



# Provincia di Como

SETTORE AFFARI GENERALI ISTITUZIONALI E LEGALI  
SERVIZIO GARE E CONTRATTI

**DETERMINAZIONE N. 538 / 2017**

**OGGETTO: COMUNE DI CANTU' PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E DI ALTRE ATTIVITA' COMUNALI PER IL PERIODO 01-09-2017/31-08-2020 CON FACOLTA' DI AFFIDAMENTO DIRETTO PER CIASCUNO DEI TRE ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2020/2021 - 2021/2022-2022/2023.  
CIG 6890382B18. AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.**

## **LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO GARE**

**Richiamata** la Convenzione sottoscritta il 03.03.2016 tra il Comune di Cantu' e la Provincia di Como per il conferimento alla Provincia delle funzioni di Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 33 comma 3 bis del D.Lgs 163/2006 ( ora art. 37 decreto legislativo 50/2016);

**Richiamata** integralmente la determinazione del Responsabile dell'Area Servizi alla Persona - Settore Pubblica Istruzione e Cultura - del Comune di Cantu' n.2704 del 16/11/2016 così come modificata dalla determina dirigenziale n.2750 del 24/11/2016 di approvazione della documentazione tecnica e assunzione contestuale impegno di spesa relativo alla gara d'appalto per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica e di altre attività comunali per un importo di € 3.237.796,22 IVA esclusa ;

**Premesso che** con determina a contrarre n. 1223/2016, integrata con successiva determina n. 264/2017, si è stabilito di dare corso alla procedure di gara per l'affidamento dell'appalto in oggetto indicando dando atto che il servizio:

- è di importo superiore alla soglia comunitaria cui all'art. 35 del D.Lgs 50/2016;
- è da espletarsi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 50/2016;
- è di affidamento di servizi di ristorazione scolastica ex art. 144 del D.Lgs 50/2016;
- deve essere aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli articoli 95 comma 3 lettera a) e 144 del D.Lgs n. 50/2016 con applicazione del metodo aggregativo compensatore;
- prevede, ai fini dell'aggiudicazione, la verifica della congruità dell'offerta che appaia anormalmente bassa ai sensi dell'art. 97 comma 5 del D.Lgs 50/2016;

**Atteso che** in ossequio agli obblighi di pubblicità, il bando di gara è stato pubblicato su: GUUE

(invio in data 22.12.2016), GURI (n. 150 del 28.12.2016) e su due quotidiani a diffusione nazionale e due a diffusione locale, nonché sul sito istituzionale della Provincia di Como, sul sito dell'Osservatorio Regionale dei Contratti Pubblici, e sul sito del Comune di Cantù;

**Richiamata altresì** la determinazione n. 277/2017 con la quale si nominava la commissione di gara costituita dai sigg.:

- **PRESIDENTE** Dott. Matteo Accardi – Dirigente Responsabile della Stazione Appaltante Provinciale di Como
- **COMPONENTE** dott. ssa Angela Maria Messina - Tecnologo Alimentare
- **COMPONENTE** dott.ssa Donatella Preatoni – Tecnologo Alimentare
- **SEGRETARIO** Sig.ra Erminia Arcidiacono ufficio gare della Provincia di Como;

**Precisato che:**

- il bando prevedeva l'effettuazione del sopralluogo obbligatorio entro il 03/02/2017;
- le offerte dovevano pervenire attraverso la piattaforma elettronica Sintel entro le ore 18,00 del giorno 24/02/2017;
- che entro il predetto termine sono pervenute alla piattaforma Sintel n. 9 offerte, e più precisamente:
  1. **SODEXO ITALIA SPA** con sede legale in Via F.lli Gracchi n.36 – 20092 Cinisello Balsamo (MI) – P.I 00805980158 (protocollo SINTEL 1487862067484 del 23.01.2017);
  2. **MARKAS SRL** con sede legale in via Macello n. 73, 39100 Bolzano – P.I. 01174800217 (protocollo SINTEL 1487862902951 del 23.01.2017);
  3. **EURORISTORAZIONE SRL** con sede legale in via Savona n. 144, 36040 Torri di Quartesolo (VI) – P.I. 01998810244 (protocollo SINTEL 1487924878322 del 24.02.2017) ;
  4. **DUSSMAN SERVICE SRL** con sede legale in via San Gregorio n.55- P.I. 00124140211 (protocollo SINTEL 1487928176210 del 24.02.2017);
  5. **CIR FOOD S.C. SRL.** con sede legale in via Nobel n.19 , 42124 Reggio Emilia – P.I.00464110352 (protocollo SINTEL 1487931586117 del 24.02.2016);
  6. **CAMST SOC. COOP. A R.L.** con sede legale in via Tosarelli n. 318, 40055 Villanova di Castenaso (BO) – P.I. 00501611206 (protocollo SINTEL 1487935196283 del 24.02.2016);
  7. **ELIOR RISTORAZIONE SpA** con sede legale in via Venezia Giulia n. 5/a, 20157 Milano – P.I. 08746440018 in **RTI** con **LACUCINARTE SERVIZI SRL UNIPERSONALE**, con sede in via COMO n. 16 -TRADATE (VA) – P. I. **02196910125** (protocollo SINTEL 1487944150837 del 24.02.2017) ;
  8. **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.** con sede legale in via Roma n. 29, 24052 Azzano S. Paolo (BG) – P.I. 00748940160 (protocollo SINTEL 1487950004128 del 24.02.2017) ;
  9. **VIVENDA SPA** con sede legale in via Francesco Antolisei n. 25, 00173 Roma – P.I. 07864721001 – in **RTI** con **PELLEGRINI SPA**, con sede legale in via Abbondio Sangiorgio n. 12, 20145 Milano – P.I. 05066690156 (protocollo SINTEL 1487950168558 del 24.02.2017) ;

**Dato atto che** tutte le imprese partecipanti hanno preventivamente effettuato il sopralluogo obbligatorio previsto nel bando di gara, come attestato dal Comune di Cantù;

**Precisato che** il bando stabiliva come criterio di aggiudicazione quello dell'offerta

economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 3 lettera a) del decreto legislativo 50/2016 trattandosi di appalto avente ad oggetto la ristorazione scolastica, secondo il metodo aggregativo compensatore con l'attribuzione di punteggi massimi nella misura di seguito indicata:

**OFFERTA TECNICA PUNTEGGIO MASSIMO 70**

**OFFERTA ECONOMICA PUNTEGGIO MASSIMO 30**

**TOTALE PUNTI 100**

e secondo criteri e sub criteri di valutazione dettagliati nel Disciplinare di gara–che qui si riportano:

<b>Ambito 1 – Organizzazione e gestione – Punteggio max attribuibile 39</b>			
<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>Modalità attribuzione punti</b>
Approvvigionamento, stoccaggio	Descrizione del piano di approvvigionamento, selezione e controllo dei fornitori e loro certificazione	2	C
	Descrizione sistema e modalità di stoccaggio	1	C
	Frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofruttili, surgelati/non deperibili)	1	C
Rintracciabilità	Descrizione del piano di rintracciabilità	1	C
Centro Cottura	Descrizione della struttura con dichiarazione circa la potenzialità produttiva e potenzialità produttiva residua e allegando la planimetria	1	C
	Distanza del centro cottura dal Municipio di Cantù Piazza Parini, 4	3	La distanza inferiore è pari a 3 punti, gli altri in proporzione
	Titolo d'uso del Centro Cottura: proprietà, concessione, altro (da	3	Proprietà = 3 Concessione pari o più di 3

			anni=3
	documentare)		Altro =0
Elaborazione e Produzione diete e/o procedure da mettere in atto	Presso il Centro Cottura	2	C
	Presso le Cucine del Comune di Cantù	2	C
	Presso i terminali di somministrazione	2	C
Trasporto	Descrizione piano di trasporto	1	C
	Numero di mezzi utilizzati per il trasporto (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	3	3 mezzi= 2 4 mezzi o più = 3 2 mezzi 1 Meno di 2=0
	Impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	1	Su tutti i mezzi=1 Metà = 0,5 Altro=0
	Caratteristiche tecniche e costruttive dei contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione (allegare il depliant informativo)	1	<b>C</b>
Emergenze	Descrizione del piano delle emergenze	1	<b>C</b>
Manutenzione delle macchine e attrezzature	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature delle Cucine del Comune di Cantù	2	<b>C</b>
	Descrizione del piano di manutenzione per le attrezzature dei terminali di somministrazione	2	<b>C</b>

Disinfestazione e derattizzazione	Descrizione del piano presso le Cucine del Comune di Cantù	1	<b>C</b>
	Descrizione del piano presso il Centro Cottura	1	<b>C</b>
Progetto di insonorizzazione	Caratteristiche di costruzione, anche in rapporto all'efficacia dell'intervento	4	<b>C</b>
Progetto di informatizzazione	Caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto agli obiettivi proposti	4	<b>C</b>
<b>TOTALE AMBITO 1</b>		<b>39</b>	

**Ambito 2. Personale – Punteggio massimo attribuibile 9**

<b>Elementi</b>	<b>Sub elementi</b>	<b>Punteggio massimo attribuibile</b>	<b>Modalità attribuzione punti</b>
Piano organizzativo del personale	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso il Centro Cottura per la produzione di Cantù, dettagliando monte ore, qualifica, ecc	2	<b>C</b>
	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso le Cucine comunali, dettagliando monte ore, qualifica, ecc	2	<b>C</b>
	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso le cucine dei Nidi dettagliando monte ore, qualifica, ecc	2	<b>C</b>
	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso le unità di somministrazione, dettagliando monte ore, qualifica, ecc	2	<b>C</b>
Piano di formazione del Personale	Descrizione del piano di formazione ed aggiornamento del personale, dettagliando per qualifica i programmi, gli obiettivi, i contenuti, la cadenza degli interventi formativi, il monte ore annuo. Sono escluse da tale piano i corsi in materia di	1	<b>C</b>

	sicurezza previsti dal CCNL di cui al D.L.gs. 81/2008 e successive integrazioni		
	<b>TOTALE AMBITO 2</b>	<b>9</b>	

**Ambito 3. Migliorie: Alimenti- Punteggio massimo attribuibile: 8**

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punteggio
Carne di Manzo: Migliorie nelle caratteristiche di qualità rispetto allo standard di capitolato	Per l'utenza del Nido – indicare le caratteristiche migliorative dell'alimento offerto, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'allegato C	2	<b>C</b>
	Per l'utenza Scolastica – indicare le caratteristiche migliorative dell'alimento offerto, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste nell'allegato C	2	<b>C</b>
Pesce surgelato: Migliorie nelle caratteristiche di qualità rispetto allo standard di capitolato	Per l'utenza del Nido – indicare le caratteristiche migliorative dell'alimento offerto, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste per lo stesso nell'allegato C	2	<b>C</b>
	Per l'utenza Scolastica – indicare le caratteristiche migliorative dell'alimento offerto, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste per lo stesso nell'allegato C	2	<b>C</b>
	<b>TOTALE AMBITO 3</b>	<b>8</b>	

**Ambito 4. Migliorie: Acquisti di arredi, attrezzature, o altro ecc. Punteggio massimo attribuibile: 14**

Elementi	Sub elementi	Punteggio massimo attribuibile	Modalità attribuzione punti
Acquisto e installazione di nuove attrezzature/arredi. Le proposte dovranno essere ispirate a	Per la cucina di viale Madonna: descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	2	<b>C</b>

criteri di necessità e/o maggiore efficienza delle singole strutture	Per la Cucina di via Colombo descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	2	C
	Per la Cucina di via Rossini: descrivere le attrezzature e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	2	C
Acquisto di arredi per il refettorio	Per Unità terminali di somministrazione descrivere gli arredi e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	4	C
Acquisto di attrezzature per il locale ricezione pasti	Per Unità terminali di somministrazione descrivere gli arredi e unire anche depliant informativo delle caratteristiche di costruzione	3	C
Educazione alimentare: attività di promozione	Per ciascun anno di appalto descrivere in modo analitico e dettagliato il progetto di educazione alimentare e di attività di promozione	1	C
	TOTALE AMBITO 4	14	
<b>TOTALE TABELLA</b>		<b>70</b>	

**Dato atto che:**

- in data 27.02.2017 si è tenuta la **prima seduta pubblica** per l'esame della correttezza formale delle offerte pervenute entro i termini stabiliti e la verifica della documentazione amministrativa, attraverso la piattaforma Sintel;
- tale seduta, giusto verbale n.1, si è conclusa con l'ammissione di tutti gli operatori economici;
- in data 20.04.2017 si è tenuta la prima seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **SODEXO ITALIA SPA**;
- in data 26.04.2017 si è tenuta la seconda seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **MARKAS SRL e EURORISTORAZIONE SRL**;
- in data 02.05.2017 si è tenuta la terza seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **DUSSMAN SERVICE SRL e CIR FOOD S.C. SRL**;
- in data 04.05.2017 si è tenuta la quarta seduta riservata nella quale sono state valutate le offerte tecniche di **CAMST SOC. COOP. A.R.L. e del RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA - LACUCINARTE SERVIZI SRL UNIPERSONALE**;
- in data 11.05.2017 si è tenuta la quinta seduta riservata nella quale è stata valutata l'offerta tecnica di **S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L**;
- in data 17.05.2017 si è tenuta la sesta seduta riservata nella quale è stata valutata

l'offerta tecnica del **RTI VIVENDA SPA - PELLEGRINI SPA**

- in data 25.05.2017 si è tenuta la seduta pubblica per l'apertura delle offerte economiche e l'inserimento in SINTEL dei punteggi ottenuti dagli operatori economici nella valutazione tecnica come risultanti dai verbali n. 2, 3, 4 5, 6 e 7;
- l'apertura delle offerte economiche rendeva il seguente risultato:

<b>OPERATORE ECONOMICO</b>	<b>OFFERTO RIBASSO</b>
SODEXO ITALIA SPA	1,10%
MARKAS SRL	0,21881%
EURORISTORAZIONE SRL	0,20000 %
DUSSMAN SERVICE SRL	0,22000 %
CIR FOOD S.C. SRL	0,20000 %
CAMST SOC. COOP. A R.L.	2,63000 %
RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA LACUCINARTE SERVIZI SRL UNIPERSONALE	0,13000 %
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	2,82000 %
RTI VIVENDA SPA PELLEGRINI SPA	1,21000 %

- Il Presidente, all'esito dell'apertura delle offerte economiche, disponeva l'attribuzione dei punteggi in applicazione della formula parametrica lineare prevista nel disciplinare, ai fini della formulazione della graduatoria definitiva delle offerte sommando i punteggi relativi all'offerta tecnica ed il punteggio conseguito nell'offerta economica;

**Dato atto che:**

- durante la seduta pubblica del 25.5.2017, come riportato nel verbale n. 08 del 25.5.2017, qui allegato quale parte integrante e sostanziale, è stato riscontrato che per la formazione della graduatoria di cui sopra, la piattaforma Sintel applicava, per il calcolo del punteggio economico, la formula dello sconto massimo mentre nel disciplinare di gara al paragrafo 16.6 era prevista l'attribuzione del punteggio economico mediante l'utilizzo della formula del prezzo minimo:  $(Pe = Pe \text{ max} * Po \text{ min}/Po)$ ;
- Il Presidente, prendendo atto dell'errore generato dall'applicativo, comunicava agli



operatori economici presenti in sede di gara che, trattandosi di mero errore di calcolo, la Stazione Appaltante avrebbe proceduto alla generazione della graduatoria off-line ricalcolando il punteggio economico mediante la formula indicata nel disciplinare che costituisce regola di gara.

- La Commissione di gara, preso atto che l'operazione di ricalcolo aveva carattere puramente matematico e non avrebbe comportato alcuna valutazione da parte dei componenti della commissione, dava mandato al Presidente perché, accertata con i responsabili della piattaforma Sintel l'erroneità della formula di calcolo rispetto alla regola della lex specialis (sconto massimo anziché come correttamente indicato nel disciplinare, prezzo minimo), provvedesse alle necessarie rettifiche;
- Il Presidente comunicava che la graduatoria ricalcolata sarebbe stata oggetto di comunicazione a tutti i partecipanti alla gara attraverso il canale "comunicazioni procedura" sulla piattaforma SINTEL;
- Il Presidente dava atto che, comunque, la migliore offerta, anche con il sistema del prezzo minimo, risultava essere quella presentata da CAMST SOC. COOP. A R.L.
- In data 26.5.2017, come riportato nel verbale di gara n. 9, qui allegato quale parte integrante e sostanziale, si procedeva al ricalcolo del punteggio economico mediante l'utilizzo della formula del prezzo minimo:  $(Pe = Pe \text{ max} * Po \text{ min}/Po)$  così come stabilito nel disciplinare di gara al paragrafo 16.6, e pertanto veniva formulata la graduatoria definitiva delle offerte sommando i punteggi riparametrati relativi all'offerta tecnica ed il punteggio conseguito nell'offerta economica come da tabella che segue:

<b>OPERATORE ECONOMICO</b>	<b>RIBASSO</b>	<b>PUNTEGGIO ECONOMICO</b>	<b>PUNTEGGIO TECNICO</b>	<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>
CAMST SOC. COOP. A R.L.	2,63000 %	29,94	70	99,94
CIR FOOD S.C. SRL	0,20000 %	29,21	69,66	98,87
RTI VIVENDA SPA PELLEGRINI SPA	1,21000 %	29,51	68,69	98,20
SODEXO ITALIA SPA	1,10%	29,48	66,73	96,21
EURORISTORAZIONE SRL	0,20000 %	29,21	66,95	96,16
DUSSMAN SERVICE SRL	0,22000 %	29,22	65,10	94,32
S.I.R. SISTEMI ITALIANI RISTORAZIONE S.R.L.	2,82000 %	30,00	63,65	93,65
RTI ELIOR RISTORAZIONE SpA LACUCINARTE	0,13000 %	29,19	62,75	91,94

SERVIZI SRL UNIPERSONALE				
MARKAS SRL	0,21881%	29,21	60,15	89,36

➤ l'offerta migliore è risultata essere quella presentata da CAMST SOC. COOP. A R.L. la quale tuttavia, avendo conseguito in entrambi gli elementi di ponderazione (merito tecnico e prezzo) un punteggio superiore ai quattro quinti (4/5) del punteggio massimo attribuibile, doveva essere sottoposta al giudizio di anomalia e congruità ai sensi dell'art. 97 del decreto legislativo 50/2016 e pertanto la seduta si concludeva con l'invio degli atti al RUP per l'avvio della verifica di competenza.

➤ Con nota datata 22.06.2017 prot. n. 25963, il responsabile unico del procedimento, dott.ssa Antonella Bernareggi, ha trasmesso la propria relazione, che si allega alla presente quale parte integrante e sostanziale, nella quale si dà atto che l'impresa **CAMST Soc. Coop. A.R.L.** e si attesta l'idoneità ritenendo che le spiegazioni fornite appaiono sufficienti a superare la presunzione di anomalia dell'offerta e a far ritenere la stessa nel complesso congrua, affidabile e realizzabile.

**Preso atto** dei contenuti della relazione, in data 28.06.2017 il Presidente di gara, in seduta pubblica, ha comunicato l'esito della verifica effettuata dal RUP sull'offerta presentata dalla **CAMST Soc. Coop. A.R.L.** ed ha dichiarato la stessa offerta provvisoriamente aggiudicataria dell'appalto.

In data 29.6.2017, verificata l'idoneità dei documenti a comprova dei requisiti di ordine speciale autocertificati in sede di gara dal medesimo operatore economico, si procedeva con l'aggiudicazione definitiva.

**Richiamati** i seguenti provvedimenti:

- deliberazione del Consiglio Provinciale n.42 del 16.11.2016 con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2016;
- deliberazione del Presidente n. 2 del 10.01.2017 con la quale è stata approvata la proroga del Piano esecutivo di Gestione 2016 in fase di esercizio provvisorio.

Tutto ciò premesso,

### **DETERMINA**

1) **di approvare** il report di procedura n. 82362246 in data 29.06.2017 costituente verbale delle operazioni effettuate con modalità telematica rilasciato dalla Piattaforma Sintel, recante la graduatoria finale, generata con applicazione della formula corretta del prezzo minimo prevista nel disciplinare di gara ;

2) **di approvare** i verbali della Commissione di gara, allegati alla presente determinazione quali parti integranti e sostanziali, contrassegnati dai numeri: 1 del 20 aprile 2017; 2 del 26 aprile 2017; 3 del 02 maggio 2017; 4 del 04 maggio 2017; 5 del 11 maggio 2017 , 6 del 17 maggio 2017, n.7 del 17 maggio 2017, n. 8 del 25 maggio 2017 recante anche la graduatoria di gara determinata con l'erronea formula dello sconto massimo, n.9 del 26 maggio 2017 recante la rideterminazione della graduatoria definitiva e inserita off line, per le ragioni in precedenza descritte, e n. 10 del 28 giugno 2017 ;

3) **di aggiudicare** l'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e di altre attività comunali del Comune di Cantu' Periodo 01.09.2017 - 31.08.2020 con facoltà di affidamento diretto per ciascuno dei tre anni all'impresa **CAMST Soc. Coop. A.R.L.** con sede in via Toraselli n. 318 - 40055 Villanova di Castenaso (BO) - P.I. 00501611206 - che ha

offerto il ribasso del 2,63% sull'importo unitario posto a base d'asta di € 4,57 - importo ribassato pari ad € 4,45 a cui vanno aggiunti gli oneri di sicurezza pari a € 0,03 corrispondente ad un **importo netto contrattuale d'appalto di € 4,48 (oltre IVA) a pasto, per un importo netto contrattuale presunto per il triennio di € 3.038.071,68** oltre IVA (€ 4,48\* 678.141 n. pasti previsti per il triennio);

4) **di dare atto** che la presente aggiudicazione definitiva diverrà efficace, ai sensi dell'art. 32, del decreto legislativo 50/2016 successivamente alla verifica dei requisiti autocertificati in sede di gara;

5) **di dare atto altresì** che l'Avviso di avvenuta aggiudicazione sarà pubblicato con le stesse forme e modalità osservate per il Bando di Gara;

6) **di trasmettere** copia della presente determinazione al Comune di Cantu' per il perfezionamento della prenotazione o l'assunzione dell'impegno di spesa, per la stipula del contratto nelle forme previste dal vigente regolamento comunale e per le comunicazioni previste dall'art. 1 comma 32 della Legge 190/2012, nonché per le comunicazioni di cui al decreto legislativo 50/2016, da effettuare entro 30 gg. dalla data di aggiudicazione;

7) **di dare atto** infine che il presente provvedimento non comporta spesa a carico del bilancio dell'Ente.

Lì, 29/06/2017

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