



CITTA' DI SANT'ELPIDIO A MARE

SERVIZI PER LA PERSONA

DETERMINAZIONE N. 338 del 06/08/2024

PROPOSTA N. 1321 del 06/08/2024

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - DETERMINA A CONTRARRE, ATTRIBUZIONE DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE ALLA STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.) DELLA PROVINCIA DI FERMO ED IMPEGNO PER SPESE DI PROCEDURA

IL RESPONSABILE AREA 3

VISTO il D.Lgs. n. 267/2000 e ss.mm.ii.;

VISTO il D.Lgs. n. 118/2011;

VISTO il D.Lgs. n. 165/2001;

VISTO lo statuto comunale;

VISTO il regolamento comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

VISTO il regolamento comunale di contabilità;

VISTO il regolamento comunale dei contratti;

VISTO il regolamento comunale sui controlli interni;

VISTO il D.Lgs. 36/2023;

VISTO il D.M. 2/12/2016;

VISTA la "Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56" sottoscritta in data 04/02/2022;

RICHIAMATE:

- la deliberazione di Consiglio comunale n.47 del 29.12.2023, esecutiva, con cui è stato approvata la "Nota di aggiornamento al Documento Unico di Programmazione (DUP) 2024-2026" – ai sensi dell'art.170, comma 1, del decreto legislativo n. 267/2000;
- la deliberazione del Consiglio comunale n.48 del 29.12.2023, esecutiva, con cui è stato approvato il Bilancio di previsione triennale 2024-2026 ai sensi dell'Art. 151 del D.lgs. n. 267/2000 e dell'Art. 10, D.lgs. n. 118/2011:

DATO ATTO CHE:

- con la deliberazione della Giunta Comunale n. 1 del 10.01.2024 è stato approvato il PEG (Piano Esecutivo di Gestione) per il triennio 2024-2026 ai sensi dell'art.169 del decreto legislativo n.267/2000 e successive modifiche ed integrazioni;
- con deliberazione della Giunta comunale n. 27 del 11/03/2024, esecutiva, è stato approvato il P.I.A.O. (Piano Integrato di Attività e Organizzazione) per il triennio 2024-2026;

RICONOSCIUTA la propria competenza in merito all'adozione del presente atto per effetto:

- del regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, approvato con atto della Giunta Comunale n. 273 del 29/12/2010;
- della deliberazione di Giunta Comunale n.73 del 26/05/2021 di approvazione della nuova organizzazione dell'ente a decorrere dal 14/06/2021 e di definizione dei nuovi centri di responsabilità;

- del decreto sindacale n. 22 del 29/12/2023 con il quale sono state attribuite le funzioni di cui all'art.107 del D.Lgs n. 267/2000;
- del decreto sindacale n. 9 del 29/03/2024 ad oggetto ""Proroga delle responsabilità delle strutture di massima dimensione dell'ente conferite con scadenza 31.03.2024. Disposizioni relative collegate";

RICHIAMATI in particolare il punto 6.1 del Principio contabile applicato All.4/2 D.lgs 118/2011 e l'art.184 del D.lgs 267/2000;

Premesso che:

- il contratto del servizio di ristorazione scolastica è in regime di *prorogatio* e si rende necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente;
- con Deliberazione del Commissario Prefettizio con i poteri del Consiglio Comunale n. 3 del 05/08/2024, esecutiva ai sensi di legge, è stata autorizzata l'indizione di apposita procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio in oggetto;

PRESO ATTO dell'impossibilità di procedere all'affidamento del servizio entro il mese di settembre 2024, come inizialmente previsto dalla relazione in merito, allegata alla Deliberazione di cui sopra;

DATO ATTO che il servizio avrà inizio al termine delle procedure di affidamento, presumibilmente nel mese di gennaio 2025, e perciò si rende necessario rimodulare di conseguenza il valore dell'appalto;

VISTO lo Schema di relazione illustrativa della scelta della modalità di gestione del servizio pubblico locale (d.lgs. 201/2022, art. 14, commi 2, 3 e 4; art. 31, commi 1 e 2) alla presente allegato;

RITENUTO di adottare gli atti conseguenti:

- durata: fissare in diciotto (18) mesi la durata dell'appalto, con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per il mese di **gennaio 2025** e con riserva di prorogare il contratto, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto, per un periodo di ulteriori uno (1) anno, previa comunicazione entro 90 gg prima della scadenza. In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto;
- importo: dare atto che il valore presunto dell'appalto è pari ad € **942.352,00** Iva esclusa, di cui € **2.250,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, distinto come segue:
 - per appalto principale (18 mesi): € **574.134,00** di cui € **1.350,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato in base al piano economico alla presente allegato;
 - per eventuale proroga per un periodo di ulteriori uno (1) anno: € **368.218,00**, di cui € **900,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale;
- affidamento: procedere attraverso apposita procedura di gara "aperta" da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di migliorie tecniche in fase di offerta;

Dato atto che il servizio di che trattasi è stato inserito all'interno della programmazione relativa al biennio 2024/2025, annualità 2024 ed allo stesso è stato attribuito il seguente CUI Programma Biennale Forniture e Servizi: 81001350446202400003;

Dato atto che:

- ai sensi dell'art. 15 del Codice dei contratti viene individuato quale Responsabile Unico del Progetto (RUP) dell'intervento in questione la dott.ssa Lorella Paniccià;
- che il nominato RUP è in possesso dei requisiti di professionalità previsti dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 15 e dall'Allegato I.2 del Codice dei contratti;

Dato atto che sulla base della dichiarazione rilasciata, prot. n. 23419 del 05/08/2024, relativamente alla procedura in oggetto, resa ai sensi dell'art. 16 del Codice dei contratti, nei confronti del RUP non sussistono cause di conflitto d'interesse di cui all'articolo 16 del Codice, né situazioni per le quali è previsto l'obbligo di astensione ai sensi dell'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", modificato, da ultimo, dal decreto del Presidente della Repubblica 13 giugno 2023, n. 81;

Richiamato il Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" (G.U. n. 77 del 31 marzo 2023 - S.O. n. 12), c.d. Nuovo Codice;

Considerato che l'art. 62 del Codice dispone quanto segue:

" 1. Tutte le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo non superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti, e all'affidamento di lavori d'importo pari o inferiore a 500.000 euro, nonché attraverso l'effettuazione di ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate e dai soggetti aggregatori.

2. Per effettuare le procedure di importo superiore alle soglie indicate dal comma 1, le stazioni appaltanti devono essere qualificate ai sensi dell'articolo 63 e dell'allegato II.4. Per le procedure di cui al primo periodo, l'ANAC non rilascia il codice identificativo di gara (CIG) alle stazioni appaltanti non qualificate."

Dato atto che questo Comune non ha ottenuto alcuna qualificazione in quanto non in grado di soddisfare i requisiti di cui all'allegato II.4 del Codice;

Visto l'art. 63 del Codice - *Qualificazione delle stazioni appaltanti e delle centrali di committenza* e l'art. 9 dell'allegato II.4 che dispone: *Fermo restando quanto previsto dall'articolo 7, comma 1, la qualificazione con riserva delle stazioni appaltanti delle unioni di comuni costituite nelle forme previste dall'ordinamento, delle provincie e delle città metropolitane, dei comuni capoluogo di provincia e delle regioni di cui all'articolo 63, comma 4, secondo periodo, garantisce il conseguimento dei livelli L1 e SF1. La qualificazione con riserva ha una durata non superiore al 30 giugno 2024.*

Preso atto che la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo ha rinnovato la domanda per l'iscrizione a regime in data 27 giugno 2024, ottenendo la qualificazione per il massimo livello

sia per la progettazione e l'affidamento dei lavori che per la progettazione e l'affidamento di servizi e forniture;

Dato atto che:

- in data 04/02/2022, questo Comune ha sottoscritto con la Provincia di Fermo la “*Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell’art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell’art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56;*”;
- sulla base di detta Convenzione, in corso di aggiornamento per adeguarla al Nuovo Codice, la SUA della Provincia di Fermo si attiverà, dietro trasmissione del presente provvedimento a contrattare, nella gestione dell’*iter* di individuazione del miglior contraente, che di norma e sinteticamente prevede il coordinamento delle seguenti attività:
 - predisposizione degli atti di gara (bandi, capitolati, disciplinari, modulistica ecc...);
 - acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato;
 - adempimenti di gara in tutte le sue fasi, *ivi* compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione, oltre che la partecipazione al seggio o commissione di gara;
 - successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa sino alla fase di aggiudicazione efficace;
 - provvedimento di aggiudicazione efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

Ritenuto, pertanto, di dover attribuire alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente nella procedura in oggetto;

Considerato che:

- ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, la stipulazione del contratto deve essere preceduta da apposita determinazione a contrattare del Responsabile del Procedimento di spesa indicante:
 - a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
 - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;
- ai sensi dell'articolo 17 del Codice, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Ritenuto, pertanto:

- di individuare il fine del contratto nella necessità di garantire il servizio di ristorazione scolastica per i plessi scolastici dell'Istituto Scolastico Comprensivo di Sant'Elpidio a Mare;
- di richiamare l'oggetto del contratto e tutte le clausole risultanti dal CSA, *quivi* allegato quale parte integrante e sostanziale;

Considerato che ai sensi dell'art. 14 del Codice, il valore presunto dell'appalto è pari a € **942.352,00** (comprensivo di € **2.250** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso), oltre Iva di legge, di cui:

- per appalto principale (mesi 18): € **574.134,00** di cui € **1.350,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato secondo il piano economico alla presente allegato;
- per eventuale proroga per un periodo di ulteriori uno (1) anno: € **368.218,00** di cui € **900,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale;

Dato atto che per quanto disposto dall'art.128, comma 7 del Codice, il presente contratto attiene all'affidamento di un servizio alberghiero e di ristorazione, trattandosi perciò di *altri servizi pubblici, sociali e personali, inclusi i servizi forniti da associazioni sindacali, da organizzazioni politiche, da associazioni giovanili e altri servizi di organizzazioni associative*, come identificato dall'All. XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014;

Considerato che:

- ai sensi dell'art. 41, comma 14 del Codice, l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che il Comune ha stimato pari ad € 248.024,00 calcolati sulla base dei seguenti elementi: costo del personale in base al CCNL turismo pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale – H05Y (tramite elenco del personale attualmente impiegato dal corrente gestore, comprensivo di costo orario, livello, ore settimanali, scatti di anzianità);
- i costi della manodopera non sono soggetti al ribasso, ai sensi dell'art. 41, comma 14 del Codice;
- ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Codice, il contratto collettivo applicato è *CCNL turismo pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale – H05Y*. L'affidatario è tenuto ad applicare al personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto il trattamento economico e normativo stabilito dal contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa anche in maniera prevalente, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto;

Valutato di procedere alla scelta del contraente ai sensi degli artt. 70 e 71 del Codice, mediante procedura di gara "aperta" da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 108 c.2 del medesimo Codice sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

Tabella n. 1		
	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	80
2	Offerta economica	20
	TOTALE	100

attribuiti come di seguito meglio specificato;

OFFERTA TECNICA (max 80 punti)

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica:

	ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	D Max	T Max
A	Organizzazione del servizio Dovrà essere presentata apposita relazione dettagliata sulle modalità di gestione tecnico-organizzativa del servizio in tutte le sue fasi (filiera), sviluppando i seguenti punti:		MAX 35 PUNTI così assegnati:

a.1	Approvvigionamento, consegna e conservazione delle derrate	9 pt.	
a.2	Produzione e confezionamento pasti e gestione menù alternativi e diete speciali	10 pt.	
a.3	Trasporto dei pasti, in particolare tipologia dei mezzi utilizzati e personale impiegato	4 pt.	
a.4	Vicinanza del centro cottura e tempo di percorrenza per la consegna dei pasti (calcolato tramite il sito ViaMichelin o, se non disponibile, Google Maps)		5 pt. Il punteggio sarà attribuito come segue: - fino a 10 min.: 5 p.ti; - tra 10 min. e un sec. e 15: 4 p.ti; - tra 15 min. e un sec. e 20 min.: 3 p.ti; - tra 20 min e un sec. e 25 min.: 2 p.ti; - tra 25 min. e un sec. e 20 min.: 1 p.to
a.5	Smaltimento rifiuti, sanificazione e manutenzione dei locali e delle attrezzature destinate al servizio di ristorazione scolastica	3 pt.	
a.6	Piano di gestione delle emergenze (personale, trasporti, attrezzature, ecc.)	4 pt.	

B		MIGLIORIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI				Q Max
b.1	SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEGLI STANDARD DELLE DERRATE ALIMENTARI Il concorrente dovrà indicare la percentuale (%) d'incremento di prodotti biologici in più rispetto alla percentuale (%) prescrittiva dei CAM per la ristorazione scolastica, secondo il modello sotto riportato:					MAX 20 PUNTI così assegnati
	DERRATE	% Prescrittive in peso di prodotti biologici previsti dai CAM sul totale necessario, coerenti con il menù e con le grammature	% residua (max da offrire)	% d'incremento di prodotti biologici in più rispetto alla % prescrittiva prevista dai CAM per la ristorazione scolastica	% totale (somma tra % prescrittiva e % d'incremento offerta)	Q - MAX 13 PUNTI
	Frutta	50%	50%			2 pt.
	Verdura e ortaggi	50%	50%			2 pt.

	Legumi	60%	40%			0,5 pt.
	Cereali e derivati, pane, pasta, farine	60%	40%			0,5 pt.
	Carne bovina	60%	40%			2 pt.
	Carne suina	10%	90%			1 pt.
	Carne avicola	40%	60%			1,5 pt.
	Prodotti ittici	1 volta/anno	Più di 1 volta/anno	Sub-criterio con punteggio tabellare (1 volta/anno=0 p.ti; più di una volta all'anno= 0,5 p.ti)		0,5 pt.
	Salumi	30%	70%			1 pt.
	Formaggi	30%	70%			1 pt.
	Olio EVO	40%	60%			0,5 pt.
	Pelati, polpa e passato di pomodoro	33%	67%			0,5 pt.
<p>Il singolo punteggio per ciascuna categoria di prodotto offerto (con l'esclusione dei soli prodotti ittici) sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \frac{\% \text{ incremento offerta}}{\% \text{ residua}}$ <p>Ove P_i = punteggio da attribuire al concorrente i-esimo P_{max}= punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Il punteggio assegnato sarà dato dalla somma dei singoli punteggi relativi a ciascuna categoria di prodotto offerto</p>						
b.2	<p>PRODOTTI A FILIERA RINTRACCIABILE Utilizzo di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta (Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il KM 0. Per KM 0 si intende una distanza tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura non superiore a 150KM). I prodotti saranno valutati sulla base dell'evidenza nella rintracciabilità delle varie fasi della loro filiera produttiva. Nella valutazione saranno considerati anche l'assenza di prodotti situati in zone "a rischio sanitario". La valutazione si baserà sull'incidenza dei prodotti a filiera rintracciabile offerti sul totale delle derrate impiegate e terrà conto della completezza delle filiere produttive evidenziate per ogni prodotto.</p>					<p>D Max</p> <p>7 pt.</p>

C	Proposte migliorative del servizio Verranno a tal fine valutati i seguenti elementi:	MAX 25 PUNTI così assegnati:	
		D Max	Q Max
c.1	Progetti di educazione alimentare/ambientale e campagne informative per gli utenti	5 pt.	
c.2	Recupero delle eccedenze alimentari e realizzazione di progetti a carattere ambientale e sociale e in materia di economia sostenibile In particolare progetti che comprendano: – la raccolta e il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari; – la raccolta del cibo servito per essere destinato alla alimentazione degli animali, ovvero in canili/gattili oppure destinato a recupero in sistemi di compostaggio	5 pt.	
c.3	Interventi di miglioramento dei refettori o acquisto di attrezzature per i refettori che rimarranno in possesso del Comune al termine dell'affidamento	10 pt.	
c.4	Fornitura di pasti gratuiti messi a disposizione del Comune, da utilizzare per esigenze dell'utenza in situazione di fragilità segnalata dai Servizi Sociali.		5 pt. Il punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula: $P_i = P_{max} * \frac{n. \text{ pasti offerti concorrente isimo}}{n. \text{ pasti offerti maggiore}}$ Ove P_i = punteggio da attribuire al concorrente iesimo P_{max} = punteggio massimo previsto per il sub criterio

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un **punteggio discrezionale** nella colonna “**D**” “*criteri discrezionali*” della tabella, è attribuito un coefficiente da parte della commissione, sulla base del metodo dei “Punteggi discrezionali”, vale a dire punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, come appreso specificato:

- per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio discrezionale, si procederà secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Coefficiente	Criteri di giudizio
Eccellente	Sino a 1,0	trattazione dettagliata ed estensiva Supera le aspettative espresse nel CSA grazie ad una trattazione esaustiva e particolareggiata dei temi richiesti e degli argomenti trattati. Sono evidenti, ben oltre alle attese, i benefici e vantaggi perseguiti dalla proposta con riferimento anche alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa. L'affidabilità dell'offerta è concreta ed

		evidente.
Ottimo	Sino a 0,8	trattazione analitica rispetto a tutti gli aspetti tecnici esposti, completa e con ottima rispondenza alle aspettative Ottima efficacia della proposta rispetto aspettative espresse nel CSA, anche con riferimento alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa.
Buono	Sino a 0,6	trattazione con buona rispondenza alle aspettative
Discreto	Sino a 0,4	trattazione appena esauriente I vantaggi e/o benefici sono appena apprezzabili, ma sufficientemente alle aspettative.
Modesto	Sino a 0,2	trattazione sintetica e lacunosa, non del tutto rispondente alle aspettative, che denota scarsa concretezza della proposta rispetto al parametro di riferimento. I benefici/vantaggi proposti non sono chiari e/o non trovano dimostrazione analitica in quanto proposto
Assente o Irrilevante	0,0	trattazione assente o insufficiente e/o che denota nulla o scarsa rispondenza con le aspettative

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio quantitativo identificato dalla colonna “Q” – “*criteri quantitativi*” della tabella, il relativo punteggio è assegnato attribuendo un coefficiente variabile tra zero e uno, sulla base delle formule specificate nello schema punteggio sopra riportato;

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “T” “*criteri tabellari*” della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE E METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio dell’offerta economica (20 p.ti) è attribuito sulla base dei criteri di valutazione di seguito elencati con la relativa ripartizione dei punteggi:

Per l’attribuzione del punteggio all’offerta economica si procederà attraverso la seguente formula di proporzionalità inversa:

$$C_i = P_{\text{Min}}/P_i \text{esimo}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

P_{Min} = è il minimo prezzo offerto per il singolo pasto;

P_i -esimo = è il prezzo dell’offerta i -esima in esame;

METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo "aggregativo compensatore", attraverso la seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

Dove:

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

P_a = peso criterio di valutazione a;

P_b = peso criterio di valutazione b;

P_n = peso criterio di valutazione n.

Dato atto che, il fascicolo delle migliori, presentato in fase di gara, costituirà per la ditta aggiudicataria parte integrante del contratto, esso dovrà essere composto da una relazione tecnica nella quale si illustri in modo chiaro, dettagliato ed inequivocabile i diversi elementi dell'offerta tecnica sopra indicati. La relazione dovrà essere composta di massimo n. 30 cartelle (una cartella equivale ad una facciata) in formato A4, numerata progressivamente, interlinea singola, carattere Times New Roman, dimensione 12, e quanto in essa indicato integrerà le condizioni contenute nello schema di convenzione e gli atti ad esso allegati, vincolando contrattualmente l'offerente in caso di aggiudicazione.

Non sono conteggiati in tale limite di pagine né la copertina, né l'indice. Si precisa che il limite di lunghezza si intende riferito non solo al testo ma a qualsivoglia contenuto ad esso associato (ad es.: immagini, titoli, tabelle, allegati). Le facciate eccedenti il numero prima indicato non verranno prese in considerazione dalla Commissione.

Si precisa che, conformemente alla Circolare della Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento per le Politiche Comunitarie del primo marzo 2007, non verranno valutati i curricula professionali delle risorse dedicate;

Dato atto che l'art. 57 del Codice, rubricato - *Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale dispone al comma 2: "Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi, definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni, differenziati, ove tecnicamente opportuno, anche in base al valore dell'appalto o della concessione, con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall'articolo 130. Tali criteri, in particolare quelli premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108, commi 4 e 5. Le stazioni appaltanti valorizzano economicamente le procedure di affidamento di appalti e concessioni conformi ai criteri ambientali minimi. Nel caso di contratti relativi alle categorie di appalto riferite agli interventi di ristrutturazione, inclusi quelli comportanti demolizione e ricostruzione, i criteri ambientali minimi sono tenuti in considerazione, per quanto possibile, in funzione della tipologia di intervento e della*

localizzazione delle opere da realizzare, sulla base di adeguati criteri definiti dal Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica”;

Dato atto che:

- **ai sensi** degli artt. 57 comma 1 e 102 comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023, al fine di favorire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate, si ritiene di applicare le seguenti clausole sociali quali requisiti necessari dell'offerta:
 - il concorrente dovrà rilasciare una dichiarazione resa ex D.P.R. 445/2000, attestante l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
 - di prevedere nei documenti di gara di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 20% per cento, delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile
o in alternativa
 - richiedere all'operatore economico di dichiarare in sede di gara quali misure intende mettere in atto al fine di soddisfare le previsioni di cui agli artt. 57 comma 1 e 102 comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, al fine di favorire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate;
- che dalla pagina web del competente Ministero (<https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam>) si evidenzia che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, (G.U. n.90 del 4 aprile 2020);
- che dei criteri di base *ivi* prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, nella redazione del CSA relativo al servizio di che trattasi;
- che i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica, come di seguito declinati, tengono conto delle sezioni “selezione dei candidati” e “criteri premianti” riportati tra i Criteri Minimi Ambientali approvati dal citato decreto ministeriale;

Verificato che il servizio in questione non rientra tra i lavori, beni e servizi di cui all'art. 1 DPCM 24 dicembre 2015 (cft. Art. 9, comma 3, D.L. 66/2014, convertito con le modifiche nella L.23 giugno 2014, n. 89) e che pertanto questa Stazione Unica Appaltante può procedere all'acquisto degli stessi senza che l'Ente ricorra ad uno dei soggetti aggregatori di cui al comma 1 dello stesso art. 9;

Stabilito di non procedere ad alcuna riparametrazione al fine di evitare i rischi di possibile alterazione della concorrenza;

Valutato altresì, ai sensi dell'art. 107, comma 3 del Codice, di avvalersi della cosiddetta “inversione procedimentale”, esaminando quindi le offerte tecniche e le offerte economiche prima della verifica della documentazione amministrativa e procedendo successivamente alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e di quelli di idoneità e di capacità economico finanziaria e tecnica nei confronti del primo graduato;

Valutato opportuno riservare la partecipazione agli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti:

- iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede;

- ai sensi dell'art. 100, commi 1 lett. a) e 3, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di idoneità professionale:
 - a) **iscrizione** nel **registro** tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;
- ai sensi dell'art. 100, comma 1, lett. b) e 11 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità economico finanziaria:
 - b) **fatturato globale** (voce A1 del conto economico o, in caso di non obbligo alla redazione del conto economico, parte/sezione di analogo documento contabile certificato) riferito alla sommatoria degli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione dell'offerta di € 500.000,00 Iva esclusa; tale requisito di fatturato è richiesto, in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale;
- ai sensi dell'art. 100, comma 1, lett. c) e 11 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità tecnico professionale:
 - c) **esecuzione** nell'ultimo triennio antecedente la data di pubblicazione del bando, **di almeno n. 3 servizi analoghi** a quello oggetto della presente procedura, prestati a favore di un'amministrazione pubblica o anche di un committente privato. Per analogo deve intendersi un servizio di ristorazione collettiva;
- ai sensi dell'art. 87, comma 3 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di qualità:
 - d) **certificazione del sistema di qualità** UNI EN ISO 9001:2015, in corso di validità, per settore coerente con l'oggetto del presente appalto;
 - e) **certificazione del sistema di gestione ambientale** UNI EN ISO 14001:2015 per settore coerente con l'oggetto del presente appalto;

Ritenuto di procedere sulla base delle seguenti ulteriori scelte:

- a) ai sensi dell'art. 108, comma 10, del Codice, non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- b) procedere con l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente;
- c) ai sensi dell'art. 110 del Codice, prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;
- d) ai sensi dell'art. 119, comma 4, lett. c) del Codice, di ammettere il subappalto come meglio specificato all'articolo 39 del Capitolato Speciale d'Appalto alla presente allegato;
- e) di prevedere la facoltativa presa visione da parte degli oo.aa. delle aree dove deve svolgersi il servizio allo scopo di prendere visione dello stato attuale dei refettori e delle attrezzature in esso presenti, anche al fine di predisporre un'offerta migliorativa per il criterio c.3 dell'offerta tecnica;
- f) di non potere procedere alla suddivisione della gara in lotti funzionali ai sensi e per gli effetti dell'art 58, comma 2 del Codice, in quanto tale suddivisione, oltre a non essere economicamente conveniente, rischia di rendere complessivamente inefficace e inefficiente la gestione dell'appalto;

Individuato nella sottoscritta Dott.ssa Lorella Paniccià, il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 15 del Codice e Direttore dell'esecuzione del contratto ex art. 114, comma 5 e all. II.14, art. 32 del Codice, la Dott.ssa Lucia Enei;

Dato atto che:

- in forza di quanto previsto dall'art. 3, comma 2, lett. g) della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c di questo Comune e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
- ai sensi della deliberazione dell'ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad € 410,00, da versare nei termini suindicati;
- ai sensi dell'art. 9 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 45, comma 8 e l'allegato I.10, del Codice dei Contratti, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano ad € 2.743,53
pari allo 0,40% dell'importo dell'appalto principale;

Ritenuto di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 84 e 85 del Codice: sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici dell'ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;

Dato atto che le pubblicazioni sulla banca dati ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante avvengono senza oneri;

Ritenuto pertanto di poter quantificare, nel seguente quadro economico, le risorse necessarie all'affidamento dei servizi in argomento:

• valore economico appalto principale	€ 942.352,00 + IVA
• contributo da corrispondere alla SUA	€ 2.743,53
• contributo da corrispondere all'ANAC:	€ 410,00
	Totale € 945.506,00 + IVA dove dovuta

Verificato che la somma complessiva lorda pari ad € 945.506,00 + IVA dove dovuta, troverà allocazione nel capitolo 656/10 nei rispettivi anni finanziari di competenza, mentre la somma di € 3.403,53 da erogare alla SUA per la gestione della procedura ed il pagamento della quota dovuta all'ANAC trova copertura finanziaria al capitolo 656/10 del corrente bilancio di previsione per l'esercizio 2024;

D E T E R M I N A

di approvare la narrativa che precede e per l'effetto

1. **di avviare** una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del “**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**”, attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione sottoscritta dal Comune di Sant'Elpidio a Mare e la Provincia di Fermo in data 04/02/2022, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;

2. di **approvare** il capitolato speciale d'appalto e gli altri atti facenti parte del progetto predisposto dagli Uffici di questo Settore ed alla presente allegati;
3. di **individuare** nella sottoscritta Dott.ssa Lorella Paniccià il Responsabile Unico del presente Procedimento, ai sensi dell'art. 15 del Codice e Direttore dell'esecuzione del contratto ex art. 114, comma 5 e all. II.14, art. 32 del Codice, la Dott.ssa Lucia Enei;
4. di **dare atto** di quanto segue:
- in forza di quanto previsto dall' art.3 punto h. della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c del Comune e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all'ANAC, dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
 - ai sensi dell'art. 2, comma 1, della deliberazione ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUA per la presente procedura è pari ad € 410,00;
 - ai sensi dell'art. 9 della Convenzione e nel rispetto dell'art. 45, comma 8 e l'allegato I.10, del Codice dei Contratti, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano €. 2.743,53 pari allo 0,40 % dell'importo dell'appalto principale;
 - di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 84 e 85 del Codice: sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, sulla Banca dati nazionale dei contratti pubblici dell'ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;
5. di **dare atto** che le predette pubblicazioni avvengono senza oneri;
6. di **dare atto, pertanto** che l'appalto in questione presenta il seguente quadro economico:
- | | |
|--|---------------------------------------|
| 2. valore economico appalto principale | € 942.352,00 + IVA |
| 3. contributo da corrispondere alla SUA | € 2.743,53 |
| 4. contributo da corrispondere all'ANAC: | € 410,00 |
| Totale | € 945.506,00 + IVA dove dovuta |
7. di **assumere** a carico del bilancio del corrente esercizio e pluriennale, per i motivi in premessa indicati, gli impegni di cui al seguente prospetto:

Esercizio Finanziario	2024-2026 Es 2024				
Capitolo/Articolo	656/10	Descrizione	Spese concessione refezione scolastica		
Missione	04	Piano dei conti integrato	1.03.02.15.006	Spesa non ricorrente	sì
Programma	07				
Centro di costo	312	Amministrazione trasparente		Codice Univoco Ufficio per F.E.	M1DQZV
SIOPE		CIG		CUP	//
Creditore	SUA Provincia di Fermo				

Causale	Contributo dovuto per gara			
Modalità finanziamento	Spesa corrente		Finanziato da FPV	
Imp./Pren. n.		Importo	€ 2.743,53	Frazionabile in 12
				no

Esercizio Finanziario	2024-2026 Es 2024				
Capitolo/Articolo	656/10	Descrizione	Spese concessione refezione scolastica		
Missione	04	Piano dei conti integrato	1.03.02.15.006	Spesa non ricorrente	sì
Programma	07				
Centro di costo	312	Amministrazione trasparente		Codice Univoco Ufficio per F.E.	M1DQZV
SIOPE		CIG		CUP	//
Creditore	SUA Provincia di Fermo				
Causale	Contributo da corrispondere all'ANAC				
Modalità finanziamento	Spesa corrente		Finanziato da FPV		
Imp./Pren. n.		Importo	€ 410	Frazionabile in 12	no

8. di **liquidare** a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, la complessiva somma di cui € **3.153,53** per far fronte al pagamento del contributo dovuto alla SUA e all'ANAC e per le spese di pubblicità, a mezzo bonifico bancario con accredito sul Codice Conto di Tesoreria Unica n. 0306537 intestato alla Provincia di Fermo, indicando la seguente causale: "SUA – Gara appalto ristorazione scolastica Comune di Sant'Elpidio a Mare";
9. di **dare atto** che la sottoscrizione del contratto inerente il servizio in oggetto avverrà, ai sensi dell'art. 18 del Codice in forma pubblico-amministrativa in modalità elettronica;
10. di **dare atto** che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;
11. di **trasmettere** la presente alla SUA Provincia di Fermo.
12. di accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;
13. di dare atto, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni, che il presente provvedimento, oltre all'impegno di cui sopra, non comporta ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente;
14. di dare atto che il presente provvedimento è rilevante ai fini dell'Amministrazione Trasparente di cui al D.Lgs. n. 33/2013;

15. di trasmettere il presente provvedimento all'Ufficio Ragioneria per il controllo contabile e l'attestazione della copertura finanziaria della spesa ai sensi dell'art. 153, comma 5, del D.Lgs. n. 267/2000 nonché per gli altri adempimenti di competenza;

16. di rendere noto che:

- avverso il presente provvedimento è ammesso il ricorso al TAR Marche di Ancona entro 60 giorni dall'avvenuta piena conoscenza dell'atto, oppure mediante ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni;
- a norma dell'art. 8 della Legge n. 241/90 e s.m.i., il responsabile del procedimento è la dr.ssa Lorella Paniccià , in qualità di Responsabile dell'Area 3.

Il Responsabile Area 3

Dott.ssa Lorella Paniccià

Atto firmato digitalmente dal Responsabile **PANICCIA' LORELLA** in data **07/08/2024**

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Il Responsabile dell'area Economica Finanziaria, ai sensi del D.Lgs. 267/2000 art. 151 c. 4, in ordine alla regolarità contabile della **Proposta n.ro 1321 del 06/08/2024** esprime parere: **FAVOREVOLE**

Si attesta la regolarità contabile e la copertura finanziaria della spesa ai sensi dell'art. 183, comma 7, del D.Lgs. 18/08/2000 n. 267.

Si attesta la regolarità contabile ai sensi dell'art 184, comma 4, del D.Lgs. 18/08/2000, n. 267.

Dati contabili:

IMPEGNI

Anno	Titolo	Capitolo	Articolo	Numerazione	Progressivo	Importo
2024	1	656	10	1208	1	2.743,53
2024	1	656	10	1209	1	410,00

LIQUIDAZIONI

Anno	Num.	Prog.	Impegno	Creditore	Importo
2024	2363	1	1208	PROVINCIA DI FERMO	2.743,53
2024	2364	1	1209	PROVINCIA DI FERMO	410,00

Visto di Regolarita' Contabile firmato digitalmente dal Responsabile :

Dott. D'ERRICO TOMMASO il 07/08/2024.

NOTA DI PUBBLICAZIONE

Il 07/08/2024 viene pubblicata all'Albo Pretorio OnLine la Determinazione N.ro 1105 del 07/08/2024 con oggetto

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - DETERMINA A CONTRARRE, ATTRIBUZIONE DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE ALLA STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.) DELLA PROVINCIA DI FERMO ED IMPEGNO PER SPESE DI PROCEDURA

REGISTRO GENERALE DELLE DETERMINE Atto N.ro 1105 del 07/08/2024

e vi resterà affissa per giorni 15 ai sensi dell'art 124 del T.U. 267/2000.

Esecutiva ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Nota di pubblicazione firmata digitalmente da **PANICCIA' LORELLA** il **07/08/2024**

Sant'Elpidio a Mare, lì 07/08/2024

Il Firmatario la pubblicazione

PANICCIA' LORELLA

Copia digitale di documento informatico firmato e prodotto ai sensi del D.Lgs 82/2005 e rispettive norme collegate.

REGISTRO GENERALE DELLE DETERMINE Atto N.ro 1105 del 07/08/2024