



Comune di Grottazzolina

PROVINCIA DI FERMO

COPIA

DETERMINAZIONE DELL' AREA ECONOMICO FINANZIARIA

N. 35 DEL 21-07-2022

Oggetto: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025. 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.

L'anno duemilaventidue, il giorno ventuno del mese di luglio, nel proprio ufficio,

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Premesso che con deliberazione n. 77 del 21/06/2022, esecutiva ai sensi di legge, la Giunta Comunale ha disposto quanto segue:

- di approvare il progetto di servizio, compreso il capitolato d'oneri (nel prosieguo anche CSA) e gli altri atti facenti parte del progetto, autorizzandone fin da ora eventuali rettifiche ed integrazioni da parte del Responsabile a contrattare, che non ne alterino il contenuto sostanziale;
- di autorizzare l'indizione di apposita procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio in oggetto;
- di incaricare il Responsabile del Servizio Finanziario ad adottare gli atti conseguenti sulla base dei seguenti indirizzi:
 - durata: n. 3 Anni Scolastici (A.S. 2022/2023 – A.S. 2023/2024 – A.S. 2024/2025) con riserva di affidare allo stesso aggiudicatario, nei successivi tre anni dalla stipula del contratto, la ripetizione dei medesimi servizi per un periodo di ulteriori 3 anni scolastici (A.S. 2025/2026 – A.S. 2026/2027 – A.S. 2027/2028), vieppiù con riserva di una proroga tecnica del contratto, previa comunicazione entro 10 gg prima della scadenza, alle medesime condizioni per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente;
 - importo: il valore presunto dell'appalto è pari ad € **324.000,00** (compresi oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso per € **6.480,00**) oltre IVA di legge, di cui:

- € 162.000,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di € 3.240,00) oltre IVA di legge per appalto principale, calcolato tenendo conto del numero presunto annuo dei pasti da somministrare complessivamente nel triennio (con scadenza al 30/06/2025) di 32.400, dall'altro, che l'importo unitario a base d'asta è stimato in Euro 5,00 (inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per Euro 0,10) Iva esclusa, per ogni singolo pasto;
- € 162.000,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di € 3.240,00) oltre IVA di legge calcolato con le stesse modalità di cui all'appalto principale per opzione di ripetizione dei servizi per il triennio scolastico AA.SS. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028, ex art. 63 comma 5 del Codice di Contratti;
- affidamento: mediante 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;
- criterio: adottare il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell’art. 95, commi 2, 3, del D. Lgs 50/2016 sulla base dei seguenti elementi di valutazione:
 - Offerta tecnica = Max punti 90;
 - Offerta economica = Max punti 10;

Dato atto che il servizio di che trattasi è stato inserito all’interno della programmazione relativa al biennio 2022/2023 ed annualità successive ed allo stesso è stato attribuito il seguente CUI Programma Biennale Forniture e Servizi: S81001170448202200001;

Dato atto che:

- in data 19 aprile 2016 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 91 il D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50 recante “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture” (nel prosieguo, anche Codice);
- successivamente, il nominato Decreto è stato modificato e integrato tanto dal D. Lgs. 56 del 19/04/2017, quanto dal D.L. 18/04/2019, n. 32, come convertito nella L. 55 del 14 giugno 2019;
- l'art. 37, comma 4, del Codice, come ss.mm.ii. che dispone “Se la stazione appaltante è un comune non capoluogo di provincia, fermo restando quanto previsto al comma 1 e al primo periodo del comma 2, può procedere direttamente e autonomamente oppure secondo una delle seguenti modalità:
 - a) ricorrendo a una centrale di committenza o a soggetti aggregatori qualificati;
 - b) mediante unioni di comuni costituite e qualificate come centrali di committenza, ovvero associandosi o consorziandosi in centrali di committenza nelle forme previste dall’ordinamento;

c) *ricorrendo alla stazione unica appaltante costituita presso le province, le città metropolitane ovvero gli enti di area vasta ai sensi della legge 7 aprile 2014, n. 56.*";

- che detta disposizione è stata sospesa sino al 31 dicembre 2021 dall'art. 8, comma 7, lettera a), D.L. 16 luglio 2020, n. 76, convertito dalla L. n. 120 del 11/09/2020 e pertanto questo Ente potrebbe svolgere autonomamente la procedura selettiva per l'approvvigionamento del servizio /fornitura in argomento;

Ritenuto necessario, stante il valore e la complessità della procedura di gara, ricorrere alle competenze del personale altamente professionalizzato della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo;

Dato atto che:

- con delibera di Consiglio Comune n. 44 del 30/09/2021 questo Comune ha aderito alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Fermo approvando 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 la S.U.A. 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 di Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;
 - 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;
 - atto di aggiudicazione definitiva ed efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente aderente;

Considerato che:

- ai sensi dell'articolo 92 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:
 - 1) il fine che con il contrattosi intende perseguire;
 - 2) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - 3) 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 32, comma 2, del Codice, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano 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 refezione scolastica (preparazione pasti e distribuzione) a favore dei bambini frequentanti la Scuola dell'Infanzia del Comune di Grottazzolina e del personale scolastico ivi impegnato in forza del CCNL di riferimento;
- di richiamare l'oggetto del contratto e tutte le clausole risultanti dal CSA, già approvato con la citata DGC n. 77 del 21/06/2022 e allegato quale parte integrante e sostanziale del presente atto;

Considerato che, ai sensi dell'art. 35 del Codice, il valore dell'appalto è pari ad € 324.000,00 (compresi oneri per la sicurezza non soggetti al ribasso per € 6.480,00) oltre IVA di legge, di cui:

- € 162.000,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di € 3.240,00) oltre IVA di legge per appalto principale, calcolato tenendo conto del numero presunto annuo dei pasti da somministrare complessivamente nel triennio (con scadenza al 30/06/2025) è di 32.400, dall'altro, che l'importo unitario a base d'asta è stimato in € 5,00 (inclusi oneri della sicurezza non soggetti a ribasso per € 0,10) IVA esclusa, per ogni singolo pasto;
- € 162.000,00 (incluso oneri della sicurezza non soggetti a ribasso di € 3.240,00) oltre IVA di legge calcolato con le stesse modalità di cui all'appalto principale per opzione di ripetizione dei servizi per il triennio scolastico AA.SS. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 ex art. 63 comma 5 del Codice di Contratti;

Dato atto che per quanto disposto dall'art. 95, comma 3, lett. a), del Codice, il presente contratto attiene all'affidamento di un servizio di ristorazione scolastica, come identificato dall'All. IX del medesimo Codice;

Considerato che l'importo annuale presunto del costo della manodopera relativo al presente appalto è di € 39.163,56, stimato moltiplicando, in corrispondenza dei livelli di inquadramento del personale e delle ore di servizio contrattuali, il costo orario del lavoro, desunto dalla tabella nazionale approvata con DM 24/09/2013 Ministero del Lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – comparto pubblici esercizi "ristorazione collettiva" per le aziende centro-nord, per le ore giornaliere e per nr. 228 giorni di lezione del calendario scolastico dell'A.S.2022/2023 della Regione Marche come dal seguente prospetto:

Codice livello	Codice mansione	% part-time	Ore settimanali	Ore giornaliere (ore settimanali /5 giorni)	Costo orario aziende centro nord	Giorni calendario scolastico	Costo totale annuale personale impiegato
Livello 4	Cuoco	62,5	25	5	19,61 €	228	22.355,40 €
Livello 5	Aiuto Cuoco	50	20	4	18,43 €	228	16.808,16 €
						Totale	39.163,56 €

Valutato, anche in ragione dei riferiti indirizzi giuntali, di procedere alla scelta del contraente ai sensi degli artt. 3, comma 1, lett. sss), 59 e 60 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. 95, commi 2, 3 e 12, del medesimo Codice sulla base dei seguenti elementi di valutazione, in quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di migliorie tecniche in fase di offerta:

Tabella n. 1		
	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	90
2	Offerta economica	10
	TOTALE	100

attribuiti come di seguito meglio specificato;

Dato atto che:

- l’art. 34 del Codice, rubricato – *Criteri di sostenibilità energetica e ambientale* dispone:

“1. Le stazioni appaltanti 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 adottati con decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare 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 nell’articolo 144. 2. I criteri ambientali minimi definiti dal decreto di cui al comma 1, in particolare i criteri 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 95, comma 6. Nel caso dei contratti relativi alle categorie di appalto riferite agli interventi di ristrutturazione, inclusi quelli comportanti demolizione e ricostruzione, i criteri ambientali minimi di cui al comma 1, 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 tutela del territorio e del mare”;
- dalla pagina web del competente Ministero (<https://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>) 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 e fornitura di derrate*”, approvati con D.M. 10-03-2020 (G.U.90 del 04-04-2020) e 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 dei “criteri premiati” riportati tra i Criteri Minimi Ambientali approvati dal citato Decreto Ministeriale;

Ritenuto pertanto di stabilire che l’offerta tecnica venga valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di “Offerta economicamente più vantaggiosa” approvate

dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al D.Lgs 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018 e, dunque, sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi precisando che:

- quelli identificati dalla lett. Q (da A1 a A4) sono i “Punteggi quantitativi”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente sarà attribuito mediante applicazione di una formula matematica
- quelli identificati dalla lett. T (da B1 a B9) sono i “Punteggi tabellari”, i vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell’offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto;
- quelli identificati dalla lett. D (da C a D) sono i “Punteggi discrezionali”, vale a dire i punteggi il cui coefficiente sarà attribuito in ragione dell’esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
- fissare in 45 punti la soglia minima del punteggio tecnico complessivo dei criteri della tabella che segue necessaria per essere ammessi all’apertura delle buste contenenti l’Offerta economica:

ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA						
A	QUALITA' DELLE DERRATE Fornitura biologica in peso percentuale delle derrate alimentari appartenenti alla seguente categoria merceologica. Il concorrente deve elencare, nell’ambito delle sotto specificate categorie merceologiche, la quantità in percentuale dei prodotti biologici previsti dai menù stagionali che si impegna a utilizzare nella preparazione dei pasti. Al concorrente che offre la percentuale più alta rispetto ai valori percentuali minimi fissati nell’ambito delle categorie merceologiche di cui ai subcriteri da A1 a A4, sarà attribuito il corrispondente punteggio Max della relativa colonna Q. Ai restanti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la formula di cui al successivo p.to 2). Al concorrente che offre una percentuale pari al limite inferiore fissato per le singole categorie, verrà attribuito il punteggio zero. N.B.: Si specifica che la fornitura biologica di carne bovina dovrà essere in peso percentuale pari al 100% del prodotto offerto, come da CSA e tabelle merceologiche allegate.				Max	30 punti
	A1	CARNE AVICOLA (superiori al 20%)	D Max __ punti	Q Max 10 punti	T Max __ punti	
	A2	FRUTTA FRESCA – VERDURA ED ORTAGGI FRESCHI - LEGUMI – CEREALI E DERIVATI (superiori al 50%)	D Max __ punti	Q Max 10 punti	T Max __ punti	
	A3	SALUMI - FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE (superiori al 30%)	D Max __ punti	Q Max 5 punti	T Max __ punti	
	A4	OLIO – PELATI – POLPA E PASSATA DI POMODORO (superiori al 40%)	D Max __ punti	Q Max 5 punti	T Max __ 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				Max	30 punti

<p>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) nella preparazione dei pasti. Il relativo punteggio verrà attribuito automaticamente e in valore assoluto sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.</p>				
B1	VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	D Max punti	Q Max punti	T Max 4 punti
B2	FRUTTA FRESCA	D Max punti	Q Max punti	T Max 4 punti
B3	LEGUMI	D Max punti	Q Max punti	T Max 3 punti
B4	CEREALI E DERIVATI	D Max punti	Q Max punti	T Max 3 punti
B5	FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE	D Max — punti	Q Max — punti	T Max 4 punti
B6	PASTA	D Max punti	Q Max punti	T Max 3 punti
B7	CARNE	D Max punti	Q Max punti	T Max 5 punti
B8	UOVA	D Max punti	Q Max punti	T Max 2 punti
B9	OLIO – PELATI – POLPA E PASSATO DI POMODORO	D Max punti	Q Max punti	T Max 2 punti
ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA				
C	ELEMENTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE			Max 15 punti
C1	<p>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 locali della scuola dell'infanzia destinati a cucina e refettorio.</p>	D Max 5 punti	Q Max __punti	T Max __punti
C2	<p>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 della sala mensa, la distribuzione del pranzo e della merenda, etc...)</p>	D Max 5 punti	Q Max __punti	T Max __punti
C3	<p>GESTIONE ECCEDEENZE ALIMENTARI Sarà oggetto di valutazione un progetto per la gestione delle eventuali eccedenze</p>	D Max 5 punti	Q Max __punti	T Max __punti

	<p>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 *la raccolta del cibo servito per essere destinato alla alimentazione degli animali, ovvero in canili/gattili oppure destinato a recupero in sistemi di compostaggio.</p>				
D	<p>EDUCAZIONE E FORMAZIONE ALIMENTARE</p> <p>Saranno valutate proposte di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - azioni di educazione alimentare rivolte alla popolazione scolastica; - formazione ai genitori, al personale docente ed A.T.A. di progettazione partecipata con gli attori coinvolti, in specie i bambini, tese a migliorare il rapporto degli stessi col cibo e l'accettazione di quelli generalmente meno appetibili. <p>Il concorrente dovrà dettagliare le proprie proposte e le modalità attraverso le quali intende metterle in pratica.</p>				<p>Max 15 p.ti</p>
Totale					<p>Max 90 punti</p>

- stabilire che l'offerta economica venga valutata sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

Tabella n. 2 - ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA		
F	Offerta Economica	Max 10 punti
<u>Totale</u>		Max 10 punti

- calcolare l'offerta economicamente più vantaggiosa in base al *metodo aggregativo – compensatore* di cui al punto 1 del paragrafo VI delle suindicate Linee Guida ANAC n. 2/2016, con applicazione della seguente formula:

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

dove

$$P_i = \text{punteggio concorrente } i;$$

C_{ai}	=	<i>coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;</i>
C_{bi}	=	<i>coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;</i>
C_{ni}	=	<i>coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;</i>
P_a	=	<i>peso criterio di valutazione a;</i>
P_b	=	<i>peso criterio di valutazione b;</i>
P_n	=	<i>peso criterio di valutazione n.</i>

- determinare i coefficienti delle prestazioni nel modo che segue:

- 1) per ciascuno degli elementi quantitativi a cui assegnare un punteggio quantitativo di cui alla lettera A della colonna "Q" della tabella, attribuendo ad ogni singolo concorrente il punteggio previsto per il sub-criterio di valutazione (da A1 a A4) secondo la seguente formula:

$$A(a)_i = V(a)_i * Q(max)_i, \quad \text{dove } A(a)_i \text{ è arrotondato a due cifre decimali}$$

determinando il coefficiente $V(a)_i$, avente valore compreso tra zero ed uno, secondo la formula sotto riportata:

$$V(a)_i = R(a)_i / R(max)_i$$

dove:

$V(a)_i$ = *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 biologico offerto dal concorrente in esame rispetto al sub-criterio (i) in considerazione*

$R(max)_i$ = *percentuale più alta di prodotto offerto tra tutti i concorrenti rispetto al sub-criterio (i) in considerazione*

$Q(max)_i$ = *punteggio massimo attribuibile del sub-criterio (i) in considerazione;*

- 2) per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio discrezionale, attraverso uno dei criteri previsti dal paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016, in specie, secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficiente intermedi, in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Coefficiente	Criteri di giudizio
Eccellente	1,0	trattazione dettagliata ed estensiva con piena rispondenza alle aspettative
Ottimo	0,8	trattazione analitica completa e con ottima rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	trattazione con buona rispondenza alle aspettative
Discreto	0,4	trattazione appena esauriente ma sufficientemente alle aspettative
Modesto	0,2	trattazione sintetica e lacunosa, non del tutto rispondente alle aspettative

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;

- 3) per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio tabellare identificativo nella colonna "T" della tabella (da B1 a B9), attribuendo il relativo punteggio automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Alla luce di quanto specificato nel § III delle Linee guida ANAC n. 2/2016, si stabilisce di non procedere ad alcuna riparametrazione al fine di evitare i rischi di possibile alterazione della concorrenza;

- 4) per quanto riguarda l'offerta economica (p.ti 10) attraverso la seguente formula di proporzionalità inversa in quanto il Comune intende scoraggiare offerte particolarmente aggressive:

$$C_i = P_{Min} / P_{i-esimo}$$

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

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

$P_{i-esimo}$ = è il prezzo dell'offerta i -esima in esame;

calcolare l'offerta economicamente più vantaggiosa applicando la seguente formula prevista dalla parte II dell'Allegato P del DPR 207/010 (di seguito per brevità Regolamento):

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

\sum_n = sommatoria

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

- ai sensi dell'art. 83, 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. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità economico finanziaria:
 - b) **fatturato globale annuo**, nel settore di attività oggetto della presente gara riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore a **€ 54.000,00 Iva inclusa**; 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; il settore di attività è ristorazione collettiva;
- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e All. XVII, Parte II, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità tecnico professionale:
 - c) **esecuzione** nell'ultimo triennio (2019-2020-2021), **a favore di un unico committente di almeno 1 (uno) servizio analogo** a quello oggetto della presente procedura consistente nella fornitura di un numero di pasti annuali non inferiore a **10.800** prestata a favore di amministrazioni pubbliche conclusosi con esito positivo con indicazione della data di svolgimento, dell'importo e del committente. Per analogo deve intendersi un servizio di refezione scolastica;
- ai sensi dell'art. 87 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;

Ritenuto di precisare quanto segue:

In caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.

I soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati:

- i requisiti di idoneità professionale devono essere posseduti da ciascuna delle società raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE e da ciascuno degli operatori economici aderenti al contratto di rete indicati come esecutori e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica;
- il requisito di capacità economica finanziaria deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario o GEIE nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla capogruppo;
- per i requisiti di capacità tecnico professionale si specifica quanto segue:
 - il requisito dei servizi analoghi deve essere posseduto dal raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario o GEIE nel suo complesso. Detto requisito è infrazionabile e deve essere posseduto dalla mandataria;
 - il requisito del possesso della certificazione di qualità deve essere posseduto da ciascuna delle società raggruppate/raggruppande,

consorziate/consorziate o GEIE e da ciascuno degli operatori economici aderenti al contratto di rete indicati come esecutori e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Non è necessario vi sia corrispondenza fra i requisiti dichiarati, i servizi che verranno eseguiti e le quote di partecipazione. È sempre consentita la possibilità di costituire raggruppamenti temporanei, anche di tipo sovrabbondante;

In caso di consorzi di cooperative e di imprese artigiane e di consorzi stabili.

I soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati:

- o il requisito relativo all'iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici;
- o i requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:
 - a. per i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro e i consorzi tra imprese artigiane di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo;
 - b. per i consorzi stabili di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio;

Ritenuto di procedere sulla base delle seguenti ulteriori scelte:

- a) ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice, non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto contratto;
- b) ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo, del Codice, prevede in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;
- c) ai sensi dell'art. 105, comma 2, terzo periodo, del Codice, ammettere il subappalto nei limiti previsti dal Codice dei contratti esclusivamente per i servizi ritenuti complementari quali i servizi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, di pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione previsti nel Capitolato di Appalto al fine di garantire uniformità e coordinamento nell'esecuzione della prestazione principale;
- d) di non poter procedere alla suddivisione della gara in lotti funzionali ai sensi e per gli effetti dell'art. 51 del Codice, in quanto tale suddivisione, oltre a non essere economicamente conveniente, rischia di rendere complessivamente inefficace e inefficiente la gestione dell'appalto;

Ritenuto individuare nella sottoscritta Rag. Serenella Alesiani il Responsabile Unico del Procedimento ex art. 31 del Codice e rinviare ad un successivo provvedimento la nomina del Direttore dell'Esecuzione del contratto stante l'importo dell'affidamento;

Dato atto che:

- in forza di quanto previsto dall'art. 3, comma 2, della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo di Gara (CIG) p/c di questo Comune e provvedere,

successivamente, al pagamento del relativo contributo all'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC già Avcp), dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;

- l'importo del contributo stabilito dalla vigente deliberazione dell'ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021 a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad € 225,00, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della S.U.A. nei termini suindicati;
- ai sensi dell'art. 9 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5, del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A. ammontano ad € 648,00 pari allo 0,40% dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 02/12/2016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
 - pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) – V serie speciale;
 - pubblicazione del Bando sul sito informativo del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito per la pubblicazione dei bandi, esiti ed avvisi relativi a procedure contrattuali di lavori servizi e forniture dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Marche);
 - pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della S.U.A. Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo e del solo Bando di gara sulla pagina profilo del committente S.U.A. – Provincia di Fermo;

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

- valore economico appalto principale € 162.000,00 + IVA
- contributo da corrispondere alla S.U.A. € 648,00
- contributo da corrispondere all'AVCP € 225,00
- spese di pubblicazione (forfettari) € 500,00
- costituzione Fondo ex art. 113 Codice € 3.240,00

Totale € 166.613,00 (oltre IVA dovuta sul valore appalto)

Verificato che la somma complessiva lorda pari ad € 173.093,00, di cui € 168.480,00 per servizi IVA inclusa, € 3.240,00 per la costituzione del Fondo ex art. 113 del Codice contratti (quantificato nella misura del 2% del valore complessivo del servizio di cui all'appalto principale) ed € 1.373,00 da erogare alla S.U.A. per la gestione della procedura ed il pagamento della quota dovuta all'ANAC, troverà allocazione a valere sugli stanziamenti dei capitoli del Bilancio finanziario dell'esercizio 2022 e nei successivi rispettivi anni finanziari di competenza, come di seguito indicato:

Bilancio	Importo spese procedura	Capitolo
2022	€ 1.373,00	1040350

Bilancio	Importo costituzione Fondo ex art. 113 del Codice	Capitolo
2022	€ 3.240,00	1040350

Bilancio	Importo affidamento	Capitolo
2022	€ 19.656,00	1040350
2023	€ 56.160,00	1040350
2024	€ 56.160,00	1040350
2025	€ 36.504,00	1040350
TOTALE	€ 168.480,00	1040650

Visti:

- il D. Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;
- il D. Lgs. 50/2016;
- la “*Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell’art. 37 del D. Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell’art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56*” approvata con deliberazione di Consiglio Comunale n. 44 del 30/09/2021;

D E T E R M I N A

1. di richiamare la premessa come parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
2. di avviare una procedura selettiva per l’individuazione dell’affidatario del “**SERVIZIO DI SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA A.S. 2022/2023 – A.S. 2023/2024 – A.S. 2024/2025**”, attribuendo alla S.U.A. Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione sottoscritta dal Comune di Grottazzolina e la Provincia di Fermo, approvata con delibera C.C. n. 44/2021, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;
3. di fissare i tempi di pubblicazione del bando di gara in n. 15 giorni considerando quanto segue:
 - a) la necessità di garantire il servizio mensa destinato agli alunni frequentanti la Scuola dell’Infanzia con inizio anno scolastico il 14 settembre 2022;
 - b) conseguentemente all’attuale recrudescenza del COVID-19 si potrebbero verificare impreviste assenze del personale dipendente;
 - c) si è in prossimità di periodo di sospensione attività per gli operatori economici potenzialmente interessati e di ferie programmate per il personale dipendente;
4. di approvare il Capitolato Speciale d’Appalto e gli altri atti predisposti dal RUP;

5. di individuare nella sottoscritta Rag. Serenella Alesiani il Responsabile Unico del presente procedimento, ex art. 31 del D. Lgs. 50/2016 e di rinviare a un successivo provvedimento la nomina del Direttore dell'esecuzione del contratto stante l'importo dell'affidamento;

6. di dare atto di quanto segue:

- in forza di quanto previsto dall'art. 3 della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo di 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;
- l'importo del contributo stabilito dalla vigente deliberazione ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021 a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad € 225,00, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della S.U.A. nei termini suindicati;
- ai sensi dell'art. 9 della Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5, del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano a € 648,00 pari allo 0,40% dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 02/12/2016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
 - pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI) – V serie speciale;
 - pubblicazione del Bando sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito per la pubblicazione dei bandi, esiti ed avvisi relativi a procedure contrattuali di lavori servizi e forniture dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Marche);
 - pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della S.U.A. Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo:
https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo;

7. di dare atto, pertanto, che l'appalto in questione presenta il seguente quadro economico:

• valore economico appalto principale	€ 162.000,00 + IVA
• contributo da corrispondere alla S.U.A.	€ 648,00
• contributo da corrispondere all'AVCP	€ 225,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€ 500,00
• costituzione Fondo ex art. 113 Codice	€ 3.240,00
Totale	€ 166.613,00 (oltre IVA dovuta sul valore appalto)

8. di assumere a carico del Bilancio corrente esercizio, per i motivi in premessa indicati, gli impegni di cui al presente prospetto:

Bilancio	Importo spese procedura	Capitolo
2022	€ 1.373,00	1040350

Bilancio	Importo costituzione Fondo ex art. 113 del Codice	Capitolo
2022	€ 3.240,00	1040350

9. di rinviare a successivo atto l'impegno di spesa a valere sul Bilancio di Previsione 2022/2024 e successivi, per l'affidamento del servizio all'operatore economico che diverrà aggiudicatario.
10. di liquidare a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, la somma complessiva di € 1.373,00 per far fronte al pagamento del contributo dovuto alla S.U.A. e all'ANAC e per le spese di pubblicità, girofondi con accredito sul Codice Conto di Tesoreria Unica n. 0306537 intestato alla Provincia di Fermo, indicando la seguente causale: "SUA – Gara appalto Servizio refezione scolastica anni 2023-2025 Comune di Grottazzolina";
11. di dare atto che la sottoscrizione del contratto inerente il servizio in oggetto avverrà, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del Codice in forma pubblico-amministrativa in modalità elettronica;
12. di dare atto che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;
13. di trasmettere la presente alla S.U.A. Provincia di Fermo.

Il Responsabile dell' AREA ECONOMICO FINANZIARIA

f.to Serenella Alesiani

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

Dalla Residenza Comunale, li 21-07-2022

Il Responsabile dell' AREA ECONOMICO FINANZIARIA
Serenella Alesiani

