

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE N. 40/2022 DEL 18/05/22

SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI VERONA IN GESTIONE AD AGECE PERIODO DAL 2022 AL 2025. DETERMINA A CONTRARRE - APPROVAZIONE PROGETTO TECNICO E PROCEDURA DI GARA

visti:

- lo Statuto
- il D.Lgs 50/2016 e s.m.i.;
- le Linee Guida di ANAC;
- il "Regolamento di contabilità e finanza" approvato dal Consiglio di Amministrazione di AGECE;

vista la Relazione Tecnica-Illustrativa (allegata alla presente) del Dirigente Area Ristorazione e Eventi prot. n. 12356 del 17/05/2022, che contiene, fra l'altro, il Quadro Economico, il Capitolato Speciale Descrittivo e Prestazionale (CSDP) e relativi allegati relativi alle specifiche tecniche dal n.1 al n.8, i Criteri Offerta Economicamente Vantaggiosi (COEV), nonché la Stima del Valore più probabile da porre a base di Gara;

premesse che:

- ✓ l'attuale contratto con Sodexo Italia spa è in scadenza il 22/09/2022;
- ✓ l'attuale contratto in essere è frutto della sottoscrizione tra le parti, in data 22/12/21 (prot. Agec 31133), del rinnovo di un ulteriore anno previsto dal medesimo contratto;
- ✓ il contratto in scadenza prevede, qualora si rendesse necessario, la proroga tecnica prevista fino ad un massimo di sei mesi nelle more dell'espletamento delle procedure della nuova gara;
- ✓ il nuovo progetto tecnico da porre a base di gara tiene conto del processo d'internalizzazione del servizio di ristorazione, in fase di conclusione, con le ultime tre scuole presumibilmente entro il 2023;

- ✓ il nuovo progetto tecnico da porre a base d'asta è stato realizzato nell'ipotesi di servizio standard ordinario senza quindi più la presenza di un'emergenza sanitaria come quella del Covid 19
- ✓ il nuovo progetto tecnico da porre a base d'asta prevede comunque la definizione, all'interno del CSDP di una eventuale maggiorazione del prezzo in caso si dovesse manifestare una situazione di emergenza come quella epidemiologica da Covid

preso atto della opportunità di prevedere una durata dell'appalto di anni 3 con opzione di rinnovo per ulteriori anni 2 e di proroga tecnica per ulteriori mesi 6, come riportato nella Relazione Tecnica Illustrativa sopra richiamata;

ritenuto opportuno prevedere, in base al comma 12 dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016, la facoltà di AGECE di diminuire/aumentare le prestazioni contrattuali fino ad un valore massimo del 20% dei valori contrattuali;

preso atto che l'importo totale stimato per l'appalto di durata 3 anni + 2 anni di eventuale rinnovo + proroga tecnica di 6 mesi + eventuale aumento del 20% risulta pari a complessivi € 49.398.916,75= oltre IVA, di cui €49,327.916,75= oltre IVA soggetti a ribasso d'asta ed €32.500 = oltre IVA per oneri della sicurezza ed € 38.500= oltre iva per manodopera a sostegno dell'attività di Agec, non soggetti a ribasso d'asta;

ritenuto opportuno non suddividere l'appalto in lotti (art. 51 D.Lgs 50/2016) in quanto, una gestione unitaria del servizio garantisce il coordinamento pieno ed effettivo tra i diversi siti di cottura e di distribuzione nonché un'efficace gestione del sistema di monitoraggio e controllo oltre a consentire economie di scala e medesimi standard qualitativi per tutte le strutture scolastiche oggetto dell'appalto;

preso atto che per l'aggiudicazione occorre indire procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs 50/2016 come meglio indicato nella Relazione Tecnica–Illustrativa sopra richiamata;

accertata la necessaria copertura finanziaria della spesa presunta;

DETERMINA

- 1) di approvare la documentazione progettuale allegata alla Relazione Tecnica-Illustrativa richiamata in premessa;
- 2) di inoltrare la presente documentazione al Consiglio di Amministrazione di AGECE per i provvedimenti conseguenti di propria competenza di cui all'art. 8 lettera s) dello Statuto;



- 3) di dare atto che il ruolo di Responsabile Unico del Procedimento, verrà ricoperto dalla Dott.ssa Barbara Vitagliano, in qualità di Dirigente Area Ristorazione Eventi;
- 4) di trasmettere copia del presente provvedimento a:

<ul style="list-style-type: none"> • PER ESECUZIONE 	<ul style="list-style-type: none"> • PER CONOSCENZA
<ul style="list-style-type: none"> • <input checked="" type="checkbox"/> Area Ristorazione Eventi 	<ul style="list-style-type: none"> • <input checked="" type="checkbox"/> Sezione Amministrativa Gestionale
	<ul style="list-style-type: none"> • <input checked="" type="checkbox"/> Ragioneria
	<ul style="list-style-type: none"> • <input checked="" type="checkbox"/> Sezione Gare Appalti Acquisti

firmato digitalmente
IL DIRETTORE GENERALE.
Ing. Marco Peretti

