



CITTÀ DI TERAMO

SETTORE VI

REGISTRO GENERALE N. 528 del 18/04/2019

Determina del Dirigente di Settore N. 84 del 18/04/2019

PROPOSTA N. 806 del 17/04/2019

OGGETTO: APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2011. DETERMINAZIONE A CONTRARRE

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE:

- con Deliberazione del Commissario Straordinario- poteri giunta n. 172 del 06/06/2018 è stato approvato il piano esecutivo di gestione 2018-2020;
- con Deliberazione del Commissario Straordinario- poteri consiglio- n. 11 del 30 marzo 2018, immediatamente eseguibile, è stato approvato il " Documento Unico di Programmazione 2018-2020 e Bilancio di Previsione esercizio finanziario 2018-2020";
- con Decreto 7 dicembre 2018 del Ministero dell'Interno è stato differito il termine per la deliberazione del Bilancio di Previsione 2019/2021 degli Enti Locali dal 31 dicembre 2018 al 28 febbraio 2019 (G.U. serie Generale n. 292 del 17/12/2018);
- con decreto del Ministero dell'Interno del 25 gennaio 2019 (GU Serie Generale n. 28 del 02.02.2019) è stato ulteriormente differito il termine per l'approvazione del bilancio 2019/2021 al 31 marzo 2019;
- con decreto del Ministero dell'Interno del 28 marzo 2019 (GU Serie Generale n. 82 del 06.04.2019) è stato ulteriormente differito il termine per l'approvazione del bilancio 2019/2021 da parte degli Enti Locali interessati da gravi eventi sismici, dal 31 marzo 2019 al 30 giugno 2019, pertanto, resta confermata la gestione in esercizio provvisorio.

VISTO l'art. 163 del D.Lgs. 267/2000 che testualmente recita: "Se il bilancio di previsione non è approvato dal Consiglio entro il 31 dicembre dell'anno precedente, la gestione finanziaria dell'ente si svolge nel rispetto dei principi applicati della contabilità finanziaria riguardanti l'esercizio provvisorio o la gestione provvisoria. Nel corso dell'esercizio provvisorio o della gestione provvisoria, gli enti gestiscono gli stanziamenti di competenza previsti nell'ultimo bilancio approvato per l'esercizio cui si riferisce la gestione o l'esercizio provvisorio, ed effettuano i pagamenti entro i limiti determinati dalla somma dei residui al 31 dicembre dell'anno precedente e degli stanziamenti di competenza al netto del fondo pluriennale vincolato;

VISTA la deliberazione n 79 del 15/03/2019 con la quale la Giunta Comunale ha approvato gli indirizzi per la riorganizzazione del servizio di refezione scolastica nel Comune di Teramo, confermando, tra l'altro, l'esternalizzazione del servizio stesso da erogare presso le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado a tempo pieno/prolungato e presso gli asili nido

comunali, da affidare per 5 (cinque) anni scolastici, stabilendo in € 5,00 (cinque), IVA esclusa, il prezzo da porre a base d'asta per ogni pasto;

PRESO ATTO che con la medesima deliberazione è stato previsto:

- l'utilizzo, nella preparazione dei pasti, di prodotti biologici certificati secondo quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali di concerto con il Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e il Ministro della Salute, n.14771 del 18 dicembre 2017 che istituisce un Fondo destinato a ridurre i costi a carico dei beneficiari del servizio di mensa scolastica biologica;
- la realizzazione di un centro di cottura "di prossimità", il cui adeguamento dovrà essere a carico della Ditta aggiudicataria, ubicato presso una scuola già sede di refezione scolastica, diretto a servire, attraverso opportune forme di distribuzione, le sedi di refezione che risultano sprovviste di cucina;
- l'integrazione, da parte della ditta affidataria, delle attrezzature necessarie nelle cucine, ove mancanti, ovvero alla loro sostituzione ove necessario;
- la prosecuzione della somministrazione dello spuntino di metà mattina, attualmente già fornito presso le mense scolastiche;
- l'osservanza di quanto previsto dal Decreto Ministeriale del 25 luglio 2011, in ordine ai criteri minimi ambientali da inserire nelle procedure di appalto per l'acquisto di prodotti e servizi utilizzati della ristorazione collettiva;

RITENUTO di individuare presso la scuola dell'Infanzia De Albentis la sede più idonea per la realizzazione, da parte della ditta aggiudicatrice, di un centro di cottura di prossimità previsto nella citata deliberazione n. 79/2019;

ATTESO che l'importo complessivo presuntivo riferito ad una sola annualità è pari ad € 1.154.000,00 (un milione centocinquattamila euro) oltre IVA al 4% ed oneri per la sicurezza complessivamente quantificati, per l'intera durata dell'appalto, in € 16.156,00 giusta DUVRI rimesso dall'RSPP del Comune di Teramo in data 03/04/2019, prot. n. 21152;

RITENUTO opportuno e necessario provvedere all'adozione di ogni utile determinazione in ordine alla scelta del sistema di affidamento del servizio di ristorazione scolastica mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 e con l'aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, giusta art. 95 stesso decreto, sulla scorta dei criteri e dei punteggi stabiliti nel presente atto;

DATO ATTO che non sono presenti in CONSIP convenzioni attive per il servizio in narrativa;

VISTO l'art. 192, comma 1, del D. Lgs. n. 267 del 18.08.2000 che testualmente recita:

"La stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:

- a) *il fine che con il contratto si intende perseguire;*
- b) *l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;*

c) *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 il "Capitolato per l'appalto del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/07/2011", con il quale si definiscono le modalità operative del servizio stesso, che si allega lett. "A" al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale;

VISTI gli allegati al suddetto Capitolato come di seguito specificati:

- Allegato n. 1 - Attuale dotazione organica personale in servizio presso cucine e refettori in cui opera personale dell'Affidatario uscente (n.ro unità lavorative, singole qualifiche professionali e orari di servizio settimanali).
- Allegato 2 - Menù settimanali per bimbi 6/12 mesi degli Asili Nido e menù stagionali settimanali per bimbi 12/36 mesi degli Asili Nido, grammature e ricette.
- Allegato 3 - Menù settimanali stagionali per Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria, grammature e ricette.
- Allegato 4 - Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti
- Allegato 5 - Indicazioni spuntini.
- Allegato 6 - Protocollo diete speciali
- Allegato 7 - D.U.V.R.I.
- Allegato 8 - Planimetria locali destinati al servizio mensa della scuola De Albentis;

RITENUTO di ammettere a partecipare alla gara i soggetti elencati all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., anche aventi sede in Stati diversi dall'Italia, alle condizioni di cui agli artt. 47 e s.s. ed in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale

1. Insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50;

Requisiti di idoneità professionale - (art. 83, comma 1, lett. a) del D.Lgs. N. 50/2016 e s.m.i.)

1. Iscrizione nel Registro della Camera di Commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività rientranti nell'oggetto della concessione finalizzata a rendere il servizio di cui al presente Capitolato.
2. Nel caso di Cooperative sociali e loro Consorzi, singolarmente o in ATI, il possesso dell'iscrizione all'Albo regionale e dell'iscrizione all'Albo Nazionale delle Cooperative di cui al D.M. 23.6.2004, pubblicato in G.U. n. 162 del 13.7.04, con l'indicazione del relativo numero;
3. Nel caso di imprese non residenti in Italia: Iscrizione nel Registro professionale dello Stato di residenza per gli operatori economici non aventi sede in Italia. Per le imprese non residenti in Italia, la predetta iscrizione dovrà risultare da apposito documento che dovrà attestare l'iscrizione stessa in analogo registro professionale o commerciale secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

4. certificazione di qualità conforme alla UNI EN ISO 9001:2015 rilasciata da organo di controllo accreditato con riferimento alla gestione presso impianti propri e/o di terzi di attività riguardanti la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la distribuzione di pasti;
5. certificazione ambientale UNI EN ISO 14001 rilasciata da organo di controllo accreditato;
6. certificazione sulla sicurezza alimentare UNI EN ISO 22000 rilasciata da organo di controllo accreditato;
7. applicazione del sistema di autocontrollo, in materia di igiene alimentare, con metodica HACCP, in base al D.Lgs.193/07, e ss.mm.ii., in attuazione dei Regolamenti CE 852, 853, 854, 882/2004, e ss.mm.ii.
8. Nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, i predetti requisiti professionali devono essere posseduti da ciascun operatore economico facente parte del raggruppamento o consorzio.

Richieste a dimostrazione della capacità economica-finanziaria degli operatori economici - (art. 83, comma 1, lett. b) del D.Lgs. N. 50/2016 e s.m.i.)

1. un fatturato complessivo per un ammontare non inferiore ad €2.500.000,00 (duemilionicinquecentomilaeuro), al netto di IVA, maturato nell'ultimo triennio da comprovare mediante esibizione di bilanci o estratti di bilanci;
2. idonea referenza bancaria rilasciata da Istituto Bancario ovvero intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/93 (T.U.B.), attestante che lo stesso Istituto Bancario e/o intermediario autorizzato intrattiene rapporti economici stabili con l'impresa e che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico;

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio il requisito di cui al punto 1 potrà essere raggiunto cumulativamente sempreché la mandataria lo possedga in misura maggioritaria.

Richieste a dimostrazione della capacità tecnico-organizzativa degli operatori economici - (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs. N. 50/2016 e s.m.i.)

1. l'espletamento, nell'ultimo triennio, di almeno 3 (tre) servizi di refezione svolti positivamente presso Scuole di ogni ordine e grado, presso università, presso Enti Pubblici e/o Pubbliche Amministrazioni, per un valore contrattuale complessivo non inferiore ad € 1.500.000,00 (unmilionequinquecentomilaeuro) al netto di IVA, da comprovare mediante esibizione di attestazioni del committente.

Nella dichiarazione dovranno essere indicati, rigorosamente, gli Enti Pubblici e/o Pubbliche Amministrazioni presso i quali è stata effettuata la prestazione in questione con l'indicazione dell'importo esatto (IVA esclusa) di ogni singola prestazione e del periodo di esecuzione. Ai fini del calcolo dell'importo complessivo da comprovare, in caso di contratti aventi durata eccedente il triennio considerato, si prenderà in considerazione solo la quota eseguita e fatturata nel triennio medesimo.

In caso di partecipazione di imprese stabilite in Stati diversi dall'Italia si richiama l'art. 49 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i;

2. L'obbligo, in caso di aggiudicazione, a dotarsi di operatori, in numero adeguato ai servizi da gestire, che siano in possesso dei requisiti professionali previsti al precedente punto e assunti con regolare contratto di lavoro subordinato, così da assicurare il contenimento del turn over degli operatori.

I partecipanti alla procedura aperta, in sede di presentazione dell'offerta, dovranno dichiarare, ex D.P.R. n. 445/2000, oltre al possesso dei requisiti di cui sopra, quanto segue:

- a. di essersi recati presso le sedi indicate nel Capitolato per l'affidamento del servizio esterno di refezione scolastica, allegato "A" al presente atto, dove deve eseguirsi l'appalto e avere accertato la loro *assoluta idoneità* per l'esecuzione delle prestazioni richieste;
- b. di essersi recato presso la sede di refezione "De Albentis" e di aver accertato l'assoluta idoneità alla progettazione e realizzazione, entro il secondo anno di gestione del servizio, di un centro cottura per la preparazione di almeno 300 pasti giornalieri;
- c. di aver preso conoscenza delle condizioni locali, del capitolato disciplinante il servizio, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito ed influire sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e su tutte le circostanze che possono influire sull'esecuzione dell'appalto;
- d. di avere verificato che il prezzo posto a base d'asta è congruo e che le prestazioni richieste con il disciplinare tecnico sono realizzabili da parte della ditta concorrente;
- e. di impegnarsi ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici esercizi, Ristorazione collettiva e Commerciale e Turismo e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o recedute da queste e indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale;
- f. di impegnarsi ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione, sicurezza ed igiene sui luoghi di lavoro, delle attrezzature e delle produzioni alimentari previste dalle vigenti disposizioni;
- g. di impegnarsi a garantire la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altra ditta già affidataria del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate. (Anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia, la ditta subentrante dovrà comunque attenersi a tale prescrizione con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione, coordinamento, nonché dei lavoratori di concetto con responsabilità tecnico funzionale);
- h. di impegnarsi ad avere la disponibilità, in caso di aggiudicazione, di un centro di cottura di prossimità presso il quale provvedere alla preparazione, cottura e confezionamento dei pasti da distribuire presso le sedi sprovviste di cucina in loco, ovvero per la gestione di emergenze qualora non sia utilizzabile una cucina di un plesso scolastico, avente una capacità produttiva di almeno **300 pasti giornalieri** e ubicato ad una distanza tale da consentire la distribuzione e somministrazione agli utenti entro 45 minuti dalla cottura dei cibi;

RITENUTO altresì di stabilire che l'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016, sulla scorta dei seguenti **Criteri di valutazione a cui attribuire complessivamente punti 100:**

A) Offerta economica max punti 20

L'offerta economica dovrà essere formulata mediante l'indicazione del ribasso percentuale offerto rispetto al prezzo a base d'asta pari ad € 5,00 (cinque euro), Iva esclusa, per ogni singolo pasto.

Per la determinazione del punteggio dell'offerta economica il coefficiente di ciascuna offerta sarà determinato usando al seguente formula:

$$V_i = (R_i/R_{max})^{0,3}$$

dove

V_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

R_i = ribasso del concorrente i-esimo;

R_{max} = ribasso più conveniente

Il punteggio da attribuire all'offerta economica del concorrente i-esimo è dato dal prodotto: $V_i \times 20$

B) Offerta TECNICO-GESTIONALE: max punti 80

La presentazione dell'offerta TECNICO-GESTIONALE, obbligatoria ai fini della partecipazione alla gara, dovrà essere composta da un massimo di n. 20 facciate -- formato A/4, tipo di carattere Times New Roman, dimensione 12, interlinea 1,5.

La proposta deve contemplare i seguenti aspetti che costituiscono altrettanti elementi di valutazione:

Nr. criterio	Nr sub criterio	Descrizione	Valore sub criterio (max punti)	Valore criterio (max punti)
1		CRITERI DI SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME Con tale criterio si intendono valutare le modalità utilizzate per la selezione e il controllo dei		25

		fornitori di derrate alimentari, nonché per la conservazione e stoccaggio delle derrate alimentari impiegate e le caratteristiche merceologiche delle stesse sulla base dei seguenti sub criteri:		
	1.1	<p><i>Sistema di approvvigionamento e conservazione delle materie prime</i></p> <p>Il concorrente dovrà predisporre un piano che illustri le modalità di approvvigionamento delle materie prime, nonché quelle di selezione, controllo ed accreditamento dei fornitori. Verrà valutata l'eshaustività del piano con particolare riferimento alle modalità di selezione e controllo dei fornitori in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità, intesa come costanza nel rapporto qualità/prezzo dei prodotti offerti e capacità di far fronte agli impegni assunti.</p>	13	
	1.2	<p><i>Sistema di conservazione e stoccaggio delle materie prime</i></p> <p>Il concorrente dovrà predisporre un piano che illustri le modalità di conservazione delle derrate alimentari, sia fresche che secche, anche in considerazione delle caratteristiche specifiche delle stesse (ad esempio prodotti biologici). Verrà valutata l'eshaustività del piano con particolare riferimento a modalità di conservazione e stoccaggio differenziate in funzione della tipologia di derrate alimentari sia fresche che secche, tali da preservare la qualità dei prodotti e dei cibi.</p>	9	
	1.3	<p><i>Politiche ambientali e culturali di approvvigionamento pasti</i></p> <p>Il concorrente dovrà illustrare le politiche di approvvigionamento dei prodotti alimentari che valorizzino l'impiego di derrate alimentari di filiera corta locale, anche al fine di contenere gli impatti inquinanti legati al trasporto e di consentire vantaggi in termini di freschezza e stagionalità degli alimenti che rappresentano aspetti fondamentali per la salvaguardia dei valori nutrizionali. Saranno oggetto di valutazione la tipologia delle derrate alimentari proposte, la cui produzione sia compresa in un territorio limitato coincidente con quello della Provincia di Teramo, unitamente alla frequenza con la quale il concorrente intende introdurre le medesime in relazione alle volte con cui tali alimenti sono</p>	3	

		presente nei menù di riferimento.		
2		<p>SISTEMA ORGANIZZATIVO E GESTIONALE DEL SERVIZIO</p> <p>Con tale criterio si intendono valutare in particolare le modalità organizzative, operative e di controllo di tutto il processo di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti sulla base dei seguenti sub criteri:</p>		25
	2.1	<p>Sistema di organizzazione del personale</p> <p>Il concorrente dovrà indicare il numero, il ruolo, le responsabilità, il profilo degli operatori impiegati nel servizio, con la distinzione tra quelli impiegati nei centri di cottura e quelli addetti alla distribuzione dei pasti, precisando il rapporto tra addetti/pasti distribuiti e con indicazione del monte ore settimanale per l'intero svolgimento del servizio che intende proporre. Il concorrente dovrà altresì specificare l'organizzazione della giornata di lavoro con dettagliata indicazione degli orari di servizio e delle attività che verranno svolte nell'intero processo di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti. Verrà valutata la rispondenza dell'organizzazione del personale alle esigenze del servizio.</p>	20	
	2.2	<p>Predisposizione di un piano per la gestione delle emergenze</p> <p>Il concorrente dovrà illustrare un piano con le modalità che intende adottare per garantire la continuità del servizio in situazioni imprevedibili e urgenti (es. sciopero degli addetti, inutilizzabilità dei mezzi di trasporto, etc.). Verrà valutata la funzionalità e flessibilità del piano con riferimento alla gestione del servizio in ipotesi di emergenza al di là di quanto già previsto dal Capitolato Speciale di Appalto.</p>	5	
		<p>QUALITÀ DEL SERVIZIO</p> <p>Con tale criterio si intendono valutare le metodologie utilizzate per garantire la qualità del servizio, dei pasti e il gradimento degli stessi sulla base dei seguenti sub criteri:</p>		13
3	3.1	<p>Sistema per il trasporto dei pasti veicolati dalla cucina ai terminali di consumo</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in ragione del piano dei trasporti che si proporrà per la consegna dei pasti ai refettori. Verrà tenuto in considerazione il timing operativo dei trasporti, il numero e tipologia mezzi impiegati, le caratteristiche dei contenitori, le tempistiche.</p>	5	

	3.2	<p>Piano di monitoraggio della soddisfazione dell'utenza</p> <p>Verrà valutato il piano predisposto dal concorrente che dovrà specificare tempistica dei report, modalità di monitoraggio del gradimento, modalità di gestione dei reclami e delle non conformità, azioni correttive e meccanismi di controllo del livello di miglioramento della qualità del servizio.</p>	5	
	3.3	<p>Piano relativo alla formazione / aggiornamento professionale del personale</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere il percorso formativo dedicato agli operatori. Verranno valutate la qualità e la completezza del piano proposto anche con riferimento alle modalità che si intendono adottare per garantire un costante aggiornamento nel periodo di vigenza del contratto.</p>	3	
4		<p>VALUTAZIONE PROGETTO PER LA REALIZZAZIONE CENTRO COTTURA PRESSO SCUOLA DE ALBENTII</p> <p>Con tale criterio verranno valutare le migliori apportate alle specifiche tecniche ed alle attrezzature di cui all'art. 2 del Capitolato.</p>		12
5		<p>SERVIZI AGGIUNTIVI</p> <p>Ai fini della valutazione del presente elemento dell'offerta, il concorrente dovrà sinteticamente indicare le iniziative che la Ditta intende assumere a favore dell'utenza con riferimento, indicativamente, ai seguenti aspetti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. iniziative di educazione alimentare e di informazione scientifica specifica rivolte agli utenti e loro familiari; 2. modalità di interazione con le istituzioni scolastiche, con la A.S.L. e con l'Assessorato alla Pubblica Istruzione; 3. modalità per la rilevazione periodica dell'indice di gradimento dei cibi da parte degli utenti del servizio; <p>eventuali benefici /vantaggi riservati all'Ente e/o all'utenza.</p>	5	

Per ognuno dei sub criteri di cui sopra ciascun commissario assegna discrezionalmente il coefficiente di valutazione tra 0 e 1, sulla base dei criteri di apprezzamento di seguito indicati:

Coefficiente	Giudizio	Note (descrizione valutazione)
0	Inadeguato	La soluzione proposta è inadeguata a quanto richiesto
0,1	Molto scarso	La soluzione proposta non si presenta attinente a quanto richiesto
0,2	Scarso	La soluzione proposta di presenta molto poco attinente a quanto richiesto
0,3	Insufficiente	La soluzione proposta si presenta poco attinente a quanto richiesto
0,4	Mediocre	Il requisito è trattato in misura poco esauriente dal punto di visto tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
0,5	Parzialmente sufficiente	Il requisito è trattato in misura non del tutto esauriente dal punto tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera non del tutto soddisfacente a quanto richiesto.
0,6	Sufficiente	Il requisito è trattato in misura appena esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera appena soddisfacente a quanto richiesto.
0,7	Discreto	Il requisito è trattato in misura esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera soddisfacente a quanto richiesto.
0,8	Buono	Il requisito è trattato in misura più che esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde in maniera più che soddisfacente a quanto richiesto.
0,9	Più che buono	Il requisito è trattato in misura quasi pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde quasi pienamente a quanto richiesto
1	Ottimo	Il requisito è trattato in misura pienamente esauriente dal punto di vista tecnico e funzionale. La soluzione risponde pienamente a quanto richiesto.

Successivamente viene calcolata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario a ciascun concorrente, viene attribuito il valore 1 al coefficiente più alto e vengono di conseguenza riparametrati tutti gli altri coefficienti. Si procederà alla moltiplicazione dei coefficienti come sopra determinati per il punteggio attribuito a ciascun criterio di valutazione

ATTESO che l'affidamento di cui trattasi è relativo ad un servizio di cui all'Allegato IX del D.Lgs. 50/2016;

RITENUTO di stabilire che l'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva è subordinata all'approvazione della determina di impegno di spesa e che le ditte partecipanti non potranno pretendere alcunché in caso di mancata definizione della presente procedura;

DATO ATTO che sarà data pubblicità al bando di gara mediante pubblicazione nelle forme di legge;

DATO ATTO che il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa per rogito del Segretario Comunale;

PRESO ATTO del vigente regolamento comunale per la disciplina dei contratti;

VISTO il lotto del Codice Identificativo di Gara n. 7877789D20 - acquisito in data 16/04/2019;

CONSIDERATO che secondo quanto previsto dall'art.31 D.Lgs.50/2016, occorre procedere alla nomina di un responsabile unico del procedimento per lo svolgimento delle funzioni di cui allo stesso articolo in possesso delle capacità e competenze professionali confacenti all'oggetto ed alla complessità della procedura;

RITENUTO di individuare nel Responsabile della Sezione 6.1 ambito "Pubblica Istruzione e Servizi Scolastici " il RUP del presente appalto;

VISTO il T.U. sull'Ordinamento degli Enti Locali (D.Lgs. 267/2000);

CONSIDERATO che il presente provvedimento non è soggetto agli artt. 26 e 27 del D.Lgs.n. 33/2013;

RICHIAMATO il Decreto del Commissario Prefettizio n. 19 del 12/06/2018 di affidamento alla Dott.ssa Tamara Agostini la direzione del VI Settore dell'Ente;

VISTA la Disposizione Dirigenziale prot. n. 51856 del 18.09.2018, relativa alla organizzazione degli uffici e del personale, nonché alle assegnazione delle responsabilità istruttorie ed altri adempimenti connessi ai procedimenti amministrativi;

ATTESA la propria competenza, rientrando il presente atto tra i compiti di gestione corrente del servizio, secondo gli obiettivi dall'Organo di Governo dell'Ente predefiniti;

DATO ATTO che ai sensi dell'art.6 bis della Legge 241/1990 e dell'art. 1, comma 9 lett. e) della legge n. 190/2012 non esistono di cause di conflitto di interesse, anche potenziale nei confronti del responsabile del procedimento;

DATO ATTO, infine, della regolarità tecnica del presente provvedimento, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui all'147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, e successive modifiche

ed integrazioni, e dell'art. 5, comma 2, dell'apposito regolamento comunale sul sistema dei controlli interni, approvato con deliberazione consiliare n. 1 del 08.01.2013, dichiarata immediatamente eseguibile ai sensi di legge;

RITENUTO doversi provvedere in merito;

DETERMINA

1. Di autorizzare, per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate, l'esperimento di una procedura aperta per l'affidamento, per cinque anni scolastici, del **Servizio esterno di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/07/2011**, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicarsi all'offerta economicamente più vantaggiosa giusta art. 95 del medesimo decreto, sulla scorta dei criteri e dei punteggi stabiliti nel presente atto;
2. Di dare atto che il prezzo posto a base d'asta è pari ad € 5,00 (cinque), I.V.A. esclusa, per ogni singolo pasto, per un costo complessivamente e presuntivamente quantificato, per i cinque scolastici in €. 5.770.000,00, (cinquemilionesettecentosettantamilaeuro) oltre IVA al 4% ed oneri per la sicurezza complessivamente quantificati in € 16.156,00 giusta DUVRI rimesso dall'RSPP del Comune di Teramo in data 03/04/2019, prot. n. 21152, allegato 7 al Capitolato;
3. Di dare atto che la procedura in oggetto, giusta art. 58 del D. Lgs. 50/2016, sarà gestita mediante apposito sistema telematico accessibile attraverso il portale disponibile all'indirizzo www.crabruzzo.pro-q.it di proprietà del Consiglio Regionale d'Abruzzo ed utilizzata in maniera autonoma da parte del Comune di Teramo;
4. Di approvare i "Requisiti di ammissione" ed i "Criteri di valutazione dell'offerta" dettagliati in premessa, che qui si intendono integralmente riportati e che saranno integrati dall'Ufficio Contratti con le ulteriori condizioni di rito;
5. Di approvare, come parte integrante e sostanziale del presente atto, il "Capitolato per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica" (All. A), e relativi allegati 1 – 8 come in premessa specificati;
6. Di disporre che l'aggiudicazione della gara sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida;
7. Di stabilire che il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa per rogito del Segretario Comunale;
8. Di dare atto che il Responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Loana Presbiteri De Lassis, Specialista Amministrativo sez. 6.1;
9. Di stabilire che l'impegno di spesa sarà assunto con apposito provvedimento da adottarsi dopo l'espletamento della gara e prima dell'adozione del provvedimento di aggiudicazione definitiva, fermo restando che le ditte partecipanti non potranno pretendere alcunché in caso di mancata definizione della presente procedura;
10. Di trasmettere, a cura della Sezione Pubblica Istruzione, il presente provvedimento all'Ufficio "Appalti e Contratti" per gli adempimenti di competenza;
11. Di trasmettere il presente provvedimento al Responsabile del Servizio Finanziario ai sensi dell'art. 184, c.3 e 4 del D. Lgs. 267/2000;

Accertata la regolarità amministrativa e contabile nella fase preventiva della formazione dell'atto da parte del Responsabile del Procedimento

Il Responsabile del Procedimento

Dott.ssa Loana Presbiteri De Lassis

Vista l'istruttoria operata dal Responsabile del Procedimento e il parere conseguentemente espresso ai sensi dell'art. 147-bis comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000,

IL DIRIGENTE

adotta la presente determinazione.

IL DIRIGENTE VI SETTORE

Dott.ssa Tamara Agostini

VISTO DI REGOLARITÀ AMMINISTRATIVA

Il Responsabile del Procedimento, accertata la regolarità amministrativa nella fase preventiva della formazione della proposta n.ro 806 del 17/04/2019, esprime parere **FAVOREVOLE**.

Visto di regolarità amministrativa firmato dal Responsabile del procedimento **PRESBITERI DE LASSIS LOANA** in data 17/04/2019.

VISTO DI REGOLARITÀ TECNICA

Il Responsabile di Servizio ai sensi dell'art. 147/bis del TUEL 267/2000 e dell'art. 11 del Regolamento sui controlli interni in ordine alla proposta n.ro 806 del 17/04/2019 esprime parere **FAVOREVOLE**.

Visto di regolarità tecnica firmato dal Dirigente **DOTT.SSA AGOSTINI TAMARA** in data 18/04/2019.

VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE

Il Responsabile del Servizio dell'area Economico Finanziaria, ai sensi del D.Lgs. 267/2000 art. 151 c. 4, in ordine alla regolarità contabile della Proposta n.ro 806 del 17/04/2019 esprime parere: **FAVOREVOLE**.

Dati contabili:

Visto di Regolarità Contabile firmato dal Dirigente **Dott.ssa FERRETTI ADELE** il **18/04/2019**.

NOTA DI PUBBLICAZIONE N. 1051

Il 29/04/2019 viene pubblicata all'Albo Pretorio la Determinazione N.ro 528 del 18/04/2019 con oggetto:
APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEL D.M. 25/07/2011. DETERMINAZIONE A CONTRARRE

Resterà affissa per giorni 15 ai sensi dell'art 124 del T.U. 267/2000.

Esecutiva ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Nota di pubblicazione firmata da Dott.ssa CHIRICO MARIA CRISTINA il 29/04/2019.