



COMUNE DI FERRARA

Città Patrimonio dell'Umanità

160 - SETTORE ISTRUZIONE
RP 163 - SERVIZI EDUCATIVI, SCOLASTICI E PER LE FAMIGLIE

Determinazione 2022-331 del 10/03/2022

OGGETTO:

AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI NIDI, NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E NEI SERVIZI INTEGRATIVI – INTEGRAZIONE E MODIFICHE.
APPROVAZIONE ATTI DI GARA.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

PREMESSO:

- che con provvedimento del Consiglio Comunale P.G. n. 27410/2021 nella seduta del 15.03.2021 – verbale n. 7 – esecutiva dal 26.03.2021, è stato approvato ed integrato il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) per il periodo 2021/2024 e relativi allegati, tra cui l'Elenco annuale e programmazione triennale delle opere pubbliche – triennio 2021/2023;
- che con provvedimento del Consiglio Comunale P.G. n. 21543/2021 nella seduta del 24.03.2021 – verbale n. 5, dichiarato immediatamente eseguibile, è stato approvato il Bilancio di Previsione del Comune di Ferrara per gli esercizi 2021/2023 e relativi allegati;
- che l'Ente nel differimento dell'approvazione del Bilancio autorizzato con D.M. del 24/12/2021 si trova a gestire l'esercizio provvisorio, ai sensi dell'art. 163 del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i. (TUEL);

PRECISATO CHE:

- Con la Determina a contrarre DD-2021-1677 - esecutiva dal 27/09/2019 - CIG: 8827575955 – si è dato avvio delle le procedure di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, dando corso alle procedure previste dalle vigenti norme, in ottemperanza alle disposizione di cui al *cd.* Codice dei contratti,
- Con Determinazione DD 2021 – 2741 – esecutiva dal 07/12/2021- sono stati approvati gli atti di gara (Relazione, Capitolato speciale d'appalto con relativi allegati e disciplinare di gara), al fine di poter procedere con l'espletazione delle procedure di gara;
- Con Determinazione DD 2022 – 198 – esecutiva dal 21/02/2022- state approvate modifiche agli atti di gara, in particolare all'art. 8 del CSA:

RITENUTO

Atto sottoscritto digitalmente secondo la normativa vigente

- di modificare parzialmente le suddette determinazioni, recanti le informazioni da inserire nel disciplinare di gara, e il Capitolato Speciale d'Appalto, come da allegato;

RICHIAMATE al riguardo le sotto elencate disposizioni normative e regolamentari:

- D.lgs. 50/2016;
- D.Lgs. 18.8.2000, n. 267 recante il Testo Unico delle leggi sull'Ordinamento degli Enti Locali, modificato ed integrato;
- Legge 7.8.1990, n. 241 nel testo vigente;
- Statuto di questo Ente;
- vigente Regolamento sull'Organizzazione degli Uffici e dei Servizi;
- vigente Regolamento di Contabilità;
- l'art. 118, quarto comma, della Costituzione;

VISTI gli atti;

DETERMINA

1. di stabilire che le premesse del presente provvedimento costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso;
2. di approvare le modifiche apportate alle suddette determinazioni, recanti le informazioni da inserire nel disciplinare di gara, in particolare:
 - Importo complessivo a base di gara € 2.962.080 + IVA 4% (vedi art. 3 del disciplinare di gara)
 - Oneri della sicurezza pari a € 2.800 + IVA 22%
 - Valore massimo stimato dell'appalto € 6.229.760 + IVA (vedi art. 4 del disciplinare di gara)
 - Prezzo a base di gara € 5,00 + IVA 4% per un pranzo (vedi art. 18.3 del disciplinare di gara)
 - Modifica dell'offerta tecnica, A) Qualità del servizio – parametro n10 e 11 come segue:

10	<p>Risorse umane che la Ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (<u>responsabili operativi, direttore tecnico, dietisti, cuochi, aiuto cuochi, addetti di cucina, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, ecc...</u>); verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità ed esperienza specifiche. <u>Si specifica che i criteri descritti saranno applicabili al solo personale eventualmente aggiuntivo rispetto a quello attualmente operante e pertanto non interessato alla clausola sociale</u></p>	<p>Verranno assegnati 8 punti alla Ditta che presenterà il miglior complesso di risorse umane; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato</p>
11	<p>Valorizzazione dell'esperienza nel settore della ristorazione scolastica 0–6 anni. Relativamente al complesso di risorse umane che la Ditta intende destinare alla gestione del servizio</p>	<p>Verranno assegnati 4 punti alla Ditta che presenterà il miglior complesso di risorse</p>

<p>oggetto dell'appalto e relative professionalità (<u>responsabili operativi, direttore tecnico, dietisti, cuochi, aiuto cuochi, addetti di cucina, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, ecc...</u>), verrà tenuta in particolare considerazione l'esperienza nel settore della ristorazione collettiva scolastica 0/6 anni presso servizi educativi pubblici o privati autorizzati/paritari. <u>Si specifica che i criteri descritti sono applicabili al solo personale eventualmente aggiuntivo rispetto a quello attualmente operante e pertanto non interessato alla clausola sociale</u></p>	<p>umane; alle altre Ditte il punteggio verrà assegnato secondo il criterio sopradescritto denominato</p>
--	---

3. di approvare le modifiche apportate il Capitolato Speciale d'Appalto, precedentemente approvato, all'art. **21 – Importo complessivo a base di gara** – e all'art. **29 - Clausola sociale di prioritario assorbimento di personale del precedente appaltatore** - come da allegato;
4. DI DARE ATTO che con l'apposizione del predetto "visto" il presente provvedimento diviene esecutivo;
5. DI PRECISARE che il responsabile del procedimento è il Dirigente dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, Dott. Walter Laghi;
6. DI PROVVEDERE alla pubblicazione del presente atto, secondo quanto previsto dall'art.1, comma 32 della Legge n. 190/2012.
7. DI TRASMETTERE il presente atto al Responsabile del Servizio Contratti per quanto di competenza, con richiesta di rettifica degli atti di gara e di ricalcolo dei tempi di pubblicazione degli stessi.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Walter Laghi / INFOCERT SPA