



COMUNE DI RIVA DEL PO

Provincia di Ferrara

Via 2 febbraio, 23 - 44033 - Riva del Po - loc. Berra

Sede distaccata: Piazza Libertà 1 – 44030 – Riva del Po – loc. Ro

Comune istituito con L.R. n. 17 del 05/12/2018 a seguito di fusione fra i Comuni di Ro e Berra.



AREA AA.GG. SCUOLA - CULTURA - SOCIALE

DETERMINAZIONE N. 243 DEL 15-11-2019

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI RIVA DEL PO (PERIODO 01/01/2020 30/06/2020), MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B DEL D.LGS. N. 50/2016 E SS.MM.II. DA ESPLETARSI CON MODALITA' TELEMATICA ATTRAVERSO MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (MEPA) DI CONSIP S.P.A., MEDIANTE RICHIESTA DI OFFERTA (RDO) - CORREZIONE E INTEGRAZIONE DEL CAPITOLATO TECNICO - CIG 8103737752

IL RESPONSABILE

Visti

- il Decreto Prefettizio n. 16 del 20/05/2019 di conferimento incarico di Posizione Organizzativa al Sig. Michele Pollastri quale responsabile del Settore Servizi Demografici e Statistici, con decorrenza dal 20/05/2019 al 20/05/2021;
- il Decreto del Sindaco n.26 del 04/07/2019 di nomina del Responsabile del Settore Servizi Demografici e Statistici quale sostituto del Responsabile Settore Affari Generali;

Richiamata la propria Determinazione n. 144 del 20/08/2019 con la quale, tra l'altro, si stabiliva di:

- procedere all'affidamento del Servizio di Refezione scolastica per le Scuole del Comune di Riva del Po per l'A.S. 2019/2020 mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D. Lgs. n. 50/ attraverso l'utilizzo del sistema telematico denominato "Mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA) mediante richiesta di offerta (RDO);
- approvare il capitolato speciale d'appalto ed i relativi allegati che disciplinano specificamente le modalità di organizzazione, gestione ed espletamento dei servizi richiesti dal Comune di Riva del Po, nonché l'avviso di manifestazione di interesse, tutti allegati all'atto a formarne parte integrante e sostanziale;
- di prenotare la spesa complessiva di € **145.125,04** di cui € **139.226,00** per servizi a base d'asta, € 5.569,04 per IVA di legge al 4%, € **300,00** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, € **30,00**

per il versamento a favore dell'ANAC precisando che tale spesa verrà sostenuta con i fondi stanziati nei seguenti capitoli di bilancio

- capitolo di bilancio n. 2545 "Servizio mensa per la scuola materna" codice 04.06-1.03.02.15.006
- capitolo di bilancio n. 3465 "Servizio mensa scolastica scuole elementari" codice 04.02-1.03.02.15.006
- capitolo di bilancio n. 6465 "Spese appalto educativo/mensa Serv. asilo nido" codice 12.01-1.03.02.99.999
- di approvare l'avviso di manifestazione d'interesse concernente l'affidamento del Servizio di Refezione scolastica per le Scuole del Comune di Riva del Po per l'A.S. 2019/2020 per il periodo 01/09/2019-30/06/2020 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;
- di demandare a successivi atti l'approvazione della lettera d'invito 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

Considerato

- che con la determinazione n. 148 del 22/08/2019 si è disposto approvare la proroga tecnica dei contratti con scadenza 31/08/2019, riferiti alla gestione del servizio di refezione scolastica per i frequentanti il nido comunale, le scuole dell'infanzia statali e le scuole primarie presenti nei territori dei comuni estinti di Berra e Ro (oggi fusi nell'attuale comune di Riva del Po) fino al subentro del nuovo aggiudicatario e comunque entro il 31/12/2019;
- che la cosiddetta proroga tecnica era motivata dall'impossibilità di concludere la procedura di gara avviata per l'affidamento del servizio al nuovo gestore in tempo utile per il regolare inizio dell'anno scolastico 2019/2020;
- che i tempi tecnici per la conclusione della procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., da espletarsi con modalità telematica attraverso MePa di CONSIP s.p.a. mediante richiesta di offerta (RDO) per l'affidamento del servizio educativo-ausiliario presso il nido d'infanzia del comune di RIVA DEL PO - A.S. 2019/20, non consentono prevedibilmente l'avvio dell'esecuzione del relativo contratto prima del 01/01/2019;
- che il capitolato tecnico approvato con la Determinazione n. 144 del 20/08/2019 prevedeva una durata annuale dal 01/09/2019 al 30/06/2020 per l'A.S. 2019/2020;
- che si rende pertanto necessario modificare il quadro economico nella misura tale da riportare importo complessivo del servizio da appaltare, a un periodo ridotto e precisamente dal 01/01/2020 al 30/06/2020;

-che in relazione alla riduzione della durata contrattuale la spesa complessiva risulta pari a € **91.257,40** di cui € **87.747,50** per servizi a base d'asta, € **3.509,90** per IVA di legge al 4%, € **300,00** per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, € **30,00** per il versamento a favore dell'ANAC;

- che occorre modificare il capitolato tecnico approvato con Determinazione 144 del 20/08/2019 nelle sole parti attinenti alla durata e al quadro economico e nel contempo di confermare e lasciare inalterato quant'altro disposto, specificatamente:

- l'Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- l'Art. 2 - DURATA DELL'APPALTO
- l'Art. 17 - QUANTITA' PRESUNTA DEI PASTI
- l'Art. 18 - PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA E IMPORTO COMPLESSIVO A

BASE DI GARA

Dato atto inoltre, a seguito delle esigenze manifestate dall'utenza,

- che è opportuno ampliare il range di accoglienza dei bambini al Nido d'Infanzia "Pollicino Verde" di Berra, prevedendo la presenza nella sezione mista anche dei lattanti (bambini da 6 mesi fino a 12 mesi) per i quali è prescritta la produzione dei pasti in attrezzata cucinetta interna;

- che si rende quindi necessario a tal fine integrare il capitolato tecnico con Determinazione 144 del 20/08/2019, in particolare:

- l'Art. 9 - CENTRI DI PRODUZIONE PASTI – CARATTERISTICHE E MODALITA'

OPERATIVE

in coda all'ultimo capoverso con il seguente:

"Cucina Nido d'infanzia comunale Berra

Per la produzione dei pasti a favore degli utenti della sezione lattanti del nido Pollicino Verde (mediamente 4-5 utenti), l'Amministrazione comunale mette a disposizione idonei locali idonei ubicati all'interno del Nido stesso in Via Montessori a Berra. All'interno di questo locale la Ditta dovrà attrezzare lo spazio riservato alla preparazione dei menù dei lattanti con attrezzature idonee oltre a quelle esistenti come da planimetria allegata (fornello, cappa di aspirazione, tavoli di lavorazione, elettrodomestici idonei all'uso).

La Ditta aggiudicataria metterà a disposizione per la preparazione dei pasti suddetti personale per il tempo necessario alla preparazione del menù lattanti. Per la preparazione di detti pasti valgono le medesime indicazioni e prescrizioni indicate nel presente capitolato."

Ritenuto pertanto

- che occorre provvedere, contestualmente alla presente determinazione a contrarre, alla correzione e integrazione dei testi del capitolato tecnico approvato con Determinazione 144 del 20/08/2019, come sopra specificato;

- che occorre procedere con urgenza all'attivazione di tutte le successive procedure necessarie per l'affidamento del servizio di cui trattasi al fine di non pregiudicare l'espletamento del suddetto servizio nel prosieguo dell'anno scolastico in corso, considerato che lo stesso è da ritenersi essenziale per il regolare svolgimento delle attività didattico/educative delle scuole presenti sul territorio comunale: Primarie, Materne statali e Nido d'infanzia comunale;

Considerato che per il combinato disposto degli artt. 36, comma 9/bis e 95, comma 3, del D.lg n. 50/2016, i contratti relativi a servizi sociali e di ristorazione, assistenziale e scolastica, nonché i servizi ad alta intensità di manodopera, nella cui tipologia rientra il servizio di cui trattasi, sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo;

Dato atto che all'affidamento del servizio in oggetto per un importo a base di gara di € 87.747,50 più € 300,00 di oneri per la sicurezza non soggetta 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 criteri e ai 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 20 pagine (40 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 $X = \text{punteggio max} * n^\circ \text{ di prodotti offerti} / n^\circ \text{ maggiore di prodotti offerti}$).

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 nè 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" | Punteggio max: 4 punti. Criterio B |
| 1.2 | Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente, con indicazione delle tempistiche di riscontro e modalità comunicative | Punteggio max: 5punti Criterio 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 | Punteggio max:3 punti Criterio 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>2.1 Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione pasti, in particolare: utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico. 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">— alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori— alla classe A per lavatrici, lavastoviglie, forni e altri elettrodomestici. <p>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</p> | Punteggio max: 4punti Criterio A |

| | | |
|-----|--|---|
| | rispettano tali requisiti. | |
| 2.2 | <p>Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti. 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>Punteggio max: 4punti</p> <p>Criterio A</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 sprechi alimentari 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>Punteggio max: 7 punti</p> <p>Criterio B</p> |
| 2.4 | <p>Progetto per il progressivo utilizzo dell'acqua di rete nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi e aspetti educativi rivolti all'utenza, informazione e comunicazione rivolta alle famiglie</p> | <p>Punteggio max: 5 punti</p> <p>Criterio B</p> |

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

| N. | Parametro | Suddivisione punteggio max punti 7 |
|-----|---|---|
| 3.1 | <p>Complesso di risorse umane 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>Punteggio max: 4 punti</p> <p>Criterio 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 programma di formazione annuale</p> | <p>Punteggio max: 3 punti</p> <p>Criterio B</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla LR n. 11/2003 e dalla determinazione n° 16963 del 29/12/2011.</p> <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)</p> | |
|--|---|--|

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

| N. | Parametro | Suddivisione punteggio max punti 13 |
|-----|---|---|
| 4.1 | Ampliamento della gamma dei prodotti biologici , 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 | Punteggio max: punti 4. Criterio A |
| 4.2 | Offerta di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali , così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto | Punteggio max: punti 2 Criterio A |
| 4.3 | Progetto contenente proposte migliorative dei menù 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.) | Punteggio max: 7 punti Criterio B |

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 | Punteggio max: punti 4 Criterio A |
| 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 | Punteggio max: 7 punti Criterio B |

| | | |
|-----|---|--|
| | sporzionamento, abbellimento refettori tramite totem, poster, ecc.) | |
| 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 | Punteggio max: 7 punti Criterio 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 **36/70 punti**;

- **all'offerta economica** sarà attribuito un punteggio massimo di 20 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;

B) OFFERTA ECONOMICA punti 20,00

Al ribasso (in funzione del prezzo):
$$PE = \frac{PE_{max} \times P_{min}}{P}$$

dove:

PE_{max}: massimo punteggio attribuibile

R [P]: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia) / prezzo (valore) offerto dal concorrente.

R_{max} [P_{min}]: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara.

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

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;

Considerato che un apposito avviso per manifestazione d'interesse è stato pubblicato per 15 giorni naturali e consecutivi all'Albo Pretorio on line del Comune di Riva del Po, allo scopo di individuare almeno 5

operatori economici da invitare alla successiva 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 04/09/2019, così come già stabilito nell'avviso pubblico, sono pervenute n° 2 istanze di manifestazioni di interesse;
- che a ciascuno degli operatori economici suddetti, che entro tale termine hanno fatto arrivare la loro manifestazioni di interesse, la stazione appaltante provvederà a inviare le lettere d'invito, senza ulteriore selezione in quanto in numero inferiore al minimo di 5 operatori indicati nel suddetto avviso per manifestazione d'interesse;

dato atto che nella domande di candidatura, sottoscritta dal legale rappresentate dell'operatore economico interessato, i requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80, commi 1, 2, 4 e 5 del D.Lgs. 50/2016, di idoneità professionale, ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016, di capacità tecnica e professionale, di cui all'art. 83, co.1, lett. c) D.Lgs. n. 50/2016, sono stati dichiarati, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, allegando copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del dichiarante;

Ritenuto pertanto di procedere ad invitare a presentare la propria offerta mediante la piattaforma telematica del MEPA, tutte le ditte che hanno manifestato interesse, 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 altresì 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 apposite

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;

e dato atto che con l'adozione del presente provvedimento si intendono adempite le suddette disposizioni di legge, nello specifico:

- **Fine del contratto:** “Affidamento del servizio “Refezione scolastica”;
- **Oggetto del contratto:** “Servizio di refezione presso le scuole presenti sul territorio del comune di Riva del Po,
- **Importo a base di gara:** € 87.747,50 oltre all'IVA nella misura di legge del 4% ed ai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 300,00
- **Durata del contratto:** dal 01/01/2020 al 30/06/2020 (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:** affidamento diretto ai sensi dell'art. 36 – comma 2 – lettera b) del Decreto Legislativo n. 50 del 18/04/2016 e ss.mm. ii.;

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 8103737752**

Visti

- il Decreto Legislativo 18/4/2016 n. 50 e s.m.i

- il D.lgs 18 agosto 2000, n. 267, e in particolare gli artt. 109, comma 2, e 192;

- la parte seconda “Ordinamento finanziario e contabile” del citato D.lgs 267/2000;

- il regolamento di contabilità approvato con deliberazione del C.C. n. 8 del 30/03/2016;

- il bilancio di previsione 2019 - 2021 e il DUP, approvati con deliberazione del Commissario Prefettizio nell'esercizio dei poteri del Consiglio Comunale n. 18 del 24/05/2019;

- la deliberazione del Commissario Prefettizio nell'esercizio dei poteri della Giunta Comunale n. 44 del 24/05/2019 recante "Approvazione PEG 2019";

- linee guida n. 4 dell'ANAC;

dato atto della regolarità e correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art 147/bis del D.lgs n. 267/2000 come modificato dall'art. 3, comma 1 lett. d) della legge n. 213/2012 ed espresso in tal senso parere di regolarità tecnica favorevole,

DETERMINA

1) di provvedere alla revisione del capitolato tecnico approvato con Determinazione 144 del 20/08/2019 nelle sole parti attinenti alla durata e al quadro economico e nel contempo di confermare e lasciare inalterato quant'altro disposto, come specificato in narrativa;

2) di integrare il capitolato tecnico con Determinazione 144 del 20/08/2019, in particolare:

- l'Art. 9 - CENTRI DI PRODUZIONE PASTI – CARATTERISTICHE E MODALITA'

OPERATIVE

in coda all'ultimo capoverso con il seguente:

"Cucina Nido d'infanzia comunale Berra

Per la produzione dei pasti a favore degli utenti della sezione lattanti del nido Pollicino Verde (mediamente 4-5 utenti), l'Amministrazione comunale mette a disposizione idonei locali idonei ubicati all'interno del Nido stesso in Via Montessori a Berra. All'interno di questo locale la Ditta dovrà attrezzare lo spazio riservato alla preparazione dei menù dei lattanti con attrezzature idonee oltre a quelle esistenti come da planimetria allegata (fornello, cappa di aspirazione, tavoli di lavorazione, elettrodomestici idonei all'uso).

La Ditta aggiudicataria metterà a disposizione per la preparazione dei pasti suddetti personale per il tempo necessario alla preparazione del menù lattanti. Per la preparazione di detti pasti valgono le medesime indicazioni e prescrizioni indicate nel presente capitolato."

3) di approvare, l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole presenti sul territorio del comune di Riva del Po: Primarie, Materne statali e Nido d'infanzia comunale, per il periodo 01/01/2020 -30/06/2020, per l'importo a base di gara di € € **87.747,50** oltre ai costi per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 300,00 e all'IVA nella misura di legge;

4) di stabilire che la scelta del contraente sia effettuata 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);

5) di approvare quale sistema 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 agli elementi e i punteggi di seguito riportati:

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

6) di stabilire 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 36/70 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 20 pagine (40 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 $X = \text{punteggio max} \cdot \frac{\text{n}^\circ \text{ di prodotti offerti}}{\text{n}^\circ \text{ maggiore di prodotti offerti}}$).

- **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 nè 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 | Punteggio max: 4 punti. |

| | | |
|-----|---|---|
| | emergenze" | Criterio B |
| 1.2 | Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente, con indicazione delle tempistiche di riscontro e modalità comunicative | Punteggio max: 5punti Criterio 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 | Punteggio max:3 punti Criterio 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>Criteri ecologici applicati nel centro di cottura e produzione pasti, in particolare: utilizzo di apparecchiature a basso consumo energetico. 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"> — alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori — alla classe A per lavatrici, lavastoviglie, forni e altri elettrodomestici. <p>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.</p> | Punteggio max: 4punti Criterio A |
| 2.2 | <p>Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna dei pasti. 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</p> | Punteggio max: 4punti Criterio A |

| | | |
|-----|--|--|
| | 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. | |
| 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 sprechi alimentari 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. | Punteggio max: 7 punti Criterio B |
| 2.4 | Progetto per il progressivo utilizzo dell' acqua di rete nelle scuole interessate dal servizio: aspetti tecnici e organizzativi e aspetti educativi rivolti all'utenza, informazione e comunicazione rivolta alle famiglie | Punteggio max: 5 punti Criterio B |

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

| N. | Parametro | Suddivisione punteggio max punti 7 |
|-----|---|--|
| 3.1 | Complesso di risorse umane 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 | Punteggio max: 4 punti Criterio B |
| 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 programma di formazione 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) | Punteggio max: 3 punti Criterio B |

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

| N. | Parametro | Suddivisione punteggio max punti 13 |
|-----|---|---|
| 4.1 | Ampliamento della gamma dei prodotti biologici , 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 | Punteggio max: punti 4. Criterio A |
| 4.2 | Offerta di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali , così come definiti all'art. 6, aggiuntivi rispetto a quelli già previsti dal capitolato speciale d'appalto | Punteggio max: punti 2 Criterio A |
| 4.3 | Progetto contenente proposte migliorative dei menù 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.) | Punteggio max: 7 punti Criterio B |

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 | Punteggio max: punti 4 Criterio A |
| 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.) | Punteggio max: 7 punti Criterio 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 | Punteggio max: 7 punti Criterio B |

7) di stabilire 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;

B) OFFERTA ECONOMICA punti 20,00

Al ribasso (in funzione del prezzo):
$$PE = P_{Emax} \times \frac{P_{min}}{P}$$

dove:

PEmax: massimo punteggio attribuibile

R [P]: ribasso rispetto alla base d'asta (soglia) / prezzo (valore) offerto dal concorrente.

Rmax [Pmin]: ribasso più elevato [prezzo più basso] tra quelli offerti in gara.

8) approvare:

- lo schema di lettera di invito-disciplinara presentare offerta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica nelle scuole presenti sul territorio dell'Ente , Periodo 01/01/2020 – 30/06/2020, 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;
- Il Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati di cui alla propria Determinazione 144 del 20/08/2019 e come revisionato e integrato con la presente determinazione
- I 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;

9) di impegnare la spesa presunta prevista imputandola ai capitoli del bilancio finanziario gestionale 2019/21, anno di previsione 2020, di seguito elencati:

- Cap. 2545 "Servizio mensa per la scuola materna" Cod. bilancio 04.06-1.03.02.15.006 –
€ 43.000 (IVA compresa)
- Cap. 3465 "Servizio mensa scolastica scuole elementari" Cod. bilancio 04.02-1.03.02.15.006 –
€ 41.000,00 (IVA compresa);
- Cap. 6465 "Spese appalto gestione educativo/mensa serv. asilo nido" Cod. bilancio

12.01-1.03.02.99.999 € 9.000,00 (IVA compresa);

- Cap. 6465 “Spese appalto gestione educativo/mensa serv. asilo nido” Cod. bilancio

12.01-1.03.02.99.999 € 30,00 per il versamento a favore dell’ANAC

10) di approvare l’ammissione delle ditte 2 ditte che hanno fatto pervenire entro le ore del 04/09/2019 la loro manifestazione d’interesse (in atti all’Amministrazione e non materialmente allegate) e di procedere pertanto a invitarle alla successiva fase di presentazione dell’offerta attraverso il MePa (Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione);

11) di stabilire 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;

12) 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: 8103737752**

13) 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;

14) 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;

15) di dare, inoltre, atto dell’avvenuto assolvimento degli obblighi di astensione cui all’art. 10 c, 2 e c. 3 e art. 11 del Codice di comportamento aziendale e dell’art. 6/bis della legge n. 241/90 per cui sul presente provvedimento non sussiste situazione di conflitto né in capo al responsabile del procedimento, né in capo al soggetto che sottoscrive il presente atto, né in capo a chi partecipa, a qualsiasi titolo, a detto procedimento;

16) di assolvere all’obbligo di pubblicazione del presente provvedimento, in adempimento alle disposizioni vigenti in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle Pubbliche Amministrazioni (D.Lgs.33/2013) nell’apposita sezione “Amministrazione Trasparente - Sezione Provvedimenti–Provvedimenti dei Dirigenti” ed altresì nella sottosezione “Gare ed Appalti” del sito web dell’Ente;

17) di dare atto infine che la pubblicazione dell'atto all'albo on line del Comune avviene nel rispetto della tutela della riservatezza dei cittadini, ai sensi della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a categorie particolari di dati personali;

18) di trasmettere il presente atto al Settore Finanziario, per il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 183, comma 7 del D.lgs. n. 267/2000

19) di dare atto che il R.U.P. - Responsabile Unico del Procedimento - è Michele Pollastri , Responsabile Settore Servizi Statistici in qualità di sostituto del responsabile del Settore Affari Generali, giusta Decreto del Sindaco n. 26 del 04/07/2019, del Comune di Riva del Po;

20) di dare atto che la presente determinazione è esecutiva con l'apposizione del visto contabile.

IL RESPONSABILE
Pollastri Michele
(Sottoscritto digitalmente ai sensi
dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)



COMUNE DI RIVA DEL PO

Provincia di Ferrara

Via 2 febbraio, 23 - 44033 - Riva del Po - loc. Berra

Sede distaccata: Piazza Libertà 1 - 44030 - Riva del Po - loc. Ro

Comune istituito con L.R. n. 17 del 05/12/2018 a seguito di fusione fra i Comuni di Ro e Berra.



Provincia di Ferrara

**AREA AA.GG. SCUOLA - CULTURA -
SOCIALE**

Determinazione

N° 243 DEL 15-11-2019

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DEL COMUNE DI RIVA DEL PO (PERIODO 01/01/2020 30/06/2020), MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B DEL D.LGS. N. 50/2016 E SS.MM.II. DA ESPLETARSI CON MODALITA' TELEMATICA ATTRAVERSO MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE (MEPA) DI CONSIP S.P.A., MEDIANTE RICHIESTA DI OFFERTA (RDO) - CORREZIONE E INTEGRAZIONE DEL CAPITOLATO TECNICO