



# COMUNE DI MONTEPRANDONE

(Provincia di Ascoli Piceno)

**ORIGINALE**

**Registro Generale n. 392**

## **DETERMINAZIONE DEL SETTORE 1^**

**(Amministrativo - Affari Generali – Politiche Sociali)**

**n. 162 del 28-07-2022**

Ufficio: **SEGRETARIO**

**Oggetto: Servizio mense scolastiche Scuole Primarie e Scuole dell'Infanzia. Periodo gennaio 2023/giugno 2025. Procedura per la scelta del contraente. Determinazione a contrattare, impegno di spesa, attribuzione della procedura di selezione alla Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) della Provincia di Fermo.**

L'anno duemilaventidue addì ventotto del mese di luglio, il Responsabile del 1^ settore, dott.ssa Maria Immacolata Casulli,

### **Premesso che:**

- il contratto di concessione del servizio di ristorazione scolastica della Scuola Primaria di via Benedetto Croce e della Scuola dell'Infanzia di Colle Gioioso scade il 31 dicembre 2022;
- i contratti per la fornitura delle derrate e del servizio di assistenza e pulizia della mensa scolastica a servizio della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia di Borgo da Monte, gestita in economia, scadono il 31.12.2022 e con DGC. n. 86 del 28.7.2022, in attuazione di quanto previsto con DCC. n. 26 del 21.7.2022 è stata disposta l'esternalizzazione della suddetta mensa;
- si rende pertanto necessario procedere alla selezione e sottoscrizione di un nuovo contratto per garantire lo svolgimento del servizio da gennaio 2023;
- con la suddetta deliberazione di Giunta Comunale n. 86 del 28.7.2022, esecutiva ai sensi di legge, è stato deciso, tra l'altro di;
  - ricorrere all'istituto dell'appalto anziché alla concessione;
  - esternalizzare anche la mensa scolastica a servizio della Scuola Primaria e della Scuola dell'Infanzia di Borgo da Monte, gestita ad oggi in economia;
  - approvare il capitolato d'oneri (nel prosieguo, anche CSA) e gli altri atti costituenti il progetto, autorizzandone eventuali rettifiche ed integrazioni da parte del Responsabile a contrattare che non ne alterino il contenuto sostanziale;
  - autorizzare l'indizione di apposita procedura di gara per l'affidamento in appalto del servizio in oggetto;
  - fornire i seguenti indirizzi per ogni conseguente adempimento:
    - durata: fissare nel periodo da gennaio 2023 al termine dell'anno scolastico 2024/2025 la durata del contratto, con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio prevista per gennaio 2023, con riserva, alla scadenza del contratto, di rinnovarlo alle medesime condizioni per un periodo di due ulteriori anni scolastici, previa comunicazione entro 30gg prima della scadenza, con riserva di eventuale proroga tecnica per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente;

N.B. Nel caso in cui non fosse possibile l'aggiudicazione al nuovo appaltatore da gennaio 2023, la scadenza rimarrà comunque il termine dell'anno scolastico 2024/2025, senza che la ditta aggiudicataria possa nulla pretendere a riguardo

- o importo: dare atto che l'ammontare presunto del contratto è pari ad € **2.572.500,00**, di cui € 24.500,00 quali oneri di sicurezza, calcolato tenendo conto:
  - € **1.470.000,00** oltre IVA x il contratto principale (gennaio 2023/giugno 2025), importo calcolato tenendo conto di ca. 105.000 pasti /anno scolastico per n. 280.000 pasti, calcolati per la durata complessiva dell'appalto principale, al costo a **base d'asta di €5,25** cadauno, comprensivi di € 0,05 quali oneri di sicurezza calcolati sul singolo pasto (€ 14.000,00 quali oneri per la sicurezza per l'appalto principale);
  - € **1.102.500,00** oltre IVA x la possibile ripetizione del servizio per altri due aa.ss di cui € 10.500,00 quali oneri per la sicurezza;
- o 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 in oggetto è stato inserito all'interno della programmazione relativa al biennio 2022/2023, annualità 2022 e allo stesso è stato attribuito il seguente CUI Programma Biennale Forniture e Servizi: S00376950440202200005

**Richiamato** il D.Lgs.n.50/2016 e ss. mm. ed ii. ed in particolare l'art.37, comma 4, relativo alle competenze in materia di procedure di gara;

**Considerato che** nonostante tale norme sia stata sospesa dall'art.1, comma 1 lett.a) del DL. 32/2019 convertito con modificazioni dalla L. n. 55/2019 e ss. mm. ed ii. sino al 30.6.2023 per la presente tipologia di appalto, si reputa opportuno avvalersi della competenza di personale appositamente specializzato in considerazione del valore dell'appalto

**Dato atto che:**

- in data 21/05/2021, 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 del combinato disposto l'art. 37 del 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 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:
  - o predisposizione degli atti di gara (bandi, capitolati, disciplinari, modulistica ecc...);
  - o acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;
  - o 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;
  - o successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa;
  - o atto di aggiudicazione definitiva ed efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

**Ritenuto** quindi opportuno e funzionale, attribuire alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente nella procedura di selezione 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 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:**

- di individuare il fine del contratto nella necessità di garantire la gestione del servizio di cui all'oggetto senza soluzione di continuità;
- di richiamare l'oggetto e tutte le clausole contenute nel CSA come sopra approvato e quivi richiamato integralmente;

**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, o un servizio ad alta intensità di manodopera, come definito all'articolo 50, comma 1 dello stesso Codice;

**Considerato che** l'importo presunto del costo della manodopera relativo al presente appalto è di €.814.380,00, pari al 55,4%;

**Valutato**, 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

- Offerta tecnica = Max punti 90
- Offerta economica = Max punti 10

attribuiti come di seguito meglio specificato;

**Richiamato** l'art. 34 del Codice, rubricato - *Criteri di sostenibilità energetica e ambientale*;

**Dato atto che:**

- per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM), con DM. 10.03.2020;
- dei criteri di base ivi prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, nella redazione del CSA, nonché nei criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica, come di seguito declinati;

**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 (Lett. D) 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 E a F) 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 A a C) 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 48 punti la soglia minima del punteggio tecnico complessivo dei criteri di cui alle lettere da A a F della tabella che segue necessaria per essere ammessi all'apertura delle buste contenenti l'Offerta economica:

<b>ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA</b>			
<b>A</b>	<b>Sistema organizzativo del servizio</b> in particolare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Modalità di organizzazione del servizio ed efficacia del progetto gestionale</li> <li>- Piano e sistema di trasporto dei pasti: modalità, tempi, mezzi, contenitori utilizzati; sarà valutato l'utilizzo di veicoli cd."ecologici", in tal caso riportare l'elenco dei veicoli con le loro caratteristiche (D.M 10.3.2020, all.1, lett.C), b, 2;</li> <li>- Gestione imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;</li> <li>- Modalità utilizzo dei centri di cottura (ovvero come si intende organizzare la preparazione dei pasti, in considerazione della dislocazione dei refettori e dei vincoli del c.s.a.);</li> <li>- Gestione diete speciali.</li> </ul>	Max 35	
<b>B</b>	<b>Organizzazione del personale</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qualificazione del personale addetto al servizio, inteso come formazione professionale e aggiornamento,</li> <li>- monte ore che l'impresa intende destinare annualmente alla formazione del personale addetto al servizio;</li> <li>- piano di riassorbimento del personale (della ditta che gestisce la Mensa di Benedetto Croce e Colle Gioioso e della ditta che svolge servizio di assistenza e pulizia della Mensa di Borgo da Monte);</li> <li>- rapporti che l'impresa si impegna ad instaurare con organizzazioni pubbliche e private operanti nel territorio (es. collaborazione con l'ASUR, l'ASSAM e altri soggetti che si occupano di ristorazione anche a fini formativi);</li> <li>- progetti che prevedano la disponibilità ad accogliere tirocinanti in carico ai servizi socio-sanitari territoriali;</li> </ul>	Max 10	
<b>C</b>	<b>Proposte aggiuntive e/o migliorative senza aggravii di costi:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- proposte migliorative atte a garantire una maggiore fruibilità e qualità del servizio, quali: attrezzature aggiuntive, servizi collaterali o attività aggiuntive e migliorative rispetto agli obblighi previsti nel capitolato che l'impresa intende effettuare durante il periodo di appalto; a titolo esemplificativo e non esaustivo: miglioramento dei rapporti con l'utenza, progetti educativi di cultura e consapevolezza alimentare;</li> <li>- progetti di consumo sostenibile (es. progetti di recupero, tramite onlus ecc.);</li> <li>- utilizzo di prodotti da agricoltura sociale.</li> </ul>	Max 20	
<b>TOTALE ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA</b>		MAX 65	
<b>ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA</b>			
<b>D</b>	<b>Caratteristiche del menù e alimenti:</b> <u>Prodotti Biologici</u> impegno a fornire prodotti biologici in % superiore a quella prevista dal capitolato ovvero:  Sub.1.frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. Succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine,	Max 16	

	<p>cerali e derivati, olio extravergine (comunque presenti nel menu) in % &gt; al 70%; Max 8</p> <p>Sub.2. prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacultura (comunque presenti nel menu) &gt; al 30%; Max 8</p> <p><b>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 sub. 1 e sub 2, sarà attribuito il corrispondente punteggio Max. 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.</b></p>		
E	<p><b>Prodotti a filiera corta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- impegno a fornire i seguenti prodotti a Km. 0 e filiera corta: <i>olio, frutta fresca e verdura, pasta, cereali e legumi, pane, carne e uova</i> (comunque presenti nel menu); in tale caso presentare l'elenco dei produttori come meglio specificato nel D.M 10.3.2020, all.1, lett.C), b, 1</li> </ul> <p><b>L'impegno verrà premiato assegnando 1 per ogni prodotto.</b></p>	Max. 7	
F	<p><b>Certificazioni di qualità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- certificato di conformità del sistema di gestione dell'autocontrollo aziendale alla norma UNI 10854:1999;</li> <li>- certificato ISO-45001 "Sistemi di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro oppure BS OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione per la Salute e la Sicurezza sul lavoro</li> <li>- certificato UNI EN ISO 22005:2007 Sistema di tracciabilità nelle Filiere Agroalimentari;</li> <li>- certificato REG CE 834/2007 Sistema di gestione Biologica;</li> <li>- certificato SA 8000:2014 Sistema di responsabilità sociale.</li> </ul> <p>Verrà assegnato n.0,4 punto per ciascuno dei suddetti certificati posseduti</p>	Max 2	
	<b>TOTALE ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA</b>	MAX 25	
	<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	MAX 90	

- determinare i coefficienti V(a)i delle prestazioni nel modo che segue:
  1. elementi di natura qualitativa, 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 coefficienti 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;

2. elementi di natura quantitativa, come di seguito specificato:

- per ciascuno degli elementi a cui assegnare un punteggio quantitativo di cui alla colonna "Q" della tabella, attribuendo ad ogni singolo concorrente il punteggio previsto per il sub-criterio di valutazione (D1 e D2) secondo la seguente formula:

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

- 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 offerti dal concorrente in esame rispetto al sub-criterio (i) in considerazione
- $R(\max)_i$  = percentuale maggiore 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
- per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio tabellare identificativo nella colonna "T" della tabella (E e F), 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;
- 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:

$$C_i = P_{\min} / P_{i\text{-esimo}}$$

dove:

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo;

$P_{\min}$  = è il minimo prezzo offerto per singolo pasto;

$P_{i\text{-esimo}}$  = 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:
  - **iscrizione al registro delle imprese** della 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 il tipo di attività inerente all'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
  - avere realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari approvati e depositati alla data di presentazione delle offerte, un **fatturato specifico minimo annuo (voce A1 del conto economico o, in caso di non obbligo alla redazione del conto economico, parte/sezione di analogo documento contabile certificato)** di importo non inferiore ad € 565.000,00 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. 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:
  - esecuzione nell'ultimo triennio di **almeno n. 1 servizio analogo** a quello oggetto della presente procedura (preparazione e somministrazione di pasti nelle scuole), prestato a favore di amministrazioni pubbliche per un numero di pasti non inferiore a 100.000, con indicazione della data di svolgimento e del committente;
- ai sensi dell'art. 87 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di qualità:
  - **certificazione del sistema di qualità** UNI EN ISO 9001:2015, in corso di validità, per settore coerente con l'oggetto del presente appalto;
  - **certificazione del sistema di gestione ambientale** UNI EN ISO 14001:2015 per settore coerente con l'oggetto del presente appalto;

**Ritenuto** di precisare quanto segue:

- **in caso di raggruppamenti** i requisiti di ammissione devono essere posseduti nei termini che seguono:
  - il requisito dell'iscrizione alla CCIAA/Albo Società Cooperative/Albo Regionale, deve essere posseduto 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 del fatturato specifico annuo deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario o GEIE nel suo complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria;
  - il requisito dei servizi analoghi non è frazionabile e pertanto deve essere posseduto dalla mandataria;
  - il requisito del possesso della certificazione di qualità deve essere posseduto 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.

**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 del contratto;
- b) ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo, del Codice, prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;

**Individuato** nel Dott. Alberto Croci, il Responsabile Unico del Procedimento ed il Direttore dell'esecuzione del contratto ex artt. 31 e 11, comma 2, del Codice;

**Dato atto che:**

- 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 di Monteprandone 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 830 del 21 dicembre 2021 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad €600,00, da versare 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 € 4.410,00 pari allo 0,30% dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 2/12/2016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
  - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee (GUCE);
  - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;
  - Pubblicazione sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito dalla 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 del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
  - Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: [https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo\\_provinciafermo](https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo) e del solo Bando di gara sulla pagina profilo del committente della SUA-Provincia di Fermo;

**Ritenuto pertanto** di quantificare in complessivi €6.010,00 le risorse necessarie per le spese di gara

▪ contributo da corrispondere alla SUA	€.	4.410,00
• contributo da corrispondere all'ANAC	€.	600,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€.	1.000,00
<b>Totale</b>	€.	<b>6.010,00</b>

**Ritenuto** di non potere procedere alla suddivisione dell'appalto in lotti funzionali ai sensi e per gli effetti dell'art 51 del Codice, in quanto tale suddivisione oltre a non essere economicamente conveniente, posto che l'affidamento unitario garantisce il conseguimento di migliori condizioni economiche, attraverso evidenti economie di scala, rischia di rendere complessivamente inefficace e inefficiente la gestione dell'appalto;

**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 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56" sottoscritta in data 21.05.2021;

## D E T E R M I N A

1) di **approvare** e fare propria la premessa narrativa, che qui si intende integralmente richiamata anche a motivazione dell'adozione del presente dispositivo e pertanto;

2) di **avviare** una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario in appalto del "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLE DI MONTEPRANDONE", attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione sottoscritta dal Comune di Monteprandone e la Provincia di Fermo in data 21.05.2021;

3) di **individuare** nel Dott. Alberto Croci, il Responsabile Unico del presente Procedimento ed il Direttore dell'esecuzione del contratto ex artt. 31 e 111, comma 2, del D.Lgs. 50/16;

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 di Monteprandone 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. 830 del 21 dicembre 2021 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 € 600,00;
- 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 €4.410,00 pari allo 0,30% dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 2/12/016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
  - o Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee (GUCE);
  - o Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;
  - o Pubblicazione sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito dalla 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)
  - o Pubblicazione del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
  - o Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: [https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo\\_provinciafermo](https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo) e del solo Bando di gara sulla pagina profilo del committente della SUA-Provincia di Fermo;

5) di **quantificare come segue** la spesa per la presente procedura di gara:

• contributo da corrispondere alla SUA	€. 4.410,00
• contributo da corrispondere all'ANAC	€. 600,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€. 1.000,00
per una spesa complessiva di	€. 6.010,00

6) di **assumere** a carico del bilancio l'impegno spesa pari a presunti € 1.528.800,00 necessari per l'affidamento in appalto del servizio per il periodo 1° gennaio 2023/30 giugno 2025 (ovvero sino al termine dell'a.s. 2024/2025) con imputazione sul capitolo 1416/8 di cui:

- €573.300,00 con esigibilità Bilancio 2023;

- €.573.300,00 con esigibilità Bilancio 2024;
- €.382.200,00 con esigibilità Bilancio 2025

7) di **impegnare** la somma di €. 6.010,00 sul cap.1059 del Bilancio con esigibilità 2022 per € 1.110,00 e sul cap. 1416/8 del Bilancio con esigibilità 2022 per € 4.900,00, precisando che la liquidazione a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, avverrà 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 Servizio Mense Scolastiche Montepandone";

8) di **dare atto** che, ai sensi dell'art. 11, comma 13, del Codice dei contratti, si procederà alla stipula del contratto in forma pubblico-amministrativa in modalità elettronica;

9) di **dare atto** che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;

10) di **trasmettere** la presente alla SUA Provincia di Fermo.

La presente determinazione diviene immediatamente esecutiva, con l'apposizione del visto di copertura finanziaria da parte del responsabile del servizio di ragioneria.

Letto e sottoscritto a norma di legge.

#### **IL RESPONSABILE DEL SETTORE**

(dott.ssa Maria Immacolata Casulli)

---

Si appone il visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della presente determinazione, che pertanto, in data odierna, diviene esecutiva.

Li 28-07-2022

#### **IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO DI RAGIONERIA**

(dott. Gianni Irelli)

---

#### **ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE**

Della su estesa determinazione viene iniziata oggi la pubblicazione all'Albo Pretorio Comunale on – line, ai sensi dell'art. 32 della legge 18/06/2009 n. 69, per 15 giorni consecutivi dal 01-08-2022 al 16-08-2022.

Li 01-08-2022

#### **IL SEGRETARIO GENERALE**

(Dott.ssa Maria Immacolata Casulli)