

Determina a contrarre

Oggetto: Procedura aperta, ex art. 60, d.lgs. 50/2016, per l'affidamento del "servizio di ristorazione a ridotto impatto ambientale a beneficio degli Ospiti della Casa dei Musicisti, nonché degli Studenti ivi alloggiati, del personale dipendente e di eventuali invitati"

La dott.ssa Danila Ferretti, nata a Como, il 31 gennaio 1961, codice fiscale C.F. FRRDNL61A71C933Z, nella sua qualità di Consigliere Delegato della Fondazione Casa dei Musicisti,

premessi che

- con delibera del 17 febbraio 2022 il Consiglio di Amministrazione della Fondazione Casa dei Musicisti ha disposto l'avvio di una procedura aperta di rilevanza europea, ex art. 60, d.lgs. 50/2016 e s.m.i., per l'affidamento del servizio di ristorazione mediante stipula di un contratto d'appalto della durata di 5 anni, conferendo mandato alla sottoscritta di espletare tutti gli adempimenti operativi necessari allo svolgimento della procedura di gara;
- il Responsabile Unico del Procedimento per la procedura di affidamento del contratto di appalto, ai sensi dell'art. 31 del d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i., è la sottoscritta;

visti

- il d.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.
- la l. n. 241/1990 e s.m.i.
- le linee Guida Anac. n. 4 e s.m.i.

letti ed approvati

- i documenti della procedura e, segnatamente, il Bando di gara, il Disciplinare di gara, il Capitolato Tecnico e relativi allegati, lo schema di contratto, il Modello 1 - Domanda di partecipazione e allegati, il Modello 2 - DGUE, il modello per attestazione di avvenuto sopralluogo ed il DUVRI;

determina

- 1) di dare avvio alla procedura per l'affidamento del contratto in oggetto, dando atto che:
 - a. l'importo complessivo del servizio, per la durata di 5 anni, è pari ad € 1.691.892,00 IVA esclusa, di cui € 3.843,84 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso; l'importo massimo globale stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione di proroga attivabile a discrezione della Stazione appaltante nelle more dell'indizione e conclusione della futura procedura di affidamento, è di € 1.861.081,20 IVA esclusa;
 - b. il contratto verrà affidato tramite ricorso alla procedura aperta disciplinata dall'art. 60 del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i., utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del combinato disposto degli artt. 144 e 95 del medesimo d. lgs.;
 - c. l'individuazione dell'aggiudicatario avverrà in base ai seguenti elementi di valutazione:

	Criteri e sub-criteri di valutazione	Pesi	Sub-pesi
	ELEMENTI QUALITATIVI	70	
1.	Applicazione anche agli Ospiti, agli Studenti e agli eventuali invitati, dei requisiti degli alimenti previsti per il personale dipendente di cui al criterio D), lett. b) n. 1, dei C.A.M. (come previsto dal criterio E), lett. b), n. 2 dei C.A.M.)	12	
2.	Prodotti ittici	6	di cui:
2.1.	Prodotti ittici da acquacoltura biologica: per quanto riguarda il pesce da allevamento, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da acquacoltura biologica, dunque con l'etichetta di cui al Regolamento UE n. 2018/848 (come previsto dal criterio C), lett. b), n. 5, sub-criterio a), dei C.A.M., richiamato dai criteri E), lett. b), n. 5, ed F), lett. b), n. 3 dei C.A.M.)		3
2.2.	Prodotti ittici di specie non a rischio: somministrazione di prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile (come previsto dal criterio C), lett. b), n. 5, sub-criterio b), dei C.A.M., richiamato dai criteri E), lett. b), n. 5, ed F), lett. b), n. 3 dei C.A.M.).		3
3.	Fornitura del tovagliato (tovaglie, coprimalia, tovaglioli) secondo quanto previsto dal par. 14 del Capitolato Tecnico	3	
4.	Qualità dei menù-tipo proposti, giornalieri e per le festività e ricorrenze particolari (compresi i compleanni), caratteristiche delle materie prime impiegate e quant'altro il concorrente ritenga di interesse per la Fondazione, nel rispetto dei requisiti di base previsti dai C.A.M. richiamati dal Capitolato Tecnico, delle ulteriori caratteristiche e specifiche minime previste dal Capitolato Tecnico e dai relativi allegati e tenuto conto delle esigenze ivi descritte. Potrà essere favorevolmente valutata anche l'offerta di prodotti con marchi di qualità, purché il concorrente dia evidenza degli aspetti migliorativi rispetto ai requisiti minimi dei prodotti alimentari di cui al criterio D), lett. b), n. 1) dei C.A.M.	12	

5.	Verifiche di conformità ai C.A.M. Descrizione di tutti gli impegni, le misure gestionali e i mezzi di prova documentali con cui l'offerente assicurerà la conformità del servizio ai C.A.M. e renderà efficienti ed efficaci le verifiche di conformità in sede di esecuzione del contratto (come previsto dal criterio E), lett. b), n. 1, dei C.A.M.).	5	
6.	Organizzazione del servizio	22	di cui:
6.1.	Descrizione del piano di organizzazione del personale , direttivo ed operativo, in relazione a tutte le attività previste per lo svolgimento del servizio: n° operatori, relative qualifiche e mansioni, curricula del personale direttivo incluso il responsabile del servizio, monte ore di impiego del personale, giornaliero e settimanale, piano per le sostituzioni in caso di assenze, scioperi, ecc.		15
6.2.	Descrizione del piano di formazione del personale (n° ore, frequenza, modalità, argomenti, docenti, ecc.), fermo il rispetto di quanto previsto dal criterio E), lett. a), n. 7, dei C.A.M., e con evidenziazione della formazione migliorativa rispetto a quella minima imposta per legge/CCNL.		3
6.3.	Descrizione del piano per la gestione delle emergenze per tutti i casi di impossibilità di erogazione del servizio di ristorazione come previsto dalla legge di gara, per motivi diversi da quelli relativi al personale dell'operatore (es. guasto alla cucina). In particolare, sarà valutata con favore la disponibilità in capo all'offerente di un centro cottura (già attivo o da attivare entro l'avvio del servizio) idoneo alla produzione dei pasti necessari per gli utenti, ed in particolare sarà valutata con favore la prossimità di tale centro cottura rispetto alla sede di esecuzione del servizio.		4
7.	Elementi migliorativi proposti per il servizio	10	
7.1.	Rinnovo macchinari e attrezzature, cappa di aspirazione e relativo motore, carrelli, stoviglie, arredi, accessori, ecc. Descrizione del piano di rinnovo e tempistiche di rinnovo. A tal fine i concorrenti dovranno descrivere anche tipologia, marca e modello di quanto fornito, classe energetica e ogni eventuale altro aspetto di pregio tecnico e funzionale per il servizio. In caso di acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori, lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica, va rispettata la clausola contrattuale di cui al criterio C), lett. a), n. 9, dei C.A.M., richiamato dal criterio E), lett. a), n. 9, dei C.A.M.		7

7.2.	Iniziative per la riduzione degli sprechi alimentari. Descrizione delle iniziative messe in campo per la riduzione degli sprechi alimentari, ulteriori rispetto a quanto già previsto dal criterio E), lett. a), n. 2, dei C.A.M.		1
7.3.	Ulteriori migliorie offerte per il servizio. Descrizione di ulteriori misure proposte per migliorare la qualità del servizio e la fruibilità dello stesso tenuto conto del target di utenti.		2
	<u>ELEMENTI QUANTITATIVI</u>	30	
8.	Prezzo offerto	30	

d. l'appalto non è stato suddiviso in lotti, secondo quanto consentito dall'art. 51, comma 1, del d.lgs. 50/2016, in ragione dell'unitarietà del servizio, sia dal punto di vista prestazionale che funzionale;

- 2) di procedere ad espletare tutti gli adempimenti operativi necessari allo svolgimento della procedura di gara, in qualità di Responsabile Unico del Procedimento.

Milano, 2 maggio 2022

Il Consigliere Delegato

Daniela Ferretti