COMUNE DI SARMATO

Provincia di Piacenza

DIPARTIMENTO ASSISTENZA E BENEFICENZA

SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE

SCUOLA

DETERMINAZIONE

N. 417 REGISTRO GENERALE **DATA** 24-10-2019

OGGETTO: PROCEDURA TELEMATICA APERTA SOTTOSOGLIA COMUNITARIA AI SENSI DEGLI ARTT. 36, C. 9 E 60 DEL D.LGS. N. 50/2016 PER L'AFFIDAMENTO VERDE "DELL'APPALTO MISTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (PRESTAZIONE PRINCIPALE) E DI FORNITURA, E POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE (PRESTAZIONE SECONDARIA)" PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2025. DETERMINA A CONTRARRE ED IMPEGNO DI SPESA.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso che:

- l'attuale contratto relativo alla gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sarmato (a favore degli alunni del Nido d'Infanzia, della Scuola Materna e della Scuola Elementare) è in scadenza e si rende pertanto necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente per l'erogazione di siffatto servizio, contestualmente alla sopravvenuta necessità di procedere all'affidamento della fornitura (e relativa installazione) di nuove attrezzature da destinare al centro di cottura comunale in sostituzione di quelle presenti (ormai vetuste);

- detto appalto risulta regolarmente inserito nel programma biennale delle forniture e servizi approvato da questo Comune con deliberazione di Consiglio Comunale n. 38 del 29/07/2019 e la sottoscritta è stata individuata quale R.U.P. della presente gara con deliberazione di Giunta Comunale n. 112 del 10/10/2019;

- con Deliberazione n. 99 del 13/08/2019, esecutiva ai sensi di legge, la Giunta comunale ha disposto quanto segue:

  - di approvare il Capitolato speciale per l'affidamento dell'appalto misto di ristorazione scolastica (prestazione principale) e di fornitura, e posa in opera, di attrezzature (prestazione secondaria) periodo 01/01/2020 – 31/07/2025;

  - di demandare al presente R.U.P. l'adozione degli atti conseguenti;

  - di dare atto che la SUA della Provincia di Piacenza provvederà ad espletare la gara in forza della Convenzione stipulata fra la Provincia e il Comune di Sarmato;

Dato atto che l'appalto in oggetto rientra, per limite di valore, tra gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario di cui all'art. 35, comma 1, lett. d) del Codice;

Atteso che:

- l'art. 1, comma 450 della L. n. 296/2006, come modificato da ultimo dall'art. 1, comma 1 della Legge n. 10/2016 dispone: "Le amministrazioni statali centrali e periferiche, …omissis ...., per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 euro e al di sotto della soglia di rilievo comunitario, sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione di cui all'articolo 328, comma 1, del regolamento di cui al d.P.R. 5 ottobre 2010, n. 207. Fermi restando gli obblighi e le facoltà previsti al comma 449 del presente articolo, le altre amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, nonché le autorità indipendenti, per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000 euro e di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi del medesimo articolo 328 ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure. Omissis ....." ;
- con il comma 130 dell'art. 1 della Legge 30 dicembre 2018, n. 145 (legge di Bilancio 2019) è stato modificato l'art. 1, comma 450 della L. 27 dicembre 2006, n. 296, innalzando la soglia per non incorrere nell'obbligo di ricorrere al MEPA, da € 1.000,00 a € 5.000,00;
- il comma 449 del citato art. 1 prevede: "Nel rispetto del sistema delle convenzioni di cui agli articoli 26 della legge 23 dicembre 1999, n. 488, e successive modificazioni, e 58 della legge 23 dicembre 2000, n. 388, tutte le amministrazioni statali centrali e periferiche, …omissis……, sono tenute ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni-quadro. Le restanti amministrazioni pubbliche di cui all'articolo 1 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni, nonché le autorità indipendenti, possono ricorrere alle convenzioni di cui al presente comma e al comma 456 del presente articolo, ovvero ne utilizzano i parametri di prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti……omissis……." ;

Dato atto che:

- non si procederà attraverso gli strumenti di cui sopra, in quanto si ritiene – con la presente procedura aperta – di ampliare al massimo la rosa dei concorrenti, aprendo la partecipazione a tutti gli operatori economici interessati, anche non iscritti ai mercati elettronici;

- inoltre, il presente appalto si configura per la sua peculiarità, stante la presenza di una prestazione secondaria (fornitura ed installazione di attrezzature) affianco alla prestazione principale del servizio di ristorazione scolastica, così da non essere contemplato dagli strumenti sopra indicati. Inoltre, come indicato nel Capitolato speciale, nell'ambito del servizio di ristorazione, l'aggiudicatario dovrà altresì far fronte all'eventuale richiesta di attivazione del servizio di mensa a favore degli anziani/adulti in difficoltà utenti dell'assistenza domiciliare;

- il servizio in questione non rientra neppure tra i beni e servizi di cui all'art. 1 DPCM 11 luglio 2018;

Dato atto, altresì, che:

- in data 19 aprile 2016 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 91 il D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante "*Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture"*;

- conformemente a quanto previsto dall'art. 37, comma 4 del Codice, in data 28/08/2019 questo Comune ha sottoscritto con la Provincia di Piacenza la "*Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56"*;

- sulla base di detta Convenzione, la SUA della Provincia di Piacenza si attiverà, dietro trasmissione del presente provvedimento a contrattare, nella gestione dell'*iter* di individuazione del miglior contraente, che di norma e sinteticamente prevede il coordinamento delle seguenti attività:

  - predisposizione degli atti di gara (bandi, disciplinari, modulistica di partecipazione, ecc...);

  - acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;

- adempimenti di gara in tutte le sue fasi, *ivi* compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione;
- successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa;
- predisposizione dello schema dell'atto di aggiudicazione ed efficacia da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara riferiti al primo classificato, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

Dato atto, inoltre, che la procedura ha il seguente oggetto: "Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza p/c del Comune di Sarmato (PC) – gara a procedura aperta sottosoglia comunitaria per l'affidamento dell'appalto misto di ristorazione scolastica (prestazione principale) e di fornitura, e posa in opera, di attrezzature (prestazione secondaria) – periodo dal 01/01/2020 al 31/07/2025";

Dato atto che, come indicato nel Progetto *ex* art. 23 del Codice (allegato alla presente e che qui contestualmente si approva), l'appalto non prevede la suddivisione in lotti aggiudicabili separatamente in quanto trattasi di un complesso di prestazioni (servizi e forniture) costituenti un *unicum* funzionale, la cui corretta esecuzione ne rende opportuna la gestione unitaria e organica, a cura del medesimo operatore;

Precisato:

- che i CPV relativi alle prestazioni oggetto dell'appalto sono riportati nella seguente tabella:

DESCRIZIONE SERVIZIO	PRESTAZIONE PRINCIPALE / SECONDARIA	RIFERIMENTO CPV
Servizio di ristorazione scolastica	Principale	*55524000-9*
Fornitura di attrezzature per cucine	Secondaria	*39311000-5*

La base di gara è stata pertanto determinata tenendo conto di siffatte prestazioni.

Come meglio precisato nel Progetto *ex* art. 23 del codice, il **costo per ogni singolo pasto** per la durata ordinaria dell'appalto (dal 01/01/2020 al 31/07/2025) è fissata in € **5,35** IVA esclusa, comprensivi di costi della sicurezza per rischio di interferenza scaturenti dal DUVRI (pari ad € 0,05 per singolo pasto). La **base d'asta** (soggetta a ribasso), al netto di tali costi della sicurezza, è dunque pari ad € **5,30** per singolo pasto. Si precisa che tale costo del pasto di € 5,35 è da intendersi quale costo unitario, ricomprendente sia il costo per l'erogazione della prestazione principale del servizio mensa (comprensiva anche del servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali) (pari a € **5,05**), sia il costo per l'esecuzione della prestazione secondaria di fornitura e posa in opera di attrezzature (pari ad € **0,30**), stimato dal Comune quale quota del pasto per l'ammortamento del costo delle attrezzature nel corso della durata ordinaria dell'appalto.

Considerato che:

- ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, la stipulazione del contratto deve essere preceduta da apposita determinazione a contrattare del Responsabile del Procedimento indicante:

- il fine che con il contratto si intende perseguire;
- l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alle base;

- ai sensi dell'art. 32, comma 2 del Codice, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Ritenuto pertanto:

- di individuare il fine del contratto nella necessità di provvedere al servizio di ristorazione scolastica per gli alunni del Nido d'Infanzia e delle scuole Materna ed Elementare del Comune di Sarmato per il periodo dal 01/01/2020 – 31/07/2025 e (contestualmente) alla fornitura ed

installazione di nuove attrezzature nel centro di cottura comunale, secondo quanto precisato nel Capitolato speciale;

- di individuare, inoltre, il fine del contratto nella necessità di sopperire alle esigenze connesse all'assistenza domiciliare di anziani ed adulti in difficoltà, in quanto – come precisato nel Capitolato – il Responsabile del Servizio Sociale del presente Comune si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario anche il servizio di mensa a favore degli anziani/adulti in difficoltà utenti dell'assistenza domiciliare, pure durante il mese di agosto;

- di fissare la durata del presente appalto in 62 (sessantadue) mesi indicativi, per gli **anni scolastici**: 2019/2020 – dal 1° gennaio 2020 al 31 luglio 2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025. Al riguardo, si rimanda a quanto precisato all'interno del Progetto *ex* art. 23 del Codice;

- di richiamare, e contestualmente approvare, il Progetto di cui all'art. 23 del Codice, unitamente allo Schema di contratto, agli Allegati al Capitolato speciale d'appalto (Allegati A, B, C e D) e al D.U.V.R.I., quivi allegati quali parti integranti e sostanziali del presente atto;

Considerato che ai sensi dell'art. 35 del Codice, il valore presunto dell'appalto – comprensivo dell'opzione di proroga tecnica – è pari a € 678.795,00 (IVA esclusa), oltre ad € 6.420,00 per oneri di sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, come specificato all'interno del Progetto ex art. 23 del Codice;

Dato atto che, per quanto disposto dall'art. 95, comma 3, lett. a) del Codice, la prestazione principale oggetto della presente procedura attiene all'affidamento di un servizio di ristorazione scolastica, come identificato dall'All. IX del medesimo Codice, così dovendo essere aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Considerato che l'importo presunto del costo lordo annuale della manodopera per l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica è di € 35.718,08, come dichiarato dal gestore uscente e calcolato tenendo conto, da un lato, di un monte orario complessivo presunto di 70 ore settimanali, dall'altro, del costo orario previsto dalle tabelle ministeriali relative al personale utilizzato per il servizio di cui trattasi;

Valutato di procedere alla scelta del contraente mediante procedura di gara aperta sottosoglia comunitaria, ai sensi degli artt. 36, comma 9 e 60 del Codice;

Valutato altresì di procedere all'aggiudicazione, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, adottando il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) e 12 del medesimo Codice, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- Offerta tecnica = Max punti 85
- Offerta economica = Max punti 15

attribuiti come più oltre specificato nell'apposita tabella denominata *"Tabella Punteggi Tecnici"*;

Considerato che, ai sensi e per gli effetti delle Linee Guida n. 5, di attuazione del Codice, recanti *"Criteri di scelta dei commissari di gara e di iscrizione degli esperti nell'Albo nazionale obbligatorio dei componenti delle commissioni giudicatrici"* (aggiornate con Delibera del Consiglio ANAC n. 4 del 10/01/2018), le stazioni appaltanti devono fornire – già nei documenti di gara – informazioni dettagliate sulla composizione della commissione giudicatrice, sulle modalità di scelta degli eventuali componenti interni e di nomina del Presidente, nonché sulle funzioni e compiti della commissione;

Considerato tuttavia che, a seguito dell'entrata in vigore della L. 14 giugno 2019, n. 55, è stato sospeso (fino al 31 dicembre 2020) il comma 3 dell'art. 77 del Codice, sicché – fino a tale termine – troverà ancora applicazione la disciplina transitoria di cui all'art. 216, comma 12 del Codice, a mente della quale *"... la commissione giudicatrice continua ad essere nominata dalla stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto"*. Conseguentemente, in conformità a quanto previsto dalla Convenzione fra la Provincia di Piacenza e il Comune di Sarmato, la commissione di gara verrà nominata dalla SUA della Provincia di Piacenza, previa indicazione, da parte di questo Comune, dei nominativi dei membri della medesima commissione;

Dato atto che, in relazione alla prestazione principale oggetto del presente appalto:

- l'art. 34 del Codice, rubricato *"Criteri di sostenibilità energetica e ambientale"* dispone: "*1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell'articolo 144. 2. I criteri ambientali minimi definiti dal decreto di cui al comma 1, in particolare i criteri premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95, comma 6...*";

- dalla pagina web del competente Ministero (http://www.minambiente.it/pagina/criteri-vigore) si ricava che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali ("CAM"), denominati "*Criteri Minimi Ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*", approvati con DM Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 (pubblicato in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011);

- dei criteri di base *ivi* prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, ai fini della stesura della documentazione progettuale e di gara;

- i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica, come declinati nella tabella di seguito riportata, tengono conto della sezione "specifiche tecniche premianti" riportata tra i CAM approvati dal citato decreto ministeriale;

Dato altresì atto che:

- l'art. 144 del Codice, rubricato *"Servizi di ristorazione"*, dispone: "*1. I servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di*

green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori. Sono fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128 nonché di cui all'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141. 2. Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e con il Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino all'adozione di dette linee di indirizzo, si applica l'articolo 216, comma 18 ... omissis ...";

- dei criteri e delle indicazioni forniti da siffatta disposizione, dall'art. 4, comma 5-quater del D.L. 12 settembre 2013, n. 104 (convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013, n. 128), dall'art. 6, comma 1 della L. 18 agosto 2015, n. 141, nonché delle indicazioni contenute nelle *"Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica"* (approvate dal Ministero della Salute, Conferenza Unificata, provvedimento del 29 aprile 2010) e delle pertinenti disposizioni regionali, si è tenuto conto nella predisposizione della documentazione di gara e ai fini della valutazione dell'offerta tecnica;

Ritenuto pertanto di:

- stabilire che l'offerta tecnica venga valutata tenendo conto del § II delle Linee guida n. 2 in materia di "*Offerta economicamente più vantaggiosa*" approvate dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ("ANAC") con delibera del Consiglio n. 1005 del 21 settembre 2016 (conformate al decreto "correttivo" D.Lgs n. 56/2017 con delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018) e, dunque, sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

TABELLA PUNTEGGI OFFERTA TECNICA

CRITERI DI VALUTAZIONE	SUBCRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO	DISCREZIONALE (*D*) –
1) ORGANIZZAZION		**21,5 PUNTI**	

	1.1 ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE Sarà valutato l'organigramma dettagliato del personale che la ditta si impegna ad adibire al servizio di ristorazione. Il concorrente dovrà a tal fine indicare – all'interno del proprio Progetto – il numero, la qualifica, la specifica esperienza professionale in servizi di ristorazione collettiva, i titoli di studio e professionali degli addetti che si impegna ad impiegare per l'esecuzione del servizio.	Massimo 5 punti	*D*
	1.2. ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO 1.2.1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE Sarà valutata la gestione complessiva del servizio di ristorazione con riferimento a: **(i)** organizzazione delle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti (centro di cottura e refettori) ed utilizzo di detergenti a ridotto impatto ambientale; **(ii)** metodi/procedure adottate per verificare e monitorare la qualità dei propri fornitori di derrate alimentari; **(iii)** misure di sostenibilità sociale adottate dal concorrente lungo la filiera agroalimentare (compresi i propri fornitori). 1.2.2. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI ASSISTENZA DOMICILIARE	1.2.1. Massimo 4,5 punti 1.2.2. Massimo 4,5 punti	*D* *D*

	1.3 G E S T I O N E DI IMPREVISTI, EMERGENZE, MODIFICHE DEL SERVIZIO Verranno attribuiti punteggi maggiori in funzione della migliore efficienza delle soluzioni gestionali proposte e alla loro adeguatezza nell'affrontare le situazioni di seguito indicate, considerando la continuità del servizio e la qualità dei pasti erogati: 1) guasto improvviso a impianti/attrezzature da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, interruzioni temporanee delle forniture energetiche: max punti 1,5; 2) avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, ritardo nella consegna o consegna non conforme delle derrate necessarie per produrre il pasto della giornata: max punti 1,5; 3) problematiche relative all'impiego del personale adibito al servizio (ad es. in caso di malattia, scioperi, etc.): max punti 1,5; 4) inagibilità temporanea del centro di cottura comunale – soluzioni che garantiscono la produzione dei pasti in un centro cottura alternativo di emergenza (conforme a quanto previsto all'art. 11 del Capitolato): • che assicuri la consegna dei pasti ai refettori in un tempo non superiore a 20	Massimo 7,5 punti	*1) D* *2) D* *3) D* *4) T*

	minuti: punti 3; • che assicuri la consegna dei pasti ai refettori in un tempo non superiore a 30 minuti: punti 1,5; • che assicuri la consegna dei pasti ai refettori in un tempo non superiore a 45 minuti: punti 0. Nella Progetto predisposto dal concorrente dovranno essere indicate le soluzioni proposte (e i relativi strumenti per la loro attuazione) in relazione agli elementi oggetto di valutazione di cui ai punti 1), 2) e 3), nonché l'espressa indicazione dell'eventuale miglioria proposta di cui al punto 4). In tale ultimo caso, dovranno essere precisate l'ubicazione e le caratteristiche del centro di cottura di emergenza di cui si assicura la disponibilità in caso di aggiudicazione, nonché le modalità per il trasporto nel tempo massimo previsto. Si precisa che, per la verifica del tempo di trasporto dichiarato, la Commissione giudicatrice farà riferimento al percorso più breve indicato dal programma internet *ViaMichelin.*		

	2.1 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI LOCALI PROVENIENTI DALL'AMBITO PROVINCIALE (**FILIERA CORTA**), DA UTILIZZARE TUTTE LE VOLTE CHE SIFFATTI PRODOTTI/ALIMENTISONO INDICATI NEL MENU' All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti che si impegna a fornire integralmente (**100%**) da filiera corta, la ragione sociale dei produttori locali da cui provengono i prodotti e la loro sede produttiva.	Massimo 9 punti (1,5 punti per ogni prodotto)	*T*
	2.2 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI **TIPICI** All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti tipici che si impegna a	Massimo 6 punti (1,5 punti per ogni prodotto)	*T*
	2.3 FORNITURA DI PRODOTTI/ALIMENTI PROVENIENTI DAL CIRCUITO DEL **COMMERCIO EQUO-SOLIDALE** All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare i prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale	Massimo 6 punti (1,5 punti per ogni prodotto)	*T*

<table>
<tr>
<td></td>
<td>2.4 FORNITURA DI PRODOTTI INTERAMENTE (100%) BIOLOGICI, IN AGGIUNTA A I QUANTITATIVI MINIMI PREVISTI DAI C.A.M. DI CUI AL D.M. MATTM DEL 25/07/2011 (cfr. art. 8 del Capitolato)
<table>
<tr><th>ALIMENTO
Prodotto bio</th><th>Punteggio per % bio = 100%</th></tr>
<tr><td>Carne di Pollo</td><td>1,5 punti</td></tr>
<tr><td>Carne di Tacchino</td><td>1,5 punti</td></tr>
<tr><td>Passata di</td><td>1,5 punti</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Uova</td><td>1,5 punti</td></tr>
<tr><td>Altro</td><td>1,5 punti</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
</table>
</td>
<td>Massimo 7,5 punti (1,5 punti per ogni prodotto)</td>
<td>T</td>
</tr>
<tr>
<td>3) SERVIZI DI SUPPORTO ALL’UTENZA</td>
<td></td>
<td>9 PUNTI</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>3.1 SERVIZIO INFORMATICO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

Sarà valutato l’eventuale sistema informatico offerto dal concorrente per la prenotazione dei pasti. Il concorrente dovrà a tal fine descrivere brevemente – all'interno del proprio Progetto – la funzionalità di tale sistema e come gli utenti possono procedere alla prenotazione dei pasti.
In caso di offerta di tale sistema, il concorrente dovrà organizzare una giornata di formazione a favore delle famiglie prima dell’avvio del servizio e prima di ogni A.S.

Si precisa che l’offerta di tale servizio è da intendersi gratuita, senza costi di licenza, di assistenza e manutenzione a carico del Comune, per tutta la durata dell’appalto comprensiva dell’eventuale opzione di proroga tecnica.</td>
<td>Massimo 5 punti</td>
<td>D</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>3.2 SUPPORTO AGLI ALUNNI IN DIFFICOLTA’ ECONOMICA

Verrà assegnato un punteggio al concorrente che si impegna ad offrire fino ad un massimo di due pasti gratuiti giornalieri a favore di alunni in difficoltà economiche segnalati dal Servizio sociale del Comune:

<table>
<tr><th>N. PASTI GRATUITI GIORNALIERI OFFERTI</th><th>Punteggio</th></tr>
<tr><td>1</td><td>2 punti</td></tr>
<tr><td>2</td><td>4 punti</td></tr>
</table>
</td>
<td>Massimo 4 punti</td>
<td>T</td>
</tr>
</table>

4) EDUCAZIONE ALIMENTARE		**7,5 PUNTI**	
	4.1 PROPOSTE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE IN COLLABORAZIONE CON LE SCUOLE E IL COMUNE Verranno valutate le proposte di educazione alimentare formulate dal concorrente, rivolte agli alunni e da svolgersi in collaborazione con le scuole e con il Comune. Ai fini della valutazione degli eventi, e della conseguente	Massimo 7,5 punti	*D*
5) CERTIFICAZIONI		**2 PUNTI**	
	5.1 POSSESSO DI CERTIFICAZIONI DI QUALITA' (OLTRE A QUELLE RICHIESTE COME REQUISITO DI AMMISSIONE ALLA GARA) RILASCIATE DA ENTI CERTIFICATORI ACCREDITATI, COMUNQUE ATTINENTI ALL'APPALTO - Certificazioni di Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare e qualità secondo la norma ISO 22000: punti 1; - altra certificazione di qualità	Massimo 2 punti	*T*
6) MIGLIORIE DEL SERVIZIO, INTERVENTI SOCIALI E PRESTAZIONE SECONDARIA		**16,5 PUNTI**	

	6.1 TINTEGGIATURA DEI LOCALI All'interno del Progetto, il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a farsi carico della tinteggiatura dei locali adibiti al servizio mensa (centro di cottura e	4,5 punti	*T*
	6.2 DESTINAZIONE DEL CIBO NON SOMMINISTRATO All'interno del proprio Progetto, il concorrente dovrà indicare la propria eventuale disponibilità a destinare il cibo non somministrato a progetti di finalità sociale, quali ad es. destinazione del cibo alla	3 punti	*D*
	6.3 PRESTAZIONE SECONDARIA In relazione ad ogni attrezzatura oggetto della prestazione secondaria (cfr. Allegato D al Capitolato), il concorrente dovrà: **(i)** specificare le caratteristiche peculiari delle attrezzature che si impegna a fornire, allegando le schede tecniche riportanti le	9 punti	*D*

Stabilito che le offerte, tecnica ed economica, presentate da ciascun concorrente saranno valutate secondo quanto indicato all'interno del Progetto *ex* art. 23 del Codice, mediante attribuzione di un punteggio massimo – rispettivamente – di 85 e di 15 punti;

Stabilito altresì di ammettere alla presente procedura gli operatori economici di cui all'art. 45 del Codice, in possesso dei requisiti di idoneità, tecnico-professionali ed economico-finanziari definiti all'interno del Progetto *ex* art. 23 del Codice, precisando che siffatti requisiti potranno comunque

essere meglio declinati dalla SUA della Provincia di Piacenza in sede di definizione del Disciplinare di gara;

Ritenuto:

- ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice, di non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo del Codice, di prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;
- di stabilire che i concorrenti debbano eseguire un sopralluogo obbligatorio presso gli immobili dove devono svolgersi le prestazioni, allo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni che possono influire sulla formulazione dell'offerta, pure in considerazione delle suindicate modalità di attribuzione dei punteggi tecnici e della peculiarità del servizio;

Individuato nella sottoscritta, Dott.ssa Michela Razza, Responsabile del Settore Sociale del Comune di Sarmato, il Responsabile Unico del Procedimento ("RUP") ai sensi dell'art. 31, comma 2 del Codice;

Dato atto che:

- in forza di quanto previsto dall'art. 5, comma 2, lett. a) della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza ("SUA") designare, ai sensi dell'art. 31, comma 14 del Codice, un RUP Responsabile della Fase di Affidamento (RFA), per le attività di propria competenza;
- in forza di quanto previsto dall'art. 5, punto b. della Convenzione, è onere della SUA procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) principale, cui si riferirà il Comune di Sarmato per l'acquisizione del CIG derivato, e provvedere – successivamente – al pagamento del relativo contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
- ai sensi della deliberazione dell'ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad **€ 375,00** da versare nei termini suindicati;

- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. a) della richiamata Convenzione, la "quota fissa di adesione" riferita all'anno 2019, pari ad **€ 221,51,** sarà corrisposta dal Comune di Sarmato mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n: 0060398;

- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. b) della richiamata Convenzione, la "quota variabile", pari allo 0,30% dell'importo posto a base d'asta – e quindi ad **€ 1.950,14 –** verrà corrisposta prima dell'indizione della procedura di gara da parte della SUA, mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n: 0060398;

- ai sensi dell'art. 11, punto 3 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della SUA ammontano ad **€ 3.250,23**, pari allo 0,5% (1/4 dell'incentivo di cui al comma 2 del medesimo articolo del Codice) dell'importo posto a base d'asta, e verranno versate alla SUA una volta terminate le attività di competenza della medesima ai sensi della più volte citata Convenzione. La ripartizione di tali incentivi sarà regolata con atto interno della SUA;

- il presente appalto verrà pubblicizzato:
  - attraverso pubblicazione del bando di gara sul sito web del Comune di Sarmato;
  - attraverso le necessarie pubblicazioni ai sensi di legge a cui procederà la SUA della Provincia di Piacenza;

Precisato:

- che il termine per la presentazione delle offerte da parte degli operatori economici interessati verrà individuato dalla SUA in conformità alle previsioni di legge e comunque per un periodo di 25-35 giorni in considerazione alla scadenza del contratto in essere e al fine di assicurare la continuità del servizio;

- che si provvederà alla pubblicazione delle informazioni concernenti il presente affidamento sul sito internet istituzionale di questo Ente, all'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi della normativa vigente ed in particolare ai sensi di quanto prescritto dagli artt. 23 e 37 del D.Lgs. 33/2013;

Ritenuto pertanto di poter quantificare nel seguente quadro economico le risorse necessarie all'affidamento del servizio in argomento:

A	DESCRIZIONE DEI SERVIZI	VALORE (EURO)
A1	Valore dell'appalto misto di servizi (servizio di ristorazione scolastica) e forniture (esclusa proroga tecnica)	**€ 650.045,00**
A2	Valore dell'appalto riferito al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	**€ 28.750,00**
A3	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti alla durata ordinaria dell'appalto	**€ 6.132,50**
A4	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	**€ 287,50**
	TOTALE A	**€ 685.215,00**
B	**ULTERIORI SPESE**	**VALORE (EURO)**
B1	Iva (4% di A)	**€ 27.408,60**
B2	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione fra il Comune di Sarmato e la Provincia di Piacenza)	**€ 1.950,14**
B3	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 50/2016 (pari al 2% dell'importo a base di gara) (di cui € 3.250,23, dovuti alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del D.Lgs. 50/2016, così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3	**€ 13.000,90**
B4	Contributo gara dovuto all'ANAC (da rimborsare alla SUA)	**€ 375,00**
B5	Spese stimate di pubblicazione del bando e dell'esito dell'aggiudicazione in GURI, da rimborsare alla SUA a cura dell'aggiudicatario (fermo restando quanto previsto dall'art. 11, punto 7, lett. a della Convenzione)	**€ 3.000,00**
B6	Spese stimate per la commissione giudicatrice	**€ 600,00**
	TOTALE B	**€ 46.334,64**
	TOTALE A+B	**€ 731.549,64**

Dato atto che:

- il pagamento del costo del pasto (con il quale si intendono interamente coperti tutti costi legati all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica e all'esecuzione della prestazione secondaria, nonché le spese e ogni altro onere espresso e non dal Capitolato speciale, inerente e conseguente alle prestazioni di cui trattasi) verrà versato dal Comune di Sarmato al termine di ogni mese del servizio in ragione del numero di pasti effettivamente erogati nel corso di quel mese, secondo quanto previsto dall'art. 33 del Capitolato. Al riguardo, si precisa che l'anticipazione del prezzo pari al 20%, di cui all'art. 35, comma 18 del Codice, verrà corrisposta all'aggiudicatario solo in caso di sua richiesta, fatte comunque salve le disponibilità finanziarie del Comune. Siffatta anticipazione dovrà, in ogni caso, essere subordinata al rilascio dell'apposita garanzia prevista dal medesimo comma 18 dell'art. 35;
- il Comune sosterrà , per l'affidamento dell'appalto, le somme indicate alle voci A, B1, B2, B3, B4 e B6.

Visti:

il D.Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;

il D.Lgs. 50/2016;

il D.Lgs. 30.03.2001 n. 165;

la Legge 15.05.1997 n. 127 ss.mm.ii.;

il Regolamento Comunale di Contabilità;

Richiamato il Decreto n. 8/2019 prot. n. 3744 del 16/05/2019 con cui il Sindaco ha conferito alla sottoscritta l'incarico di Responsabile del Settore Sociale e Scuola del Comune di Sarmato dal 16/05/2019 al 31/12/2019;;

Verificate – a norma dell'art. 147 *bis*, comma 1 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 – la legittimità, la regolarità e la correttezza amministrativa del presente atto;

Vista la "*Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge*

07/04/2014, n. 56" stipulata fra la Provincia di Piacenza e il Comune di Sarmato, repertoriata al Registro delle Scritture Private della Provincia di Piacenza in data 28/08/2019 al n. 169;

D E T E R M I N A

di approvare la narrativa che precede e per l'effetto

1. di prevedere l'avvio di una procedura selettiva per l'individuazione dell'operatore cui affidare l'"APPALTO MISTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA (PRESTAZIONE PRINCIPALE) E DI FORNITURA, E POSA IN OPERA, DI ATTREZZATURE (PRESTAZIONE SECONDARIA) – PERIODO DAL 01/01/2020 AL 31/07/2025", il cui svolgimento verrà gestito dalla SUA della Provincia di Piacenza, come disposto dalla Deliberazione di Giunta comunale n. 99 del 13/08/2019;

2. di dare atto che l'affidamento in oggetto prevede l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica (prestazione principale), nonché la fornitura (e relativa installazione) delle attrezzature indicate nel Capitolato speciale (prestazione secondaria). Il costo di siffatte prestazioni secondarie verrà corrisposto quale quota parte del costo unitario del pasto da corrispondere nel corso della durata dell'appalto, fatto salvo quanto in precedenza indicato in merito all'anticipazione del 20% del costo delle prestazioni prevista dall'art. 35, comma 18 del Codice. Inoltre, all'interno del servizio di ristorazione è ricompreso anche il servizio di assistenza domiciliare di anziani ed adulti in difficoltà, in quanto – come precisato nel Capitolato – il Comune si riserva la facoltà di affidare all'aggiudicatario anche il servizio di mensa a favore degli anziani/adulti in difficoltà utenti dell'assistenza domiciliare, pure durante il mese di agosto;

3. di fissare, come precisato all'interno del Progetto *ex* art. 23 del Codice, la durata dell'appalto in 62 (sessantadue) mesi indicativi, per gli anni scolastici 2019/2020 – dal 1° gennaio 2020 al 31 luglio 2020; 2020/2021; 2021/2022; 2022/2023; 2023/2024; 2024/2025. Sono fatte salve le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

Si precisa che mentre per la Scuola Materna e per la Scuola Elementare il servizio di ristorazione scolastica termina di regola con il calendario scolastico, il servizio di ristorazione nel Nido

d'Infanzia è di regola in funzione fino all'ultima settimana di luglio. Inoltre, come precisato all'art. 6 del Capitolato speciale, laddove il Comune richieda l'attivazione del servizio mensa per assistenza domiciliare di anziani o adulti in difficoltà, il servizio di ristorazione dovrà essere garantito anche nel corso del mese di agosto.

Sono fatte salve le seguenti precisazioni: **(i)** su richiesta del Comune, l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipula del contratto e ad adempiere all'eventuale richiesta del Comune di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice; **(ii)** alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, il Comune di Sarmato si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto, per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi da computarsi dall'inizio dell'A.S. 2025/2026 (e dunque fino al mese di dicembre 2025 compreso);

4. di procedere attraverso procedura aperta sottosoglia comunitaria ai sensi degli 36, comma 9 e 60 del Codice. L'appalto potrà essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

5. di dare atto della sospensione dell'Albo Nazionale dei Commissari di gara e della conseguente applicabilità – fino a tale termine di sospensione – della disciplina transitoria di cui all'art. 216, comma 12 del Codice, a mente della quale "*... la commissione giudicatrice continua ad essere nominata dalla stazione appaltante competente ad effettuare la scelta del soggetto affidatario del contratto*" ;

6. di richiamare il Capitolato speciale d'appalto approvato con la menzionata Deliberazione **di Giunta comunale n. 99 del 13/08/2019;**

7. **di approvare il Progetto ex art. 23** del Codice ("Allegato 1"), unitamente allo Schema di contratto ("Allegato 2"), agli Allegati al Capitolato speciale d'appalto ("Allegati A, B, C e D") e al D.U.V.R.I. ("Allegato 3"), quivi allegati quali parti integranti e sostanziali del presente atto;

7. di precisare che sarà compito della SUA della Provincia di Piacenza predisporre l'ulteriore documentazione di gara;

8. di dare atto che la sottoscritta, Dott.ssa Michela Razza, è stata indicata quale Responsabile Unico del presente Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, con delibera di Giunta Comunale n. 112 del 10/10/2019;;

9. di dare altresì atto che:

- è onere della SUA della Provincia di Piacenza, in forza di quanto previsto dall'art. 5, comma 2., lett. a) della Convenzione, designare – ai sensi dell'art. 31, comma 14 del Codice – un RUP Responsabile della Fase di Affidamento ("RFA"), per le attività di propria competenza;
- è parimenti onere della SUA della Provincia di Piacenza, in forza di quanto previsto dall'art. 5, comma 2, lett. b) della Convenzione:
    - procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) principale, cui si riferirà questo Comune per l'acquisizione del CIG derivato;
    - provvedere al pagamento del relativo contributo all'ANAC, dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
- ai sensi dell'art. 2, comma 1 della deliberazione ANAC n. 1174 del 19 dicembre 2018, l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUA, è pari ad **€ 375,00**;
- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. a) della richiamata Convenzione, la "quota fissa di adesione" relativamente all'anno 2019, pari ad € 221,51, che sarà stata corrisposta dal Comune di Sarmato mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n. 0060398;
- ai sensi dell'art. 11, punto 2, lett. b) della richiamata Convenzione, la "quota variabile", pari allo 0,30% dell'importo posto a base d'asta (e quindi ad **€ 1.950,14**), verrà corrisposta il mediante accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n: 0060398;
- ai sensi dell'art. 11, punto 3 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di

selezione da parte della SUA ammontano ad **€ 3.250,23** (ammontare pari allo 0,5% dell'importo posto a base d'asta);

10. di dare atto che, come indicato nelle premesse del presente atto, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:

- la pubblicazione del bando di gara sul sito web del Comune di Sarmato;
- le necessarie pubblicazioni ai sensi di legge a cui procederà la SUA della Provincia di Piacenza;

11. di determinare che il termine per la presentazione delle offerte da parte degli operatori economici interessati verrà individuato dalla SUA in conformità alle previsioni di legge e comunque per un periodo compreso fra 25 e 35 giorni, in considerazione della scadenza del contratto in essere e al fine di assicurare la continuità del servizio;

12. di provvedere alla pubblicazione delle informazioni concernenti il presente affidamento sul sito internet istituzionale di questo Ente, all'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi della normativa vigente ed in particolare ai sensi di quanto prescritto dagli artt. 23 e 37 del D.Lgs. 33/2013;

13. di dare atto, altresì, che l'appalto in questione presenta il seguente quadro economico:

A	**DESCRIZIONE DEI SERVIZI**	**VALORE (EURO)**
A1	Valore dell'appalto misto di servizi (servizio di ristorazione scolastica) e forniture (esclusa proroga tecnica)	**€ 650.045,00**
A2	Valore dell'appalto riferito al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	**€ 28.750,00**
A3	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti alla durata ordinaria dell'appalto	**€ 6.132,50**
A4	Oneri per rischi interferenziali (non soggetti a ribasso) riferiti al periodo di proroga tecnica di 4 mesi	**€ 287,50**
	TOTALE A	**€ 685.215,00**
B	**ULTERIORI SPESE**	**VALORE (EURO)**

B1	Iva (4% di A)	**€ 27.408,60**
B2	Quota variabile da corrispondere alla SUA (art. 11, c. 2, lett. b della Convenzione fra il Comune di Sarmato e la Provincia di Piacenza)	**€ 1.950,14**
B3	Quota incentivi per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 50/2016 (pari al 2% dell'importo a base di gara) (di cui € 3.250,23, dovuti alla SUA ai sensi dell'art. 113, c. 5 del D.Lgs. 50/2016, così come ulteriormente disciplinato dalla Convenzione all'art. 11, c. 3	**€ 13.000,90**
B4	Contributo gara dovuto all'ANAC (da rimborsare alla SUA)	**€ 375,00**
B5	Spese stimate di pubblicazione del bando e dell'esito dell'aggiudicazione in GURI, da rimborsare alla SUA a cura dell'aggiudicatario (fermo restando quanto previsto dall'art. 11, punto 7, lett. a della Convenzione)	**€ 3.000,00**
B6	Spese stimate per la commissione giudicatrice	**€ 600,00**
	TOTALE B	**€ 46.334,64**
	TOTALE A+B	**€ 731.549,64**

14. di dare atto che:

- il pagamento del costo del pasto (con il quale si intendono interamente coperti tutti costi legati all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica e all'esecuzione della prestazione secondaria, nonché le spese e ogni altro onere espresso e non dal Capitolato speciale, inerente e conseguente alle prestazioni di cui trattasi) verrà versato dal Comune di Sarmato al termine di ogni mese del servizio in ragione del numero di pasti effettivamente erogati nel corso di quel mese, secondo quanto previsto dall'art. 33 del Capitolato. Al riguardo, si precisa che l'anticipazione del prezzo pari al 20%, di cui all'art. 35, comma 18 del Codice, verrà corrisposta all'aggiudicatario in caso di sua richiesta, fatte comunque salve le disponibilità finanziarie del Comune. Siffatta anticipazione dovrà, in ogni caso, essere subordinata al rilascio dell'apposita garanzia prevista dal medesimo comma 18 dell'art. 35;
- con riferimento all'anticipazione del presso pari al 20%, la SUA procederà ad inserire – all'interno della documentazione di gara da essa predisposta – apposita clausola riportate quanto indicato al punto precedente, unitamente ad apposita clausola con la quale (in

conformità all'art. 35 del Capitolato speciale) si metta in immediata evidenza come "in ragione della particolare natura del presente appalto, volta a consentire – in modo ripartito nel corso della sua durata – il recupero degli investimenti sostenuti per la fornitura (e la posa in opera) delle attrezzature di cui all'art. 24, lett. a), il costo di siffatta prestazione secondaria verrà corrisposto a titolo di quota parte del costo del pasto durante la durata dell'appalto. Il Comune non procederà pertanto al pagamento diretto dei subappaltatori, essendo ciò non consentito dalla natura del presente appalto";

- il Comune sosterrà inoltre, per l'affidamento dell'appalto, le somme indicate alle voci A, B1, B2, B3, B4 e B6.

15. di impegnare al codice di bilancio Missione 4 "Istruzione e diritto allo studio - Programma 6 "Servizi ausiliari all' istruzione"- macroaggregazione 1.03.02.15 - 5° livello = 6 "Contratti di servizio per le mense scolastiche" - Cap. peg. 654 "Mense scolastiche - prestazioni di servizio" del Bilancio triennale 2019/2021 la somma complessiva pari ad **€ 237.541,20**, di cui **€ 118.770,60** competenza 2020 e **€ 118.770,60** competenza 2021;

16. di impegnare al codice di bilancio Missione 4 "Istruzione e diritto allo studio - Programma 6 "Servizi ausiliari all' istruzione"- macroaggregazione 1.03.02.15 - 5° livello = 6 "Contratti di servizio per le mense scolastiche" - Cap. peg. 654 "Mense scolastiche - prestazioni di servizio" del Bilancio triennale 2019/2021 competenza anno 2020 a favore della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Piacenza, la somma complessiva pari ad **€ 5.575,37**, di cui **€ 1.950,14** quale quota variabile, **€ 3.250,23** quale quota incentivi per funzioni tecniche ed **€ 375,00** per far fronte al pagamento del contributo gara dovuto ad ANAC;

17. di impegnare altresì per totale € 13.349,97 imputandoli al codice di bilancio Missione 4 "Istruzione e diritto allo studio - Programma 6 "Servizi ausiliari all' istruzione"- macroaggregazione 1.03.02.15 - 5° livello = 6 "Contratti di servizio per le mense scolastiche" - Cap. peg. 654 "Mense scolastiche - prestazioni di servizio" del Bilancio triennale 2019/2021 competenza anno 2020 le ulteriori spese a carico del Comune per l'affidamento del presente servizio, come segue:

- € 3.000,00 circa per spese stimate per pubblicazione bando
- € 600,00 spese stimate per commissione giudicatrice

- € 9.749,97 quale quota incentivo tecnico pari ai ¾ dell'incentivo totale (al netto della quota di ¼ pari a € 3.250,23 indicata al punto 15 e spettante al SUA di Piacenza)

RILEVATO l'importo dell'incentivo di cui all'art. 113, comma 2, in complessivi € **9.749,97** è suddiviso:

- a norma del comma 3 dello stesso articolo, l'80%, pari ad € **7.799,98** da ripartire tra il responsabile unico del procedimento e i soggetti che svolgono le funzioni tecniche;
- a norma del comma 4 dello stesso articolo, il 20%, pari ad € **1.949,99** da destinare all'acquisto da parte dell'ente di beni, strumentazioni e tecnologie funzionali a progetti di innovazione;

PRESO ATTO, che i compensi per la progettazione interna e per gli altri casi analoghi, sono al lordo degli oneri riflessi, oneri previdenziali e fiscali, ma non dell'IRAP che rimane a carico dell'ente locale, in quanto la stessa non può essere sostenuta dal lavoratore pubblico, perché non rientra nella definizione di oneri riflessi;

RICHIAMATA la tabella di ripartizione dell'incentivo per funzioni tecniche, di cui all'art. 5 "ripartizione dell'incentivo per servizi e forniture" del predetto Regolamento comunale, per il caso di prestazioni svolte internamente dal personale dipendente dell'Amministrazione:

a	Responsabile del procedimento	45 %
b	Programmazione tecnica	5%
c	Capitolato speciale d'oneri e allegati	5%
d	DUVRI	2%
e	Programmazione economico finanziaria	10%
f	Direzione dell'esecuzione	13%
g	Verifiche di conformità	5%
h	Collaboratori	15%
	Totale	100%

DATO ATTO che, a norma del comma 5-bis dell'art. 113 del D.Lgs. 50/2016 – come introdotto dall'art. 1, comma 526, della legge 205/2017 – gli incentivi fanno capo al medesimo capitolo di spesa previsto per i singoli lavori, servizi e forniture e, pertanto, al di fuori del fondo per il trattamento accessorio del personale;

DI INDIVIDUARE, a norma dell'art. 3 del Regolamento comunale incentivi, la seguente squadra di lavoro:

	ATTIVITA' SVOLTA	Quota Incentivo	Nominativo Soggetto
a	Responsabile del procedimento	45 %	Dott.ssa Michela Razza
b	Programmazione tecnica	5%	Dott.ssa Michela Razza
c	Capitolato speciale d'oneri e allegati	5%	Dott.ssa Michela Razza
d	DUVRI	2%	Dott.ssa Michela Razza

e	Programmazione finanziaria ed economica	10%	Rag. Oriella Agueriti
f	Direttore dell'esecuzione (DEC)	13%	Zambianchi Monica
g	Verifiche di conformità	5%	Delforno Pamela
h	Collaboratori	15%	Francesca Marchesi
	Totale	100%	

18. liquidare la somma complessiva pari ad **€ 5.575,37**, di cui **€ 1.950,14** quale quota variabile, **€ 3.250,23** quale quota incentivi per funzioni tecniche ed **€ 375,00** quale contributo gara dovuto ad ANAC, alla Provincia di Piacenza con accredito sul conto di tesoreria della Provincia di Piacenza girofondi Banca d'Italia conto corrente n. 0060398, indicando la seguente causale: "SUA P/C DEL COMUNE DI SARMATO – APPALTO MISTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, 01/01/2019 – 31/07/2025";

19. di dare atto che la sottoscrizione del contratto inerente le prestazioni in oggetto avverrà, ai sensi dell'art. 32, comma 14 del Codice in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante del Comune di Sarmato.

20. di dare atto che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;

21. di trasmettere la presente determina ed i relativi allegati alla SUA Provincia di Piacenza.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(MICHELA RAZZA)
(sottoscritto digitalmente si sensi
dell'art. 21 D.Lgs. n. 82/2005 e s.m.i.)

COMUNE DI SARMATO

Provincia di Piacenza

DIPARTIMENTO ASSISTENZA E BENEFICENZA

SERVIZIO SOCIO ASSISTENZIALE

SCUOLA

DETERMINAZIONE

==========

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA DELLA SPESA

Favorevole ai sensi dell'art. 151, comma 4°, del D.Lgs. n. 267/2000.

Anno	Desc. Capitolo	Cap.	N. impegno	Importo
2019	Mense scolastiche - prestazione di servizi - RESP SOC (servizio IVA)	654.	400	
Anno	Desc. Capitolo	Cap.	N. impegno	Importo
2019	Mense scolastiche - prestazione di servizi - RESP SOC (servizio IVA)	654.	401	
Anno	Desc. Capitolo	Cap.	N. impegno	Importo
2019	Mense scolastiche - prestazione di servizi - RESP SOC (servizio IVA)	654.	402	

Sarmato, 24-10-2019

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(Agueriti Orietta)(sottoscritto digitalmente si sensi dell'art. 21 D.Lgs. n. 82/2005 e s.m.i.)

==========

PUBBLICAZIONE

Si attesta che la presente determinazione è stata pubblicata nel sito web istituzionale di questo comune accessibile al pubblico (art. 32, comma 1, della legge 18 giugno 2009 n. 69) per quindici giorni consecutivi dal al con pubblicazione n. .

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Francesca Marchesi)

==========