferiore, destro, sinistro i 2 cm.; interlinea singola, spaziatura prima e dopo di 0 pt..

Il progetto tecnico redatto dovrà rispettare il numero di pagine sopra indicato (si fa presente che non saranno oggetto di valutazione pagine eccedenti quelle qui prescritte), ogni pagina deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva.

Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli **elementi quantitativi di valutazione, afferenti comunque alla qualità del servizio o della qualificazione delle derrate alimentari**, denominato **criterio A**, sarà applicata la formula proporzionale per cui alla quantità maggiore di prodotti offerti sarà attribuito il punteggio massimo mentre alle altre offerte si attribuiranno punteggi proporzionali (es  $X = \text{punteggio max} \cdot n^\circ \text{ di prodotti offerti} / n^\circ \text{ maggiore di prodotti offerti}$ ).

Per il criterio di attribuzione del punteggio relativo agli **elementi non quantitativi di valutazione** dell'offerta, denominato **criterio B**, ogni componente della Commissione di gara attribuirà all'offerta un coefficiente discrezionale compreso tra 0 e 1 legato ad un grado di giudizio di cui alla tabella di seguito riportata. Quindi la Commissione calcolerà la media dei coefficienti attribuiti dai componenti riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate; il punteggio sarà ottenuto moltiplicando la media definitiva per il corrispondente valore massimo di punteggio attribuibile.

Gli elementi di valutazione di natura qualitativa, criterio B, e quantitativa, criterio A, sopra descritti avvengono attraverso il seguente grado di giudizio attribuito dalla Commissione stessa:

OTTIMO	1	I contenuti dell'offerta risultano ben strutturati sviluppati in modo chiaro e preciso, con diversi elementi di approfondimento
DISTINTO	0,8	I contenuti dell'offerta sono strutturati e portano alcuni elementi di approfondimento
BUONO	0,6	I contenuti dell'offerta sono adeguanti ma senza particolari approfondimenti
SUFFICIENTE	0,4	I contenuti dell'offerta sono accettabili ma non troppo strutturati né approfonditi
SCARSO	0,2	I contenuti dell'offerta risultano mediocri e non sufficientemente sviluppati
INSUFFICIENTE	0	I contenuti dell'offerta non soddisfano i livelli minimi richiesti

L'offerta tecnica valuterà i seguenti piani organizzativi e gestionali del servizio:

#### 1) QUALITÀ DEL SERVIZIO (MAX PUNTI 12)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 12
1.1	Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il/i centro/i pasto di riferimento, fermo restando quanto previsto all'art. 8 del CsA "gestione emergenze"	<b>Punteggio max: 4 punti.</b> <b>Criterio B</b>

1.2	Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente, con indicazione delle tempistiche di riscontro e modalità comunicative	<b>Punteggio max: 5 punti</b> <b>Criterio B</b>
1.3	Programma delle verifiche analitiche che si intendono effettuare in ottemperanza a quanto richiesto all'art. 14 del CsA (Controlli sul servizio a carico della Ditta) dove siano specificati la tipologia dei controlli analitici sulle varie matrici e la frequenza dei controlli stessi	<b>Punteggio max: 3 punti</b> <b>Criterio B</b>

## 2) MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE E OPERARE IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITA' (MAX. PUNTI 20)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 20
2.1	Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione pasti, in particolare: <b>utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico</b> . Il fornitore deve utilizzare preferibilmente apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: <ul style="list-style-type: none"> <li>— alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori</li> <li>— alla classe A per lavatrici, lavastoviglie, forni e altri elettrodomestici.</li> </ul> È accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, è necessario presentare la relativa documentazione tecnica. E' necessario quindi indicare sia il numero degli apparecchi presenti nel centro pasti che rispettano i requisiti sopra descritti che il numero di quelli che non rispettano tali requisiti.	<b>Punteggio max: 4 punti</b> <b>Criterio A</b>
2.2	Utilizzo di <b>mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti</b> . L'aggiudicatario deve preferibilmente utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, quali: Veicoli almeno euro 5; Veicoli elettrici; Vetture ibride L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengano specificate le richieste caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. All'Aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.	<b>Punteggio max: 4 punti</b> <b>Criterio A</b>
2.3	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti indistribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli <b>sprechi alimentari</b> e ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione) da applicare in caso di evidenti sprechi.	<b>Punteggio max: 7 punti</b> <b>Criterio B</b>
2.4	Progetto per il progressivo utilizzo dell' <b>acqua di rete</b> nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi e aspetti educativi rivolti all'utenza, informazione e comunicazione rivolta alle famiglie	<b>Punteggio max: 5 punti</b> <b>Criterio B</b>

## 3) ORGANICO A DISPOSIZIONE E PROFESSIONALITA' (MAX. PUNTI 7)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 7
3.1	Complesso di <b>risorse umane</b> che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, esperti celiachia, ecc.); verranno valutate, oltre all'entità	<b>Punteggio max: 4 punti</b> <b>Criterio B</b>

	delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità specifiche e se operano stabilmente in azienda	
3.2	Con riguardo al complesso di risorse umane (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, ecc...) che la ditta intende destinare al servizio in oggetto, verrà valutato il <b>programma di formazione</b> annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011. Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza (adulti e bambini)	<b>Punteggio max: 3 punti</b> <b>Criterio B</b>

#### 4) QUALIFICAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI (MAX. PUNTI 13)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 13
4.1	Ampliamento della gamma dei <b>prodotti biologici</b> , rispetto quanto previsto nel presente capitolato speciale d'appalto art. 6 (Caratteristiche qualitative dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti) in funzione dell'accreditamento quale mensa biologica ai sensi del D. M. 14771/2017	<b>Punteggio max: punti 4.</b> <b>Criterio A</b>
4.2	Offerta di <b>prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali</b> , così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto	<b>Punteggio max: punti 2</b> <b>Criterio A</b>
4.3	Progetto contenente <b>proposte migliorative dei menù</b> sulla base degli allegati al Capitolato, che tengano anche conto delle specificità enogastronomiche del nostro territorio (es. introduzione della coppietta ferrarese come pane, giornate di menù ferrarese, ecc.)	<b>Punteggio max: 7 punti</b> <b>Criterio B</b>

Ai fini dell'attribuzione del punteggio, verranno tenuti in considerazione esclusivamente i prodotti offerti compresi nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato d'appalto (allegato A)

#### 5) OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PROPOSTI DALLA DITTA (MAX. PUNTI 18)

N.	Parametro	Suddivisione punteggio max punti 18
5.1	Fornitura per anno scolastico di un numero di pasti gratuiti, destinati agli alunni segnalati dai servizi sociali o dalla Giunta	<b>Punteggio max: punti 4</b> <b>Criterio A</b>
5.2	Progetto per migliorare la qualità/presentazione dei pasti somministrati e le caratteristiche di convivialità delle mense scolastiche, nonché l'accoglienza nei locali adibiti a refettorio (ad es. modalità di sporzionamento, abbellimento refettori tramite totem, poster, ecc.)	<b>Punteggio max: 7 punti</b> <b>Criterio B</b>
5.3	Progetto, valevole per la durata dell'appalto, di educazione alimentare rivolto agli alunni, alle famiglie, ai docenti ed al personale, da realizzarsi a cura e spese della ditta, con l'ausilio di esperti del settore e nutrizionisti. Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale all'inizio di ogni anno scolastico	<b>Punteggio max: 7 punti</b> <b>Criterio B</b>

5) di dare atto che l'offerta economica, alla quale sarà attribuito un punteggio massimo di 30 punti verrà assegnato tramite piattaforma Consip piattaforma MePa utilizzando la formula della *proporzionalità inversa (interdipendente)*. Questa formula assegna un punteggio inversamente proporzionale al prezzo offerto, con coefficiente di proporzionalità dato dal prezzo più basso offerto in gara. Tale formula induce minori differenze tra i punteggi attribuiti e, dunque, minore competizione sul prezzo;

6) di dare atto che la procedura di individuazione del gestore delle attività di cui trattasi sarà valida anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta idonea;

7) approvare:

- o lo schema di lettera di invito-disciplinare a presentare offerta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole del comune di Copparo per l'AS 2019/2020 mediante procedura negoziata ai sensi dell'art.36, comma 2, lett B) del DLGS n. 50/2016 contenente i criteri di aggiudicazione che avverrà attraverso la valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- o Il Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati così come già avvenuto con Determina n. 345/2019
- o DUVRI
- o Modelli relativi alla presentazione di tutta la documentazione di partecipazione alla gara per l'affidamento del servizio in oggetto;

specificando che detti atti rimangono non materialmente allegati alla presente in quanto saranno inviati esclusivamente alle ditte ammesse di cui alla manifestazione di interesse citata in premessa;

8) di dare atto che con l'adozione del presente provvedimento si intendono adempiute le disposizioni contenute nell'art. 192 del D.Lgs. n 267 del 18.8.2000 ed art. 32-comma 2-D.Lgs n. 50/2016, nello specifico:

- **Fine del contratto:** "Affidamento del servizio di Refezione scolastica"
- **Oggetto del contratto:** "Servizio di refezione scolastica nelle scuole del Comune di Copparo"
- **Importo presunto di gara:** € 394.500,00 annui oltre all'IVA nella misura di legge ed ai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 400,00
- **Durata del contratto:** dal 02.09.2019 al 31.08.2020 (secondo il calendario scolastico);
- **Forma del contratto:** il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata in modalità elettronica ed ai sensi dell'art. 107-comma 3-D.lgs n 267/2000 dal Dirigente Responsabile del competente Settore con la Ditta aggiudicataria
- **Clausole essenziali:** le clausole ritenute essenziali sono contenute nella lettera d'invito-disciplinare e relativa modulistica;
  - **Scelta del contraente:** procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 – comma 2 – lettera b) del Decreto Legislativo n. 50 del 18/04/2016 e ss.mm. ii.;

9) di dare atto che la spesa complessiva stimata per l'esecuzione del servizio di che trattasi, è stata prevista nei Capitoli 110143, 104143 e 104243 del Bilancio di previsione 2019/2021 e prenotata con Det. 345/2019;

10) di impegnare la somma di € 225,00 quale contributo Anac nell'ambito del capitolo 104243, cod 14.02, CC 8803, fp U235 del Bilancio di Previsione 2019-2021 esercizio 2019;

11) di dare atto che a seguito della procedura di avviso a manifestare proprio interesse ad essere invitati alla presentazione di proposta di gestione del servizio in oggetto avviata in data 18/7/2019 e conclusasi alle ore 13,00 del 1/08/2019 sono pervenute a questa Amministrazione n. 5 istanze;

12) di dare atto che, fatte le opportune verifiche di correttezza e veridicità delle dichiarazioni riportate nell'Istanza, oltre al fatto che le stesse non risultano iscritte nel Casellario Informatico dell'Anac per cause di cui all'art.80, comma 5, lettera g) del DLGS. 50/2016, sono da considerarsi regolari ed accoglibili;

13) di dare atto che la manifestazione d'interesse prot. n. 13700 in applicazione del principio di rotazione ai sensi dell'art. 36 – co. 2 lett. B) del D.Lgs. n. 50/2016, così come richiamato al punto 5 ultimo comma dello stesso Avviso di Gara, non è da ritenersi ammissibile in quanto Ditta affidataria di appalto per il medesimo servizio per il triennio 2016/17 – 2017/18 – 2018/19 presso codesta stazione appaltante, con scadenza il 31-08-2019;

- 14) di approvare l'elenco delle ditte ammesse e da invitare alla successiva fase di presentazione dell'offerta attraverso il MePa (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione) in atti all'Amministrazione e non materialmente allegato;
- 15) di dare atto che la composizione della commissione giudicatrice e convocazione della stessa avverrà con successivi atti e successivamente alla data indicata del termine di presentazione delle offerte;
- 16) di dare atto che in applicazione di quanto previsto dalla Legge 136/2010 e dalla Determina AVCP n. 8/2010, riguardante l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari, il servizio in argomento è identificato con il **CIG: 7989269956**;
- 17) di dare atto che nel contratto saranno esplicitate le clausole relative agli obblighi di tracciabilità di cui alla Legge 136 del 13/8/2010 e s.m.i.;
- 18) di dare atto che avverso il presente atto chiunque vi abbia interesse potrà ricorrere per violazione di legge, per incompetenza ed eccesso di potere, entro 30 gg. dalla data di pubblicazione, al TAR Emilia Romagna o, in alternativa, entro 120 gg. dalla data di pubblicazione, al Presidente della Repubblica;
- 19) di attestare la regolarità e la correttezza del presente atto ai sensi e per gli effetti di quanto dispone l'art.147 bis del D. Lgs. n. 267/2000;
- 20) di dare atto che il R.U.P. - Responsabile Unico del Procedimento - è il Dott. Sergio Guglielmini, Responsabile Settore Pubblica Istruzione e Cultura del Comune di Copparo;
- 21) di dare atto che il Responsabile del Procedimento del presente atto è il Dott. Sergio Guglielmini;
- 22) Di dare atto che il responsabile del procedimento ha provveduto ad accertare preventivamente la compatibilità della spesa con lo stanziamento di bilancio, con la disponibilità finanziaria e con le regole di finanza pubblica, così come previsto dall'art. 9, comma 2 del D.L. 78/2009;
- 23) Di dare atto che ai sensi del D.Lgs. 267/2000 art. 151 comma 4 la presente determinazione è esecutiva con l'apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria;
- 24) che il presente provvedimento verrà pubblicato sul sito istituzionale dell'Ente, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. n. 33/2013, nell'apposita Sezione "Bandi e Contratti";
- 25) che il presente provvedimento verrà pubblicato sul sito ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n° 50 e all'Albo pretorio "on line".

che il presente provvedimento sia pubblicato all'Albo del Comune di Copparo a termine dell'art. 67 dello Statuto Comunale.

Responsabile del procedimento:

Li, 06-08-2019

IL RESPONSABILE P.O  
F.to Guglielmini Sergio  
(Sottoscritto digitalmente ai sensi  
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)



---

## CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica, che copia della presente determinazione è affissa da oggi all'albo pretorio per la prescritta pubblicazione di 15 giorni consecutivi.

Li, 06-08-2019

L' INCARICATO  
F.to Guglielmini Sergio

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi e con gli effetti di cui agli artt. 20 e 21 del d.lgs n. 82/2005; sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa