



CITTÀ DI PORTO SANT'ELPIDIO

Provincia di Fermo

DETERMINAZIONE DELL'AREA SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA COMUNITA'

N° 102 del 28/06/2019

Prot. Generale n° 434 del 28/06/2019

Oggetto:	DETERMINA A CONTRARRE - INDIZIONE PROCEDURA APERTA PER AFFIDAMENTO GESTIONE IN CONCESSIONE SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. DAL 2019/2020 AL 2022/2023 CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ULTERIORI QUATTRO ANNI SCOLASTICI.-
-----------------	--

Vista la determinazione del Dirigente d'Area con la quale è stato affidato al sottoscritto la responsabilità della gestione Area Servizi alla Persona e alla Comunità di cui all' ART. 43 del R.O.U.S.

IL DIRIGENTE DELL'AREA 1 SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA COMUNITA'

RICHIAMATA la delibera immediatamente eseguibile G.C. n. 163 del 22/06/2019 con cui, fra l'altro, è stato disposto di:

- procedere all'affidamento della gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole Statali dell'Infanzia e Primarie a tempo pieno del Comune di Porto Sant'Elpidio nonché all'affidamento della gestione in appalto del servizio di ristorazione del Centro Infanzia comunale "L'isola che non c'è", per gli aa.ss. dal 2019/2020 al 2022/2023, con possibilità di rinnovo alla scadenza per analogo periodo previa deliberazione della Giunta Comunale;
- approvare a tal fine la Relazione redatta ai sensi dell'art. 34, comma 20, del D.L. n.179/2012 convertito nella Legge n.221/2012, nella quale sono esplicitati presupposti, motivazioni, condizioni e termini relativi all'affidamento del servizio di che trattasi;
- affidare la suddetta concessione mediante l'attivazione di apposita procedura aperta ai sensi degli artt. 3, comma 1, lett. sss), 59 e 60 del D.Lgs. n. 50/2016, in un lotto unico, e di demandarne l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo con la quale il Comune è a tal fine convenzionato, in ragione della sua particolare complessità procedurale e tecnica, trattandosi di indire una gara europea;
- stabilire che il relativo bando di gara dovrà recepire le seguenti indicazioni minime:
 - Soggetti ammessi a partecipare: Operatori economici di cui all'art. 45 del Codice dei contratti, in possesso dei requisiti di idoneità morale di cui all'art. 80 dello stesso Codice e che non abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. del 2001 n. 165;
 - Requisiti di idoneità per la partecipazione alla gara: iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza, per il tipo di attività inerente all'oggetto di 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;
 - Requisiti di capacità economica e finanziaria per la partecipazione alla gara: fatturato globale minimo annuo di € 3.000.000,00 IVA esclusa, riferito agli anni 2016 – 2017 – 2018;
 - Requisiti di capacità tecnica e professionale per la partecipazione alla gara:
 - ✓ aver svolto negli anni 2016 – 2017 – 2018, per conto di Enti Pubblici, servizi di ristorazione scolastica per un importo complessivo non inferiore a € 1.000.000,00 IVA esclusa, per ciascuna delle tre annualità;
 - ✓ possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione;
 - ✓ possesso di una valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 nel settore IAF30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione, o registrazione EMAS;
 - Criterio di aggiudicazione della procedura: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, commi 2, 3 e 12 del D.Lgs. n. 50/2016, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché congrua e conveniente, sulla base dei seguenti elementi di valutazione:
 - a) OFFERTA TECNICA (max. 80 punti), sulla base degli elementi di valutazione di seguito indicati:
 - Organizzazione del servizio;
 - Organico dedicato al servizio;
 - Prodotti alimentari;
 - Proposte migliorative del servizio;
 - b) OFFERTA ECONOMICA (max. 20 punti), così assegnati:
 - Ribasso percentuale sul prezzo unitario del pasto a base di gara;
- fissare in € 5,00 l'importo a base di gara del prezzo unitario del pasto, soggetto a ribasso;

DATO ATTO che, ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016:

- il valore presunto del contratto principale ed il valore presunto dell'eventuale contratto di rinnovo ammontano, rispettivamente, a € **3.035.592,64** (IVA esclusa) di cui € 3.003.592,64 (IVA esclusa) a base d'asta, oggetto di ribasso, ed € 32.000,00 (IVA esclusa) per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso;
- il valore totale massimo presunto del contratto ammonta pertanto a € **6.071.185,28**, di cui € 6.007.185,28 (IVA esclusa) a base d'asta oggetto di ribasso, ed € 64.000,00 (IVA esclusa) per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso;

DATO ATTO che, conseguentemente, il valore del contratto in oggetto è al di sopra della soglia di rilevanza comunitaria di cui all'art. 35 comma 1, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, fissata per le concessioni in € 5.548.000,00;

VISTO l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, il quale dispone che *“prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte”*;

PREDISPOSTO il Capitolato Speciale di concessione ed i relativi allegati (Tabelle merceologiche delle derrate alimentari, Menù Scuole d'Infanzia e Primarie e relative sostituzioni per intolleranze e per motivi religiosi, Menù Centro Infanzia, Tabella delle quantità degli alimenti, DUVRI, schede tecniche piano cottura e forno da acquistare), che sono stati elaborati tenendo conto della vigente normativa in materia di refezione scolastica e nonché delle indicazioni espresse dalla Giunta con la sopra richiamata delibera G.C. n. 163/2019 circa modalità, condizioni e termini di espletamento del servizio;

RITENUTO di rideterminare l'importo del fatturato globale minimo annuo riferito agli anni 2016 – 2017 – 2018, indicato dalla Giunta quale requisito di capacità economica e finanziaria per la partecipazione alla gara, fissandolo in € 1.500.000,00 IVA esclusa rispetto agli originari € 3.000.000,00 IVA esclusa, in ottemperanza a quanto stabilito dall'art. 83 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, che testualmente dispone che il fatturato minimo annuo richiesto *“non può comunque superare il doppio del valore stimato dell'appalto, salvo in circostanze adeguatamente motivate relative ai rischi specifici connessi alla natura dei servizi e forniture, oggetto di affidamento.....”*;

RITENUTO altresì di confermare ogni altra indicazione espressa dalla Giunta in ordine alla procedura di gara da adottare, al criterio di aggiudicazione, ai Soggetti ammessi a partecipare, ai requisiti di ammissione, agli elementi di valutazione delle offerte e al relativo espletamento da parte della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo;

DATO ATTO che la suddetta Stazione Unica Appaltante provvederà:

- alla predisposizione del bando, del disciplinare e della modulistica di gara;
- all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;
- alla nomina della commissione di gara e agli adempimenti di gara in tutte le sue fasi, ivi compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione;
- alla successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa della ditta aggiudicataria;
- all'aggiudicazione definitiva ed efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

ATTESA inoltre la necessità di dettagliare ulteriormente gli elementi di valutazione delle offerte e di stabilire i punteggi da attribuire a ciascuno di essi, tenendo conto di quanto disposto dal § III delle Linee guida n. 2 in materia di *“Offerta economicamente più vantaggiosa”*, approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016 ed aggiornate al D. Lgs 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018, nonché dell'art. 144, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, che testualmente stabilisce che: *“I servizi di ristorazione indicati nell'allegato*

IX sono aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del presente codice e della qualità della formazione degli operatori.....”;

EVIDENZIATA la propria competenza ad adottare il presente atto in base agli artt. 107 e 192 del D. Lgs. n. 267/2000;

per quanto sopra,

D E T E R M I N A

1. DI PROCEDERE, per le motivazioni in premessa evidenziate, all'affidamento della gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle Scuole Statali dell'Infanzia e Primarie a tempo del Comune di Porto Sant'Elpidio, nonché della gestione in appalto del servizio di ristorazione del Centro Infanzia comunale “L'isola che non c'è” per gli aa.ss. dal 2019/2020 al 2022/2023, con possibilità di rinnovo alla scadenza per analogo periodo previa deliberazione della Giunta Comunale;
2. DI DISPORRE a tal fine l'attivazione di apposita procedura aperta in un unico lotto, demandandone l'espletamento alla Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo con la quale il Comune è convenzionato, in ragione della sua particolare complessità procedurale e tecnica, trattandosi di indire una gara europea;
3. DI APPROVARE il Capitolato Speciale di concessione ed i relativi allegati (Tabelle merceologiche delle derrate alimentari, Menù Scuole d'Infanzia e Primarie e relative sostituzioni per intolleranze e per motivi religiosi, Menù Centro Infanzia, Tabella delle quantità degli alimenti, DUVRI, schede tecniche piano cottura e forno da acquistare), che si allegano al presente atto di cui costituiscono parte integrante e sostanziale, in cui sono esplicitate modalità, condizioni e termini di espletamento del servizio;
4. DI STABILIRE che il relativo bando di gara dovrà recepire le seguenti indicazioni minime:
 - Soggetti ammessi a partecipare: Operatori economici di cui all'art. 45 del Codice dei contratti, in possesso dei requisiti di idoneità morale di cui all'art. 80 dello stesso Codice e che non abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. del 2001 n. 165;
 - Requisiti di idoneità per la partecipazione alla gara: iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza, per il tipo di attività inerente all'oggetto di 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;
 - Requisiti di capacità economica e finanziaria per la partecipazione alla gara: fatturato globale minimo annuo di € 1.500.000,00 IVA esclusa, riferito agli anni 2016 – 2017 – 2018;
 - Requisiti di capacità tecnica e professionale per la partecipazione alla gara:
 - ✓ aver svolto negli anni 2016 – 2017 – 2018, per conto di Enti Pubblici, servizi di ristorazione scolastica per un importo complessivo non inferiore a € 1.000.000,00 IVA esclusa, per ciascuna delle tre annualità;
 - ✓ possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 nel settore IAF30, idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione;
 - ✓ possesso di una valutazione di conformità delle proprie misure di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 nel settore IAF30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizi di ristorazione, o registrazione EMAS;

5. DI AGGIUDICARE la gara con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, commi 2, 3 e 12 del D.Lgs. n. 50/2016, tenendo conto di quanto previsto nel § III delle Linee guida n. 2 in materia di "Offerta economicamente più vantaggiosa" approvate dall'ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, nonché delle disposizioni di cui all'art. 144, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016, sulla base dei seguenti elementi di valutazione e relativi punteggi:

OFFERTA TECNICA

massimo PUNTI 80

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base elementi di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

	ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	D Max	T Max
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO Dovrà essere presentata apposita relazione dettagliata sulle modalità di gestione tecnico-organizzativa del servizio in tutte le sue fasi (filiera), sviluppando i seguenti punti:	MAX 23 PUNTI così assegnati:	
a.1	Approvvigionamento, consegna e conservazione delle derrate	4	
a.2	Produzione e confezionamento pasti e gestione menù alternativi e diete speciali	4	
a.3	Trasporto dei pasti	4	
a.4	Smaltimento rifiuti, sanificazione e manutenzione dei locali e delle attrezzature destinate al servizio di ristorazione scolastica	3	
a.5	Modalità organizzative e tecniche che l'Impresa intende adottare per la vendita dei buoni pasto all'utenza, per la rilevazione delle presenze e la prenotazione giornaliera dei pasti	4	
a.6	Piano di gestione delle emergenze	4	
B	ORGANICO DEDICATO AL SERVIZIO Verranno a tal fine valutati i seguenti elementi:	MAX 20 PUNTI così assegnati:	
b.1	Numero di personale impiegato, qualifica ed inquadramento contrattuale, ore e turni di lavoro settimanali	18	
b.2	Programma di formazione che l'impresa si impegna ad applicare al proprio personale	2	
C	PRODOTTI ALIMENTARI Verranno a tal fine valutati i seguenti elementi:	MAX 20 PUNTI così assegnati:	
c.1	Schede merceologiche dei prodotti alimentari sotto specificati, da cui rilevare le caratteristiche quali-quantitative (es. origine e modalità di coltivazione, limiti di contaminazione microbiologica, classificazione, pezzatura, nome commerciale ecc.) e la rintracciabilità: pasta – pane – pelati – frutta – verdura – uova – carne bovina, suina e avicola – prosciutto crudo e cotto – formaggi – ravioli e tortellini - yogurt – olio extravergine d'oliva – bastoncini di pesce – prodotti ittici – tonno – legumi	10	
c.2	Elenco dei fornitori e relativi criteri di selezione e controllo	2	
c.3	Ulteriori alimenti biologici che l'impresa intende offrire rispetto a quelli previsti da Capitolato		Max 6 punti così assegnati: carne suina p.1

			carne avicola p.1 pesce p.1 latticini p.1 legumi p.1 olio p.1
c.4	Prodotti DOP, IGP, a filiera corta o del commercio equo e solidale che l'impresa intende offrire rispetto a quelli previsti da Capitolato	2	
D	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO Verranno a tal fine valutati i seguenti elementi:	MAX 17 PUNTI così assegnati:	
d.1	Realizzazione, a propria cura e spese, di opere e interventi migliorativi dei locali di produzione e/o di consumazione pasti	4	
d.2	Incremento, a propria cura e spese, della dotazione di attrezzature e/o arredi che risulti utile alla migliore funzionalità e/o fruizione del servizio mensa	4	
d.3	Progetti di educazione alimentare per le Scuole e le famiglie	2	
d.4	Ogni altra miglioria, rispetto a quelle sopra esposte, che si ritiene utile proporre, in numero massimo di tre	7	

Ai fini della valutazione dovrà essere presentata una relazione nella quale si illustrino in modo chiaro, dettagliato ed inequivocabile i diversi elementi dell'offerta tecnica sopra indicati. La relazione dovrà essere composta di massimo n. 60 cartelle (una cartella equivale ad una facciata) in formato A4, numerata progressivamente, carattere Times New Romans, dimensione 12, e quanto in essa indicato integrerà le condizioni contenute nello schema di convenzione e gli atti ad esso allegati, vincolando contrattualmente l'offerente in caso di aggiudicazione.

Gli elementi dell'offerta tecnica di cui ai punti A – B – C (con esclusione del sub elemento c.3) – D verranno valutati attraverso "Punteggi discrezionali", vale a dire punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice, sulla base di uno dei criteri previsti dal paragrafo V delle Linee guida ANAC n. 2/2016 e, nello specifico, secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

Giudizio	Coefficiente	Criteri di giudizio
Ottimo	1,00	Aspetti positivi elevati o piena rispondenza alle aspettative
Più che adeguato	0,75	Aspetti positivi rilevanti o buona rispondenza alle aspettative
Adeguato	0,50	Aspetti positivi evidenti ma inferiori a soluzioni ottimali
Parzialmente adeguato	0,25	Aspetti di miglioramento appena percettibili o appena sufficienti
Inadeguato	0,00	Nessuna proposta o miglioramento irrilevante

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.

Il sub elemento dell'offerta tecnica di cui al punto c.3 verrà valutato attraverso "Punteggi tabellari", vale a dire punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente 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;

OFFERTA ECONOMICA

massimo PUNTI 20

I concorrenti dovranno presentare un'offerta in ribasso percentuale sul costo unitario del pasto a base di gara, stabilito in € 5,00 IVA esclusa.

L'offerta economica verrà valutata nel modo che segue:

- attribuendo il coefficiente 1 (uno) all'offerta più conveniente per il Comune;
- attribuendo il coefficiente 0 (zero) all'offerta che non prevede nessun ribasso
- attribuendo alle offerte intermedie il coefficiente risultante dall'applicazione della seguente formula bilineare:

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

dove:

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i -esimo;

A_i = valore del ribasso del concorrente i -esimo;

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

$X = 0,80$;

A max = valore del ribasso più conveniente;

6. DI STABILIRE che:

- l'aggiudicazione dovrà essere disposta nei confronti del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, calcolata applicando la seguente formula prevista punto 1 del paragrafo VI delle suindicate Linee guida ANAC n. 2/2016 (metodo aggregativo – compensatore):

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

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.

- non saranno ammesse offerte economiche in rialzo rispetto all'importo a base di gara di € 5,00 IVA esclusa;
- dovrà prevedersi la possibilità di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta congrua e conveniente;
- la partecipazione alla gara dovrà essere subordinata all'effettuazione, da parte del Soggetto interessato, di preventivo sopralluogo obbligatorio presso il Centro di Produzione pasti e la cucina del Centro Infanzia comunale e facoltativo presso i singoli refettori;

7. DI PRECISARE che:

- gli atti tecnici di gara saranno costituiti dal Bando, dal Disciplinare e dalla modulistica di gara che saranno predisposti direttamente dalla S.U.A., oltre che dal Capitolato Speciale di concessione e relativi allegati che sono stati predisposti dal Servizio Scuola comunale e che si approvano con la presente determinazione;
- il CIG relativo alla gara sarà acquisito direttamente dalla S.U.A. della Provincia di Fermo;

- 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 sul sito informatico dell'Osservatorio Regionale;
 - o Pubblicazione del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;

 - si procederà alla stipula del relativo contratto in forma di atto pubblico amministrativo;
8. DI DARE ATTO che la sottoscritta Dr.ssa Pamela Malvestiti, Dirigente dell'Area 1 "Servizi alla Persona e alla Comunità" del Comune di Porto Sant'Elpidio, è il Responsabile Unico del Procedimento ed il Direttore dell'esecuzione del contratto ex artt. 31 e 111, comma 2, del D.Lgs. 50/16, e che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente provvedimento;
9. DI DARE ATTO che ai sensi dell'art. 167 del D.Lgs. n. 50/2016:
- il valore presunto del contratto principale ed il valore presunto dell'eventuale contratto di rinnovo ammontano, rispettivamente, a **€ 3.035.592,64** (IVA esclusa) di cui € 3.003.592,64 (IVA esclusa) a base d'asta, oggetto di ribasso, ed € 32.000,00 (IVA esclusa) per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso;
 - il valore totale massimo presunto del contratto ammonta pertanto a **€ 6.071.185,28**, di cui € 6.007.185,28 (IVA esclusa) a base d'asta oggetto di ribasso, ed € 64.000,00 (IVA esclusa) per costi ed oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso;
10. DI DARE ATTO che, conseguentemente, le spese inerenti alla procedura di gara in oggetto ammontano a complessivi € 4.841,66 così dettagliate:
- € 800,00 quale contributo della Stazione Appaltante a favore dell'A.N.A.C.;
 - € 3.041,66 quale contributo a favore della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo prescritto dall'art. 9 della Convenzione sottoscritta in data 24/01/2018, pari allo 0,20% del valore del contratto principale (€ 3.035.592,64);
 - € 1.000,00 quale importo presunto per le spese di pubblicazione dell'avviso di procedura aperta sulla G.U.R.I., nonché su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
11. DI IMPEGNARE la suddetta spesa complessiva di € 4.841,66 per € 3.575,86 al cap. 160/00 e per € 1.265,80 al cap. 626/00 del Bilancio 2019;
12. DI LIQUIDARE tale somma alla Provincia di Fermo mediante bonifico bancario, con accredito sul Codice di Conto di Tesoreria Unica n. 0306537 della Provincia di Fermo;
13. DI DARE ATTO che la spesa conseguente all'impegno assunto con il presente provvedimento sarà esigibile nell'esercizio in cui la stessa è giuridicamente perfezionata, ai sensi del combinato disposto del D.Lgs. n. 118/2011 e del principio contabile applicato n. 2 allegato al D.P.C.M. 28/12/2011;
14. DI DARE ATTO che il programma dei pagamenti conseguenti all'impegno assunto con il presente provvedimento risulta compatibile con i relativi stanziamenti di Bilancio e con le regole della finanza pubblica, ai sensi dell'art. 9, comma 1, lett. a) del D.L. n. 78/2009 convertito, con modificazioni, dalla Legge n. 3/08/2009 n. 102;

15. DI ESPRIMERE parere di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa in ordine al presente provvedimento, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147 bis, comma 1, del d.Lgs. n. 267/2000;

16. DI TRASMETTERE il presente provvedimento:

- Al Servizio Segreteria per l'inserimento nella raccolta generale;
- Al Servizio Ragioneria per il controllo contabile e l'attestazione della copertura finanziaria della spesa;
- Alla dalla S.U.A. della Provincia di Fermo per l'attivazione e l'espletamento della procedura di gara.

Parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica

(ai sensi dell'art. 147-bis, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000)

Data: 26/06/2019

f.to IL DIRIGENTE DELL'AREA
SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA COMUNITA'

Dr.ssa Pamela Malvestiti

Parere favorevole in ordine alla regolarità contabile

(ai sensi dell'art. 147-bis, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000)

Data: 29/06/2019

f.to Il Dirigente dell'Area Serv. Istituzionali, Finanziari, Attività Produttive

Dr.ssa Claudia Petrelli

Visto attestante la copertura finanziaria

NON NECESSARIO, IN QUANTO ATTO DI MERO INDIRIZZO TECNICO

IL RESPONSABILE SERVIZI FINANZIARI
