



COMUNE DI MONSAMPOLO DEL TRONTO
Provincia di Ascoli Piceno

**COPIA DI DETERMINAZIONE
DEL
RESPONSABILE DEL SERVIZIO
UFFICIO SEGRETERIA**

DETERMINAZIONE NUMERO 52 DEL 28-03-2025 REG.GEN. N.239

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER N. 1 ULTERIORE ANNO SCOLASTICO - CUI S82000530442202000005. Determina a contrarre, attribuzione della procedura di selezione del contraente alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Fermo.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamato il Decreto Sindacale n. 9 dell'11/06/2024 con cui è stata conferita alla scrivente la Responsabilità dell'Area Segreteria e Affari Generali;

Atteso di non incorrere in alcuna delle cause di incompatibilità previste dalla normativa vigente e dalla normativa anticorruzione e di non trovarsi in conflitto di interessi in relazione all'oggetto dell'atto;

Premesso che:

- il contratto del servizio mensa scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di Monsampolo del Tronto, affidato con Determinazione dell'Ufficio Segreteria n. 35/149 del 26/02/2025, scadrà in data 30/06/2025 e si rende necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente;
- questa Amministrazione vuole garantire il servizio *de quo*, prestando la massima attenzione alle esigenze dei più piccoli e tenendo in debita considerazione lo stretto legame con l'effettività del diritto allo studio;
- il servizio di mensa scolastica è pacificamente ritenuto un servizio a domanda individuale, cioè un servizio pubblico che viene erogato dall'ente non perché la sua erogazione sia un obbligo istituzionale, ma in quanto, avendone la possibilità economico-finanziaria, l'ente decida di assumerne la gestione fornendolo non alla collettività indifferenziata, ma ai soggetti che ne facciano richiesta;
- il Comune è tenuto all'erogazione del servizio di ristorazione dell'utenza delle scuole in esecuzione alla normativa del diritto allo studio. Detto servizio rientra nell'ambito dei servizi istituzionali attribuiti dalle leggi dello Stato alla competenza del Comune ex articolo 10 comma 1 D. Lgs. 201/2022;

Atteso che:

- la mensa scolastica è una occasione privilegiata di educazione alimentare, in

quanto le abitudini si formano nell'infanzia, pertanto indirizzarle correttamente significa assicurare agli adulti di domani una migliore qualità di vita e la prevenzione di numerose patologie cronico-degenerative, quali diabete, malattie cardiovascolari, obesità, etc.;

- un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute, e, in età evolutiva, per una crescita ottimale;

Dato atto della particolarità, della natura e dell'importanza del servizio di che trattasi, rivolto a giovani generazioni che si trovano nel pieno dell'età evolutiva, così delicata tanto da incidere sullo sviluppo fisico-psichico;

Rilevato come la ristorazione scolastica, in un quadro complessivo di politiche alimentari per la salute, in cui più attori sono chiamati a dare un irrinunciabile contributo debba avere quale filo conduttore coerente e sinergico una logica operativa improntata al binomio "*promozione della salute-promozione della qualità*";

Dato atto che questo Ente non è in grado di garantire le prestazioni di che trattasi con i propri mezzi e personale per cui deve procedere ad apposito affidamento in appalto ad un operatore economico specializzato nel settore;

Richiamata:

- la Deliberazione n. 31 del 26/03/2025, esecutiva ai sensi di legge, con la quale la Giunta comunale ha disposto quanto segue:
 - di approvare il progetto di servizio, comprensivo dei seguenti elaborati come disposto dall'art.41, comma 12 del Codice e dall'art. 4 bis dell'allegato I.7 al Codice
 - relazione generale illustrativa;
 - capitolato tecnico;
 - documento di stima economica;
 - di autorizzare l'indizione di apposita procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio in oggetto;
 - di incaricare il Responsabile dell'Area Segreteria e Affari Generali ad adottare gli atti conseguenti sulla base dei seguenti indirizzi:
 - durata: fissare in due (2) anni scolastici (2025/2026 e 2026/2027) la durata dell'appalto, con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio prevista per l'inizio dell'anno scolastico 2025/2026 e con riserva di prorogare il contratto ex art. 120, comma 10, ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto, per un periodo di uno (1) ulteriore anno scolastico (2027/2028), previa comunicazione entro 30 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 €. 599.214,15 Iva esclusa, di cui €. 1.628,15 per oneri da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, distinto come segue:

- per appalto principale (anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027): €. 392.867,88, di cui €. 1.067,48 per oneri da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, calcolato tenendo conto del numero presunto di pasti annui e del costo per singolo pasto definito in €. 4,60 esclusi gli oneri per la sicurezza da rischi interferenziali e l'Iva, come di seguito specificato:

Anno scolastico	Pasti Presunti	Costo	Imponibile
2025/2026	41.959	4,60 €	193.011,40 €
2026/2027	43.215	4,60 €	198.789,00 €
Totale	85.174		391.800,40 €
Oneri per la sicurezza			1.067,48 €
Complessivo 2025/2027			392.867,88 €

- per eventuale proroga per un periodo di uno (1) ulteriore anno scolastico (2027/2028): €. 206.347,27, di cui €. 560,67 per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale, come di seguito specificato:

Anno scolastico	Pasti Presunti	Costo	Imponibile
2027/2028	44.736	4,60 €	205.785,60 €
			205.785,60 €
Oneri per la sicurezza			560,67 €
Complessivo 2027/2028			206.346,27 €

➤ costi della manodopera:

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, per l'appalto principale, pari ad €. 135.409,94 calcolati, per ogni anno scolastico, come di seguito specificato in tabella, tenendo conto delle Tabelle Ministeriali relative al "*Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo*" e dell' "*Accordo integrativo all' ipotesi d'accordo di rinnovo del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del 5 giugno 2024*". Si precisa che il costo della manodopera è stato determinato sulla base dell'andamento storico del servizio stesso, tenendo in debito conto delle classi sperimentali attivate nella scuola primaria, che prevedono, per una sezione, due rientri settimanali:

Costo manodopera								
Mansione	Cat.	h/sett	h/g	gg/sett	giorni	h tot	€/h	Parziale
Cuoco	4	35	7	5	185	1295	€ 21,63	€ 28.010,85
Aiuto Cuoco	6	25	5	5	185	925	€ 19,62	€ 18.148,50
Addetto alla Mensa	6	15	3	5	169	507	€ 19,22	€ 9.744,54
Addetto alla Mensa	6	10	2	5	169	338	€ 19,22	€ 6.496,36
Addetto alla Mensa	6	10	2	5	69	138	€ 19,22	€ 2.652,36
Addetto alla Mensa	6	10	2	5	69	138	€ 19,22	€ 2.652,36
Totale anno scolastico settembre –giugno (2025/2026)								€ 67.704,97
Totale costo manodopera appalto principale (2025/2026 – 2026/2027)								€ 135.409,94

Totale costo manodopera eventuale proroga (2027/2028)	€ 67.704,97
---	-------------

- CCNL: ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Codice, il contratto collettivo applicato è contratto collettivo nazionale di lavoro (CCNL) per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Codice CNEL H05Y). L'affidatario è tenuto ad applicare al personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto il trattamento economico e normativo stabilito dal predetto contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai propri lavoratori e per quelli in subappalto le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante. La verifica di equivalenza sarà eseguita da questa SA in conformità all'allegato I.01;
- 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;

Ritenuto di integrare il progetto del servizio in oggetto, approvato con la surrichiamata Deliberazione di Giunta Comunale, inserendo i seguenti allegati:

- DUVRI redatto dall'RSPP;
- Planimetrie;
- Inventario dei beni mobili posti a disposizione dall'Ente;
- Elenco non nominativo del personale in servizio.

Dato atto che il servizio di che trattasi è stato inserito all'interno della programmazione relativa al biennio 2025/2027, annualità 2025 ed allo stesso è stato attribuito il seguente CUI Programma Biennale Forniture e Servizi: S82000530442202000005;

Dato atto che ai fini di cui all'all. I.01:

- il CPV è il seguente: 55523100-3;
- il Codice ATECO è il seguente: 56.29.10;

Dato atto che:

- ai sensi dell'art. 15 del Codice dei contratti, con D.G.C. n. 44 del 29/07/2024 è stato individuato quale Responsabile Unico del Progetto (RUP) dell'intervento in questione la dott.ssa Daniela Spurio, Responsabile dell'Area Segreteria e Affari Generali;
- 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;
- sulla base della dichiarazione resa ai sensi dell'art. 16 del Codice dei contratti, rilasciata con nota prot. n. 3800 del 27/03/2025, in riferimento alla procedura in oggetto 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;

- ai sensi dell'art.114, comma 7 e 31 dell'II.14 Codice dei contratti il direttore dell'esecuzione (DEC) è stato individuato nella persona della dott.ssa Dina Marinangeli;

Richiamati:

- 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);
- il D. Lgs. n. 209 del 31 dicembre 2024, n. 209 recante *Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36* (G.U. n. 305 del 31 dicembre 2024 - S.O. n. 45/L); nel proseguo anche decreto correttivo al Codice o semplicemente Correttivo;

Visto l'art. 62, comma 1, del Codice che dispone: *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. Possono, altresì, effettuare ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate e dai soggetti aggregatori. Comma 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...omissis...*

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. omissis... comma 3: A decorrere dal 1° gennaio 2024, le stazioni appaltanti di cui al comma 1 presentano domanda di iscrizione per l'iscrizione a regime negli elenchi delle stazioni appaltanti e delle centrali di committenza qualificate;*

Dato atto che con Deliberazione di Consiglio Comunale n. 12 del 28/02/2025 è stata approvata la convenzione relativa al conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 62 del D. Lgs. n. 36/2023;

Dato atto che in data 21/03/2025, questo Comune ha sottoscritto con la Provincia di Fermo la "Convenzione relativa al conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 62 del D. Lgs. 31.03.2023 n. 36";

Dato atto che:

- sulla base di detta Convenzione 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 mensa scolastica per gli anni scolastici 2025/2026 – 2026/2027;
- di richiamare l'oggetto del contratto e tutte le clausole risultanti dal progetto di servizio, già approvato con la citata DGC31 del 26/03/2025 e *quivi* allegato quale parte integrante e sostanziale;

Dato atto che ai sensi dell'art. 14 del Codice, il valore presunto dell'appalto è pari ad €. 599.214,15 oltre Iva di legge, di cui:

- €. 392.867,88 per l'appalto principale (aa.ss. 2025/2026 e 2026/2027) di cui €. 130.866,44 per costi della manodopera ed €. 1.067,48 per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;
- €. 206.346,27 per eventuale proroga di uno (1) anno scolastico (a.s. 2027/2028): €. 65.433,22 per costi della manodopera ed €. 560,67 per oneri di sicurezza da rischi interferenziali 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 contratto relativo ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera,

- assistenziale e scolastica, come identificato dall'Allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014;
- il servizio rientra per limite di valore, tra gli acquisti di servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo europeo di cui all'articolo 14, comma 1, lett. d) del Codice dei contratti;
 - ai sensi dell'articolo 58, comma 2, del Codice dei Contratti, l'appalto è costituito da un unico lotto, in quanto tale suddivisione, oltre a non essere economicamente conveniente, rischia di rendere complessivamente inefficace e inefficiente la gestione dell'appalto;

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

- ai sensi dell'articolo 1, comma 53 della legge 6 novembre 2012, n. 190 e ss.mm.ii, stabilire che i concorrenti debbano essere iscritti 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) di € 400.000,00, maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura, intesa come pubblicazione del Bando di gara. Tale requisito 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 negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura intesa come pubblicazione del Bando di gara, di almeno n. 2 (due) servizi analoghi a quello oggetto della presente procedura, prestati a favore di un'amministrazione pubblica o anche di un committente privato. *(Si precisa che per "servizio analogo" si intende altro servizio, anche non identico, purché rientrante nel medesimo settore imprenditoriale o professionale cui afferisce l'appalto in oggetto, cosicché possa ritenersi che grazie ad esso il concorrente abbia maturato la capacità di svolgere quest'ultimo (cfr. ex multis Cons. Stato, Sez. V, sentenza 18.12.2017 n. 5944; Cons. Stato, Sez. V, 6.4.2017, n. 1608; Cons.*

Stato, Sez. III, 19.2.2016, n. 695; Cons. Stato, Sez. IV, 5.3.2015, n. 1122; Delibera ANAC n. 147 del 30 marzo 2022);

Valutato di procedere alla scelta del contraente, ai sensi degli artt. 70 e 71 del Codice, mediante procedura di gara “aperta” con inversione procedimentale ai sensi dell’art. 107, comma 3 del Codice, 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					
A	QUALITA’ DELLE DERRATE Fornitura biologica 100 % in peso delle derrate alimentari appartenenti alla seguente categoria merceologica (utilizzare l’apposito modello di autodichiarazione offerta tecnica).				Max 20 punti
	A1	CARNE AVICOLA	D Max punti	Q Max punti	
	A2	CARNE BOVINA	D Max punti	Q Max punti	T Max 8 punti
B	PROVENIENZA DELLE DERRATE 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). Il concorrente deve elencare, nell’ambito delle sotto specificate categorie merceologiche, la percentuale di prodotti biologici a filiera corta/km0 previsti dai menù stagionali che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per l’intera durata contrattuale. Al concorrente che offre la maggiore quantità di prodotto nell’ambito delle categorie merceologiche di cui ai subcriteri da B1 a B5 sarà attribuito il corrispondente punteggio Max della relativa colonna Q. Ai restanti punteggi proporzionalmente inferiori, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della seguente formula: $V(a)_i = R(a)_i / R(\max)_i$ dove: <ul style="list-style-type: none"> • $V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell’offerta (a), variabile tra zero ed uno, rispetto al punteggio per ciascun sub-criterio (i) in esame; • $R(a)_i$ = percentuale di prodotto offerto dal concorrente in esame rispetto al sub-criterio (i) in considerazione; 				Max 25 punti

	<ul style="list-style-type: none"> • $R(\max)_i$ = maggior percentuale di prodotto offerto tra tutti i concorrenti rispetto al sub-criterio (i) in considerazione. <p>Il punteggio finale verrà attribuito secondo la seguente formula: $B(a)_i = Q(\max)_i * V(a)_i$ dove $B(a)_i$ è il punteggio attribuito all'offerta in esame per il singolo sub criterio; $Q(\max)_i$ = punteggio massimo attribuibile del sub-criterio (i) in considerazione; il coefficiente $V(a)_i$, avente valore compreso tra zero ed uno, determinato secondo la formula sopra riportata.</p>				
B1	VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	D Max punti	Q Max 6 punti	T Max punti	
B2	FRUTTA FRESCA	D Max punti	Q Max 6 punti	T Max punti	
B3	LEGUMI	D Max punti	Q Max 3 punti	T Max punti	
B4	CEREALI E DERIVATI	D Max punti	Q Max 4 punti	T Max punti	
B5	LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE	D Max punti	Q Max 6 punti	T Max punti	
C	ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE				Max 12 punti
C1	INTERVENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO Sarà oggetto di valutazione la proposta progettuale inerente le soluzioni tecniche e/o gli interventi che saranno adottati per la riduzione dei consumi elettrici, idrici e gas sia nel centro cottura che nei terminali di consumo dei plessi scolastici	D Max 4 punti	Q Max punti	T Max punti	
C2	PROPOSTE PER LA PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI Sarà oggetto di valutazione la proposta progettuale inerente le soluzioni tecniche e/o gli interventi che saranno adottati per la prevenzione e la gestione dei rifiuti estesa a tutte le fasi di svolgimento del servizio (dall'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti, all'allestimento dei terminali di consumo, etc...)	D Max 4 punti	Q Max punti	T Max punti	
C3	GESTIONE ECCEDENZE ALIMENTARI Sarà oggetto di valutazione un progetto per la gestione delle eventuali eccedenze alimentari che preveda 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.	D Max 4 punti	Q Max punti	T Max punti	
D	GESTIONE DELLE EMERGENZE Sarà oggetto di valutazione un piano per la gestione delle eventuali emergenze descrittivo delle criticità che possono verificarsi nel corso della gestione del servizio e delle relative soluzioni proposte a garanzia della esecuzione senza soluzione di continuità del servizio stesso	D Max 8 punti	Q Max punti	T Max punti	Max 8 punti

GESTIONE SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE						Max 8 punti
E1	CERTIFICAZIONE ISO 22000	D Max punti	Q Max punti	T Max 1 punto		
E2	CERTIFICAZIONE ISO 9001	D Max punti	Q Max punti	T Max 1 punto		
E3	CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	D Max punti	Q Max punti	T Max 1 punto		
E4	CERTIFICAZIONE SA 8000	D Max punti	Q Max punti	T Max 3 punto		
E5	CERTIFICAZIONE ISO 45001	D Max punti	Q Max punti	T Max 2 punto		
F	PRESENTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI AI BAMBINI In particolare, progetti di educazione alimentare rivolti alle classi e senza costi aggiuntivi per l'Ente, in cui vengano proposti interventi finalizzati a migliorare il rapporto dei bambini con il cibo, soprattutto ad accettare quelli "difficili" (es. legumi e prodotti in genere poco graditi) e a sensibilizzare sulla riduzione dello spreco.	D Max 7 punti	Q Max punti	T Max punti		Max 7 punti
Totale						Max 80 punti

OFFERTA ECONOMICA (max 20 punti)

H	ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA		Max 20 Punti
H.1	Offerta riduzione prezzo in termini di percentuale sul singolo pasto al netto degli oneri da rischi interferenziali	20 punti	

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 attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario come appresso 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 nella Tabella n. 2.

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

Il punteggio dell'offerta economica pari a complessivi 20 punti è attribuito sulla base della seguente formula bilineare:

Es:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = X * (A_i / A \text{ soglia})$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = X + (1,00 - X) * [(A_i - A \text{ soglia}) / (A \text{ max} - A \text{ soglia})]$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

A_i = ribasso percentuale dell'offerta del concorrente i -esimo;

A soglia = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti;

$X = 0,85$

$A \text{ max}$ = valore del ribasso più conveniente

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: massimo 10 facciate esclusi gli allegati cui non si pone limite nel numero di pagine;

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

Richiamati gli artt. 57 comma 1 e 2-bis; 102 comma 1, e l'allegato II.3 del D.Lgs. n. 36/2023, al fine di garantire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate e la stabilità occupazionale del personale impiegato, si ritiene di applicare le seguenti clausole sociali quali requisiti necessari dell'offerta:

- chiedere agli operatori l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- stabilire che gli operatori economici sono tenuti a consegnare, nei termini e modi ivi previsti, i documenti di cui agli artt. 1, 2 e 3 dell'allegato II.3;
- ai sensi dell'art. 4, dell'allegato II.3, prevedere nei documenti di gara l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 30 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;

Preso atto:

- che dalla pagina web del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica si evidenzia che per il servizio di mensa scolastica sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, approvati con DM 65 del 10 marzo 2020 (G.U.90 del 04/04/2020);
- 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 mensa scolastica,
- 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;

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;

Ritenuto di procedere sulla base delle seguenti ulteriori scelte:

- a) ai sensi dell’art. 71, comma 3, del Codice, stabilire che il termine minimo per la ricezione delle offerte è fissato in 30 gg a decorrere dalla data di trasmissione del bando di gara;
- b) 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;
- c) procedere con l’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente;
- d) 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;
- e) di prevedere la possibilità di subappalto come stabilito all’art. 40 del relativo capitolato;
- f) di dare atto che, in applicazione dell’art. 119, comma 1, del Codice “a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall’articolo 120, comma 1 lett. d), il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l’integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente”;
- g) di dare atto che secondo l’art. 17, comma 8, del D.lgs. 36/2023, l’esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula, per motivate ragioni, ed è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d’urgenza di cui all’art. 17, comma 9, del D. Leg.vo 36/2023;
- h) di dare atto che, fermo quanto previsto dal precedente paragrafo, ai sensi dell’art. 17, comma 9 e comma 10, del Codice, il Comune si riserva la facoltà di consegnare il servizio/fornitura in via d’urgenza nelle more della stipula del contratto;

Dato atto che all'interno bando di gara dovrà essere chiaramente previsto l'obbligo per l'operatore economico di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dal Comune reperibile sul profilo di committente sezione "Amministrazione Trasparente" e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;

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 tra questo Comune e la SUA Provincia di Fermo, 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 € 1.571,47 pari allo 0.40% dell'importo dell'appalto principale (importo non superiore al 25% dell'importo di cui sopra, come previsto dal comma 8, dell'art. 45 del Codice);

Considerato di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 85 del Codice: sulla Piattaforma a Valore Legale (PVL) gestita da 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:

Anno scolastico	Pasti Presunti	Costo	Imponibile
2025/2026	41.959	4,60 €	193.011,40 €
2026/2027	43.215	4,60 €	198.789,00 €
TOTALE	85.174		391.800,40 €
Oneri per la sicurezza			1.067,48 €
Complessivo 2025/2027			392.867,88 €
Anno scolastico	Pasti Presunti	Costo	Imponibile
2027/2028	44.736	4,60 €	205.785,60 €
TOTALE			205.785,60 €
Oneri per la sicurezza			560,67 €
Complessivo 2027/2028			206.346,27 €
TOTALE APPALTO	129.910		599.214,15 €

- valore economico appalto principale €. 392.867,88+ IVA
- contributo da corrispondere alla SUA €. 1.571,47
- contributo da corrispondere all'ANAC: €. 410,00
- eventuale proroga €.
- 206.346,27+ IVA

Totale €. 601.195,62+ IVA dove

dovuta

Dato atto che:

- la spesa per la refezione scolastica è relativa a prestazioni periodiche e continuative di servizi di cui all'art. 1677 del Codice Civile e, pertanto, può essere assunto un impegno pluriennale anche sugli esercizi non considerati in bilancio;
- la somma complessiva necessaria all'affidamento del servizio derivante dal progetto in approvazione pari ad euro 625.164,19;
- la somma per gli esercizi considerati nel bilancio di previsione 2025/2027 è pari ad euro 489.940,59 ed è disponibile al capitolo di bilancio n. 808/3 "Spese refezione scolastica" - codice 04.06-1.03.02.15.006, competenti esercizi;
- la somma di euro 135.223,60 per l'esercizio 2028 sarà tenuta in debita considerazione già in fase di predisposizione del bilancio di previsione 2026/2028, quale terza annualità al capitolo di bilancio n. 808/3 "Spese refezione scolastica" - codice 04.06-1.03.02.15.006;

Verificato, pertanto, che la somma complessiva lorda pari ad € 599.214,15 + IVA, troverà allocazione al capitolo 808/3 nei rispettivi anni finanziari di competenza; la somma di € 1.981,47 da erogare alla SUA per la gestione della procedura ed il pagamento della quota dovuta all'ANAC trova copertura finanziaria al capitolo 808/3 del corrente bilancio di previsione per l'esercizio 2025;

Preso atto che il programma dei pagamenti conseguenti all'assunzione degli impegni di spesa del presente provvedimento è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica concernenti il Patto di stabilità interno, in quanto coerenti con i flussi di cassa in uscita;

Richiamato il decreto del Sindaco di attribuzione delle funzioni gestionali;

Riconosciuta per gli effetti di cui all'art. 107, commi 2 e 3, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 la propria competenza ad adottare la presente determinazione

Visti:

- il D.Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;
- la Legge n. 241/90;
- il D. Lgs. 36/2023;
- il D.Lgs. 209/2024;
- la " *Convenzione relativa al conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 62 del D. Lgs. 31.03.2023 n. 36*" sottoscritta da questo Comune con la Provincia di Fermo il 21/03/2025;

- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 2 del 28/02/2025 di approvazione del Documento Unico di Programmazione Semplificato;
- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 9 del 28/02/2025 di approvazione del Bilancio di Previsione 2025/2027;

D E T E R M I N A

di approvare la narrativa che precede e per l'effetto

1. di richiamare la premessa, che qui si intende integralmente riportata e approvata, in quanto parte integrante del presente dispositivo e motivazione, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 241/90;
2. di stabilire, nel rispetto dell'art. 192 del D. Lgs. 267/2000, le scelte discrezionali specificate in narrativa;
3. di integrare il progetto di servizio come approvato dalla Giunta Comunale con Deliberazione n. 31 del 26/03/2025 con i seguenti documenti:
 - DUVRI redatto dall'RSPP;
 - Planimetrie;
 - Inventario dei beni mobili posti a disposizione dall'Ente;
 - Elenco non nominativo del personale in servizio.
4. di specificare, pertanto, che il progetto del servizio risulta composto dai seguenti allegati:
 - 1) Relazione generale illustrativa;
 - 2) Capitolato tecnico;
 - 3) Documento di stima economica;
 - 4) DUVRI redatto dall'RSPP;
 - 5) Planimetrie;
 - 6) Inventario dei beni mobili posti a disposizione dall'Ente;
 - 7) Elenco non nominativo del personale in servizio.
5. di avviare una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del "SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027 CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER N. 1 ULTERIORE ANNO SCOLASTICO", attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione rinnovata da questo Comune la Provincia di Fermo in data 21/03/2025, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;
6. di dare atto che:
 - ai sensi dell'art. 15 del Codice dei contratti, con D.G.C. n. 44 del 29/07/2024 è stato individuato quale Responsabile Unico del Progetto (RUP) dell'intervento in questione la dott.ssa Daniela Spurio, Responsabile dell'Area Segreteria e Affari Generali, 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;
 - che sulla base della dichiarazione resa ai sensi dell'art. 16 del Codice dei contratti, rilasciata con nota prot. n. 3800 del 27/03/2025, in riferimento alla

procedura in oggetto 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;

- ai sensi dell'art.114, comma 7 e 31 dell'II.14 Codice dei contratti il direttore dell'esecuzione (DEC) è stato individuato nella persona della dott.ssa Dina Marinangeli;
7. 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 19/12/2023, 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 €. 1.571,47 pari allo 0,40 % dell'importo dell'appalto principale;
 - di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 85 del Codice: sulla Piattaforma a Valore Legale (PVL) gestita da ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;
8. di dare atto che le predette pubblicazioni avvengono senza oneri;
9. di dare atto, pertanto che l'appalto in questione presenta il seguente quadro economico:

Anno scolastico	Pasti Presunti	Costo	Imponibile
2025/2026	41.959	4,60 €	193.011,40 €
2026/2027	43.215	4,60 €	198.789,00 €
TOTALE	85.174		391.800,40 €
Oneri per la sicurezza			1.067,48 €
Complessivo 2025/2027			392.867,88 €
Anno scolastico	Pasti Presunti	Costo	Imponibile
2027/2028	44.736	4,60 €	205.785,60 €
TOTALE			205.785,60 €
Oneri per la sicurezza			560,67 €
Complessivo 2027/2028			206.346,27 €
TOTALE APPALTO	129.910		599.214,15 €

10. di dare atto che le somme necessarie al servizio sono le seguenti:

bilancio	importo spese procedura	capitolo	Beneficiario
2025	€. 1.981,47	808/3	Sua Fermo
2025	€. 74.723,40	808/3	Aggiudicatario
2026	€. 203.178,39	808/3	Aggiudicatario
2027	€. 210.057,33	808/3	Aggiudicatario
2028	€. 135.223,60	808/3	Aggiudicatario

11. di dare atto che:

- la spesa per la refezione scolastica è relativa a prestazioni periodiche e continuative di servizi di cui all'art. 1677 del Codice Civile e, pertanto, può essere assunto un impegno pluriennale anche sugli esercizi non considerati in bilancio;
- la somma complessiva necessaria all'affidamento del servizio derivante dal progetto in approvazione pari ad euro 625.164,19;
- la somma per gli esercizi considerati nel bilancio di previsione 2025/2027 è pari ad euro 489.940,59 ed è disponibile al capitolo di bilancio n. 808/3 "Spese refezione scolastica" - codice 04.06-1.03.02.15.006, competenti esercizi;
- la somma di euro 135.223,60 per l'esercizio 2028 sarà tenuta in debita considerazione già in fase di predisposizione del bilancio di previsione 2026/2028, quale terza annualità al capitolo di bilancio n. 808/3 "Spese refezione scolastica" - codice 04.06-1.03.02.15.006;

12. di impegnare la somma di € 1.981,47 da corrispondere alla Stazione Unica Appaltante quale contributo dovuto alla SUA per la presente procedura e quale contributo dovuto all'ANAC al capitolo di bilancio 808/3 competenza 2025;

13. di liquidare a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, la complessiva somma di cui € 1.981,47 per far fronte al pagamento del contributo dovuto alla SUA e all'ANAC, con accredito sul Conto di Tesoreria Unica Banca d'Italia IBAN: IT56R0100004306TU0000016644 intestato alla Provincia di Fermo, indicando la seguente causale: "SUA – Gara appalto servizio di mensa scolastica per gli aa.ss. 2025/2025 e 2026/2027 Comune di Monsampolo del Tronto";

14. di specificare che l'impegno di spesa per il servizio verrà acquisito con la determina di aggiudicazione definitiva, precisando che lo stesso rientrerà nei limiti dello stanziamento del capitolo 808/3- codice 04.06-1.03.02.15.006;

15. 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;

16. di dare atto che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;

17. di trasmettere la presente:

- all'Ufficio Ragioneria per il controllo contabile e l'attestazione della copertura finanziaria della spesa;
- alla SUA Provincia di Fermo.

La presente determinazione, anche ai fini della pubblicità degli atti e della trasparenza amministrativa, sarà pubblicata all'Albo Pretorio del Comune per gg. 15 consecutivi.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Dott.ssa Daniela Spurio

VISTO PER LA REGOLARITA' CONTABILE E COPERTURA FINANZIARIA
(art. 151 ,comma 4 del TUEL 267/00)

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

Visti il provvedimento determinativo e l'accertamento di cui all'art. 183 c. 8 da parte del Responsabile della spesa;
Tenuto conto dello stanziamento di bilancio correlato;
Visto l'art. 151, comma 4, del D. Lgs. 267/2000;
Visto l'art. 9 c. 1 lett. a) punto 2 del D. L. 78/2009;

APPONE

il visto di regolarità contabile

ATTESTANTE

la copertura finanziaria

Monsampolo del Tronto, 28-03-2025

Il Responsabile del Servizio
F.to Agamennone Sara

Impegno N. 81 del 31-03-2025 a Competenza CIG	
Missione Programma 5° livello 04.06-1.03.02.15.006 Contratti di servizio per le mense scolastiche	
<i>Capitolo</i>	<i>808 Articolo</i> 3 SPESE REFEZIONE SCOLASTICA
<i>Causale</i>	AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027 CON POSSIBILITA DI PROROGA PER N. 1 ULTERIORE ANNO SCOLASTICO - CUI S82000530442202000005. Determina a contrarre, attribuzione della procedura di selezione del contraente alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Fermo.
<i>Importo</i>	2025 €. 1.981,47
<i>Beneficiario</i>	6132 S.U.A. STAZIONE UNICA APPALTANTE - PROVINCIA DI FERMO

◊ La presente determinazione, non comportando riflessi diretti e/o indiretti a carico del bilancio comunale, non è sottoposta alla prescritta attestazione del Responsabile del Servizio Finanziario.

ESECUTIVA il
Monsampolo del Tronto,

Il Responsabile del Servizio
F.to **SPURIO DANIELA**

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Della suesposta determinazione viene iniziata oggi la pubblicazione all'Albo Pretorio on-line per 15 giorni consecutivi.

Monsampolo del Tronto, 31-03-2025

Il Responsabile delle Pubblicazioni
F.to **SPURIO DANIELA**

E' copia conforme all'originale da servire per uso amministrativo.

Monsampolo del Tronto, 31-03-2025

Il Responsabile del Servizio
SPURIO DANIELA

