



PROVVEDIMENTO DIRIGENZIALE

Numero: **2019/DD/04607**
Del: **12/06/2019**
Esecutivo da: **12/06/2019**
Proponente: **Direzione Istruzione, Posizione Organizzativa (P.O.) Mense scolastiche ed educazione alimentare**

OGGETTO:

DD 4129/2019 - Determina a contrarre per l'acquisizione del servizio di gestione del Centro Cottura "Don Minzoni" per l'anno scolastico 2019/2020, mediante procedura aperta, sopra soglia, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - Rettifica Disciplinare.

IL DIRIGENTE

Viste:

- la Delibera CC n. 72 del 21.12.18 avente ad oggetto "Documenti di programmazione 2019-2021: approvazione note di aggiornamento al DUP - bilancio finanziario- nota integrativa e piano triennale investimenti";
- la Delibera GC n. 259 del 20.05.2019 con cui si è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2019-2021;

Preso atto della DD 4129/2019 con cui è stato approvata la procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 per la gestione del Centro Cottura "Don Minzoni" per l'anno scolastico 2019/2020, e la relativa documentazione tra cui il Disciplinare e i relativi allegati;

Considerato che per mero errore materiale al punto 5 "Proposte migliorative" dell'art. 18.1 "Criteri di valutazione" è stato attribuito un punteggio pari a 4 ciascuna alle voci n), o) e p) anziché 5 (totale punteggio 15);

Dato che in considerazione di quanto sopra rilevato il punto 5 "Proposte migliorative" dell'art. 18.1 "Criteri di valutazione" deve essere così sostituito:

"PUNTO 5 – Proposte migliorative

Punti max attribuibili con criterio qualitativo: 15 punti max., così sotto articolati:

- Punti 5:*** zona diete Centro Cottura Don Minzoni; miglioramento o creazione nuova zona diete.
Dovrà essere presentato un progetto che individui e descriva le modifiche strutturali e/o logistiche

che dovranno comprendere sia le attrezzature che le opere edili ed idrauliche che si rendessero necessarie per la realizzazione concreta della zona diete;

- b) **Punti 5:** *attrezzature Centro Cottura; dovranno essere descritti le attrezzature che il concorrente ritiene di sostituire o aggiungere per migliorare la lavorazione del Centro Co (cfr CAM)ttura e ridurre i rumori;*
- c) **Punti 5:** *attrezzature/beni Refettori; dovranno essere descritti le modalità e i beni necessari per ammodernare/abbellire i refettori. Potranno essere potranno essere proposti (a mero titolo esemplificativo): installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei refettori (c.d. riduzione del rumore CAM); in quest'ultimo caso dovrà essere fornita documentazione che riporti le caratteristiche principali dei dispositivi che s'intendono utilizzare con evidenziato i miglioramenti che dette installazioni possono apportare ai locali oggetto di installazione; sostituzione di arredi esistenti o inserimento di arredi e attrezzature nuove (complete di forniture, posa in opera).*

Nella Relazione tecnica dovrà essere specificato l'impegno a realizzare le migliorie sopradescritte, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C."

Considerato pertanto necessario procedere ad una errata corrige nella procedura sopra citata;

Visti:

- Gli artt. 147 bis e 183 del T.U.E.L. (D. Lgs. 267/2000)
- il vigente Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi
- Il D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.
- L'art. 58 dello Statuto del Comune di Firenze

DETERMINA

Di procedere ad integrare – per i motivi espressi in narrativa - la DD 4129/2019 con il presente provvedimento a rettifica specificando che il punto 5 “Proposte migliorative” dell’art. 18.1 “Criteri di valutazione” del Disciplinare relativo alla procedura per l’acquisizione del servizio di gestione del Centro Cottura “Don Minzoni” per l’anno scolastico 2019/2020 è così sostituito:

“PUNTO 5 – Proposte migliorative

Punti max attribuibili con criterio qualitativo: 15 punti max., così sotto articolati:

- d) **Punti 5:** *zona diete Centro Cottura Don Minzoni; miglioramento o creazione nuova zona diete. Dovrà essere presentato un progetto che individui e descriva le modifiche strutturali e/o logistiche che dovranno comprendere sia le attrezzature che le opere edili ed idrauliche che si rendessero necessarie per la realizzazione concreta della zona diete;*
- e) **Punti 5:** *attrezzature Centro Cottura; dovranno essere descritti le attrezzature che il concorrente ritiene di sostituire o aggiungere per migliorare la lavorazione del Centro Co (cfr CAM)ttura e ridurre i rumori;*
- f) **Punti 5:** *attrezzature/beni Refettori; dovranno essere descritti le modalità e i beni necessari per ammodernare/abbellire i refettori. Potranno essere potranno essere proposti (a mero titolo esemplificativo): installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei refettori (c.d. riduzione del rumore CAM); in quest'ultimo caso dovrà essere fornita documentazione che riporti le caratteristiche principali dei dispositivi che s'intendono utilizzare con evidenziato i miglioramenti che dette installazioni possono apportare ai locali oggetto di installazione; sostituzione di arredi esistenti o inserimento di arredi e attrezzature nuove (complete di forniture, posa in opera).*

Nella Relazione tecnica dovrà essere specificato l'impegno a realizzare le migliorie sopradescritte, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C."

ALLEGATI INTEGRANTI

- DISCIPLINARE RETTIFICATO

Firenze, lì 12/06/2019

Sottoscritta digitalmente da
Il Responsabile
Valerio Cantafio Casamaggi

Le firme, in formato digitale, sono state apposte sull'originale del presente atto ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 7/3/2005, n. 82 e s.m.i. (CAD). La presente determinazione è conservata in originale negli archivi informatici del Comune di Firenze, ai sensi dell'art.22 del D.Lgs. 82/2005.

Si attesta che la presente copia di n 3 pagine, è conforme all'originale documento informatico, sottoscritto con firma digitale e contenuto negli archivi informatici del Comune di Firenze.

Firenze, il 12/06/2019