



PROVINCIA DI FERMO
SETTORE I
SERVIZI GENERALI E LEGALI – SUA – RISORSE UMANE
STAZIONE UNICA APPALTANTE

BANDO DI GARA

SUA p/c del Comune di Monsampolo del Tronto: affidamento del servizio di “MENZA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027 CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PER N. 1 ULTERIORE ANNO SCOLASTICO” gara a procedura aperta ex artt. 71 e 108, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023, con applicazione della facoltà di inversione procedimentale di cui all'art. 107, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023 –
CIG: B67DF21340

I.1) AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE: Comune di Monsampolo del Tronto, Corso Vittorio Emanuele III, 87, cap 63077, (AP), Tel. +39 0735 706001 / 704116- pagina web: <https://www.comune.monsampolodeltronto.ap.it/it> PEC protocollo@comune.monsampolodeltronto.ap.it.

DOCUMENTAZIONE DI GARA: disponibile sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo

I.2) CENTRALE DI COMMITTENZA: SUA PROVINCIA DI FERMO.

II.1) DENOMINAZIONE DELL'APPALTO: gara a procedura aperta ex artt. 71 e 108, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023, con applicazione della facoltà di inversione procedimentale di cui all'art. 107, comma 3, per l'affidamento del servizio di “MENZA SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 E 2026/2027 CON POSSIBILITÀ DI PROROGA PER N. 1 ULTERIORE ANNO SCOLASTICO” -

CIG: B67DF21340

II.2) TIPO DI APPALTO E LUOGO DI ESECUZIONE DEI SERVIZI

Appalto di servizi da eseguirsi nel Comune di Monsampolo del Tronto (Codice NUTS ITI34 – Codice ISTAT 044031).

II.4) BREVE DESCRIZIONE APPALTO: - L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica rivolto alla sezione primavera, alla scuola dell'infanzia e alla scuola primaria comunali, site nel Comune di Monsampolo del Tronto, comprendente la fornitura dei generi alimentari, la preparazione e la distribuzione dei pasti agli alunni ed agli insegnanti della scuola dell'infanzia (ove è inserita anche la sezione primavera comunale) e della scuola primaria (nelle sezioni in cui è istituito il tempo pieno ed in quelle in cui sono previsti rientri settimanali) del Comune di Monsampolo del Tronto, nonché la pulizia dei locali adibiti a detti servizi. Il servizio deve essere espletato dall'impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal capitolato prestazionale.

II.5) CPV: 55523100-3 – Servizi di mensa scolastica

Codice ATECO: 56.22.02

II.6) AMMISSIONE O DIVIETO DI VARIANTI: no

II.7) VALORE DELL'APPALTO ai sensi dell'art. 14, comma 4, del Codice: Il valore stimato dell'appalto, ex art. 14, commi 1 e 14 del D. Lgs. n. 36/2023 è di € 599.214,15, Iva esclusa, di cui € 1.628,15 per oneri da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, suddiviso come segue:

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

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

- per eventuale proroga per un periodo di uno (1) ulteriore anno scolastico (2027/2028): €. **206.346,27**, di cui €. **560,67** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale, come di seguito specificato:

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

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del Codice, l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che il Comune ha stimato, pari ad € 67.704,97 annui, pari a € 135.409,97 per i n. 2 anni dell'appalto principale calcolati, per ogni anno scolastico, come di seguito specificato in tabella, tenendo conto delle Tabelle Ministeriali relative al "Costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" e dell' "Accordo integrativo all' ipotesi d'accordo di rinnovo del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del 5 giugno 2024". Si precisa che il costo della manodopera è stato determinato sulla base dell'andamento storico del servizio stesso, tenendo in debito conto delle classi sperimentali attivate nella scuola primaria, che prevedono, per una sezione, due rientri settimanali:

Costo manodopera								
Mansione	Cat.	h/sett	h/g	gg/sett	giorni	h tot	€/h	Parziale
Cuoco	4	35	7	5	185	1295	€ 21,63	€ 28.010,85
Aiuto Cuoco	6	25	5	5	185	925	€ 19,62	€ 18.148,50
Addetto alla Mensa	6	15	3	5	169	507	€ 19,22	€ 9.744,54
Addetto alla Mensa	6	10	2	5	169	338	€ 19,22	€ 6.496,36
Addetto alla Mensa	6	10	2	5	69	138	€ 19,22	€ 2.652,36
Addetto alla Mensa	6	10	2	5	69	138	€ 19,22	€ 2.652,36
Totale anno scolastico settembre –giugno (2025/2026)								€ 67.704,97
Totale costo manodopera appalto principale (2025/2026 – 2026/2027)								€ 135.409,94
Totale costo manodopera eventuale proroga (2027/2028)								€ 67.704,97

Ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Codice, il contratto collettivo applicato è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Codice CNEL H05Y).

II.8) DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI: La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di due (2) anni scolastici (2025/2026 e 2026/2027), con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio prevista per l'inizio dell'anno scolastico 2025/2026.

OPZIONE proroga tecnica: Ai sensi dell'art. 14, comma 4 del Codice, alla scadenza del contratto, l'Ente committente si riserva di prorogare il contratto per un periodo di uno (1) ulteriore anno scolastico (2027/2028), ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto ai sensi dell'art. 120, comma 10 del Codice. L'importo stimato di tale opzione è pari a € 206.347,27 al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

È prevista la revisione dei prezzi come da art.60 del Codice e art. 37 del Capitolato d'onori.

III.1) CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE:

- ai sensi dell'art. 53 comma 1 del Codice, per partecipare alla presente procedura non è richiesta la produzione di alcuna garanzia provvisoria;
- ai sensi dell'art. 53 comma 4, del Codice, e dell'art. 42 del Capitolato d'onori, all'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 117

del Codice. In applicazione del disposto di cui all'art. 53, comma 4, del Codice, trattandosi di appalto inferiore alle soglie comunitarie, la garanzia definitiva è calcolata in misura pari al 5% dell'importo contrattuale. Alla garanzia definitiva non si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, e gli aumenti previsti dall'articolo 117, comma 2, del Codice.

- L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per persona;

III.2) FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato con fondi propri e non è connesso a un progetto e/o programma finan-

ziato da fondi dell'Unione Europea.

Totale progetto 625.164,19 €.

III.3) MODALITA' DI PAGAMENTO: Il pagamento del servizio avverrà mensilmente a seguito di quantificazione dei pasti effettivamente erogati come previsto dall'art.41 del Capitolato d'onori.

III.4) FORMA GIURIDICA DEI SOGGETTI AMMESSI IN GARA: Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 67 e 68 del d.lgs. n. 36/2023.

III.5) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE: Iscrizione alla white list. Requisiti di ordine generale ex artt. 94 e 95 D. Lgs. n. 36/2023; Iscrizione alla Camera di commercio; requisiti minimi di capacità economico finanziaria: Fatturato globale di € 400.000,00 maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti a quello di indizione della procedura; requisiti minimi di capacità tecnico professionale: n. 2 Servizi analoghi eseguiti negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura;

III.6) CRITERI MINIMI AMBIENTALI: dalla pagina web del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica si evidenzia che per il servizio di mensa scolastica sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, approvati con DM 65 del 10 marzo 2020 (G.U.90 del 04/04/2020); dei criteri di base ivi prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, nella redazione del CSA relativo al servizio di mensa scolastica; i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell'offerta tecnica, tengono conto delle sezioni “selezione dei candidati” e “criteri premianti” riportati tra i Criteri Minimi Ambientali approvati dal citato decreto ministeriale.

IV.1) TIPO DI PROCEDURA: aperta ex art. 71 del d.lgs. n. 36/2023, con applicazione della facoltà di inversione procedimentale di cui all'art. 107, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023.

IV.2) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: offerta economicamente più vantaggiosa individuata, ai sensi dell'art. 108, comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023 (nel prosieguo Codice), sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo secondo i seguenti criteri e pesi: Offerta Tecnica - Max punti 80; Offerta Economica - Max punti 20; i sub criteri e i sub pesi relativi all'offerta economica e all'offerta tecnica sono specificati nel Disciplinare di gara.

IV.3) PUBBLICAZIONI PRECEDENTI RELATIVE ALLO STESSO APPALTO: no

IV.4) TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE: Il plico telematico per l'ammissione alla gara dovrà pervenire mediante l'utilizzo della piattaforma telematica gestita da Net4market - CSAMED S.r.l. di Cremona (CR) e accessibile all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo, iscritta nel Registro delle piattaforme certificate di cui all'art. 26 del d.lgs. n. 36/2023 entro il **termine perentorio** del giorno **20 maggio 2025 ore 13:00** del nel rispetto delle modalità prescritte dal disciplinare di gara.

IV.5) PERIODO DI TEMPO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE È VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA: 180 giorni, decorrenti dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta

IV.6) VERIFICA PLICHI PERVENUTI: 20 maggio 2025 **dalle ore 13:30**

APERTURA OFFERTE: Tramite piattaforma telematica https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo previa comunicazione ai partecipanti ammessi.

IV.7) DURATA DELLA PROCEDURA DI GARA: La procedura verrà conclusa entro nove mesi dalla data di pubblicazione del bando.

IV.8) LINGUA UTILIZZABILE NELLE OFFERTE: italiano.

FATTURAZIONE: è obbligatoria la fatturazione elettronica.

V.4) RICORSI: TAR Marche, Piazza Cavour 29, 60121 Ancona.

PUBBLICAZIONI: Come da artt. 84 e 85 del D. Lgs. n. 36/2023 e cioè:

- Piattaforma per la pubblicità a valore legale (PVL) gestita da ANAC

<https://www.anticorruzione.it/-/pubblicita-a-valore-legale-pvl->

- Pubblicazione del Bando sul sito web della Provincia di Fermo, link “SUA” (<http://www.provincia.fermo.it/sua>) e sulla pagina “Amministrazione Trasparente” del Comune Committente (https://monsampolodeltronto.etrasparenza.it/pagina0_home-page.html);

- Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma di negoziazione telematica della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo

V.5) ULTERIORI INFORMAZIONI:

INFORMAZIONI DI NATURA TECNICA E/O AMMINISTRATIVA: È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare, esclusivamente attraverso la sezione “*Chiarimenti*”, entro il termine indicato nel TIMING DI GARA alla voce “*Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti*”, ossia entro le ore **13:00 del 08 maggio 2025**. Gli operatori economici dovranno prendere visione delle risposte alle richieste di chiarimento nel predetto ambiente.

DECISIONE A CONTRATTARE: determinazione n. 52 (Reg. Gen. n. 239) del 28/03/2025 del Responsabile del Servizio Ufficio segreteria del Comune di Monsampolo del Tronto.

INVERSIONE PROCEDIMENTALE: Ai sensi dell’art. 107, comma 3, del Codice, il Comune ha stabilito di disporre negli atti di gara che le offerte siano esaminate prima della verifica dell’idoneità degli offerenti (c.d. inversione procedimentale) e di procedere alla verifica della documentazione amministrativa del solo offerente primo graduato.

RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO (RUP) ex art. 15 del Codice: dott.ssa Daniela Spurio, Responsabile dell’Area Segreteria e Affari Generali del Comune di Monsampolo del Tronto, tel. +39 0735 706001 / 704116, e-mail: segreteria@comune.monsampolodeltronto.ap.it

DIRETTORE DELL'ESECUZIONE (DEC) ex art. 114 comma 5 e all. II.14, art. 32 del Codi-

ce: dott.ssa Dina Marinangeli;

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO PER LA FASE DI AFFIDAMENTO (RPA) ex.

art. 15, comma 4 del Codice: è la dott. Lucia Marinangeli, Dirigente del Settore I della Provincia di Fermo tel: 0734 232341 - e-mail: lucia.marinangeli@provincia.fm.it.

SOPRALLUOGO: non obbligatorio.

SUBAPPALTO: come disposto all'art. 119 del Codice e dall'art. 40 del Capitolato d'onori.

CODICE DI COMPORTAMENTO: Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento assunto dal Comune Committente, reperibile sul profilo del committente, sezione "Amministrazione Trasparente":

https://monsampolodeltronto.ctrasparenza.it/archivio19_regolamenti-e-documentazione_0_11122.html .

CLAUSOLA SOCIALE (art. 45 del Capitolato): Ai sensi degli artt. 57, comma 1, lett. b) e 102, comma 1, lett. b) del D. Lgs 36/2023, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (codice CNEL H05Y) in conformità con l'articolo 11, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

Ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente e a garantire l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. L'elenco e

i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nel "*Prospetto non nominativo del personale*".

Ai sensi degli artt. 57 comma 1 e 2-bis; 102 comma 1, e dell'allegato II.3 del D.Lgs. n. 36/2023, al fine di favorire le pari opportunità di genere e generazionali, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate, la ditta aggiudicataria:

- è tenuta a consegnare, nei termini e modi *ivi* previsti, i documenti di cui agli artt. 1, 2 e 3 dell'allegato II.3 del Codice;
- ai sensi dell'art. 4, dell'allegato II.3 del Codice, si impegna a garantire che una quota pari almeno al trenta per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali sia destinata all'occupazione giovanile e almeno il trenta per cento all'occupazione femminile.

Fermo, li 15/04/2025

La Dirigente

Responsabile del Procedimento di Affidamento

Dott. Lucia Marinangeli