



## Originale di Determinazione

<p>N. 000544 data 13/05/2025</p> <p>Classifica</p>	<p><b>Oggetto:</b> DECISIONE A CONTRARRE AI SENSI DEL D. LGS.n.36/2023ess.ss.mm.- PRECISAZIONI AVVIO DELLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONESCOLASTICA AA.SS.2025/2026,2026/2027,2027/2028(CO N POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI) PER SCUOLE DELL'INFANZIA,PRIMARIA,DEI NIDI E DELLE SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO,ATTRIBUZIONE DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE ALLA STAZIONE UNICA APPALTANTE(S.U.A.)DELLA PROVINCIA DI FERMO</p>
--	--

## IL DIRIGENTE AREA COMUNITA'

### Premesso che:

- l'Amministrazione comunale è consapevole che la ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo, nutrizionale e di integrazione socio culturale e che il servizio nel corso di diversi anni scolastici costituisce una condizione particolarmente favorevole per promuovere, con continuità, interventi di educazione alimentare, di valenza strategica per instaurare buone abitudini alimentari fin dall'infanzia; la ristorazione scolastica ha anche una importante valenza dal punto di vista dell'integrazione e dell'inclusione sociale in quanto rappresenta un momento di convivialità, di incontro e di condivisione che contribuisce a ridurre disuguaglianze e marginalità;
- l'Amministrazione comunale ha assolto le competenze relative al servizio ristorazione per le scuole dell'Infanzia, Primarie a tempo pieno, sezioni primavera e Nidi di Infanzia comunali, dapprima mediante la gestione diretta del servizio avvalendosi di personale inquadrato nei ruoli dell'Ente con la qualifica di cuoco e ausiliario di cucina, (con contratti a T.I. e T.D.) ed in seguito con l'esternalizzazione del solo personale (a.s. 2024/25) mediante procedura di gara ad evidenza pubblica tramite piattaforma digitale secondo il D.Lgs n.36/2023;

### Richiamati:

- il D.P.R 616/77 artt.42 e 45 che attribuisce ai Comuni funzioni amministrative in materia di assistenza scolastica per facilitare l'assolvimento dell'obbligo scolastico cui devono provvedere con le modalità previste da apposita legge comunale;
- il Decreto legislativo n. 112/1998 Titolo IV – Capo 3° "Istruzione scolastica";

**Dato atto** della delibera di G.C. n. 190 del 05/11/2024 con cui è stato disposto di approvare gli indirizzi da impartire al Dirigente del Servizio Politiche sociali U.O. Refezione e trasporto scolastico per la realizzazione della gestione esternalizzata del servizio in oggetto adottando gli atti conseguenti sulla base degli stessi come di seguito descritti:

1. durata del contratto: 3 (tre) anni scolastici (2025/2026, 2026/2027, 2027/2028), fatta salva l'opzione di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni, (2028/2029, 2029/2030);
2. l'oggetto del contratto dovrà essere il seguente: gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica agli alunni e al personale autorizzato delle SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, DEI NIDI E DELLE SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO ovvero agli Istituti Comprensivi che svolgono attività didattica in fascia oraria pomeridiana, attraverso il reperimento delle derrate, dello stoccaggio, della produzione pasti/diete, preparazione e cottura presso i centri comunali ed il trasporto con propri automezzi, idonei al servizio, con contenitori adeguati presso i refettori privi del punto cottura;
3. la modalità di scelta del contraente è la procedura aperta sopra soglia comunitaria ai sensi dell'art.14 D.Lgs. 36/2023 - Codice degli Appalti poiché le soglie di rilevanza comunitaria nell'ambito degli appalti pubblici sono quei valori di importo a base d'asta oltre i quali vi è l'obbligo di espletare una delle specifiche procedure previste dalle direttive europee sugli appalti pubblici, aperte a tutti gli operatori economici europei in possesso dei requisiti richiesti;
4. di avvalersi, per l'espletamento della gara per il servizio di mensa scolastica, della Stazione Unica Appaltante (SUA) della Provincia di Fermo, di cui alla convenzione approvata con deliberazione del Consiglio Comunale n.14 del 12/02/2022 ad oggetto: "ADESIONE ALLA SUA DELLA PROVINCIA DI FERMO PER ACQUISIZIONI DI BENI, SERVIZI E LAVORI, IN ATTUAZIONE DELL'ART.1, COMMA1, LETT. A) DELLA L. N.55/2019 E DELL'ART.37, COMMA 4, DEL D.LGS. N. 50/2016. INDIRIZZI AMMINISTRATIVI ED APPROVAZIONE

SCHEMA CONVENZIONE”;

5. valutando la particolarità del servizio in oggetto l'appalto sarà costituito da un unico lotto poiché trattasi di appalto avente ad oggetto prestazioni di natura omogenea ove devono essere garantite **coerenza e complementarità** tra le singole prestazioni tecniche connesse alla realizzazione del servizio al fine di garantire *l'unitarietà della gestione*; una suddivisione in lotti determinerebbe delle conseguenze negative in termini di buon andamento, tempestività, economicità e non aggravamento di tutte le fasi della procedura, nonché in termini di organizzazione e coordinamento del servizio, con potenziali ripercussioni negative sulla particolare utenza che si potrebbero verificare soprattutto rispetto alla qualità in fase esecutiva;
6. implementare attraverso i criteri di premialità previsti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 (CAM), la fornitura ulteriore rispetto alle percentuali stabilite dai Criteri Ambientali Minimi relativamente a prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, locali e a filiera corta nonché circa le Politiche per il contenimento degli sprechi alimentari;

**Considerato** che l'indirizzo di gestione in forma esternalizzata tramite appalto pubblico del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di San Benedetto del Tronto presso i nidi d'infanzia, le Sezioni Primavera, le Scuole dell'Infanzia e presso le Scuole Primarie, stabilisce di far rimanere in capo al Comune la titolarità del servizio e del rapporto con i fruitori;

**Vista** l'attuazione dell'indirizzo della G.C. che comporta l'individuazione del soggetto gestore mediante gara aperta di rilevanza europea, e, in base al D.lgs 36/2023, con offerta economicamente più vantaggiosa (rapporto qualità/prezzo) e con particolare rilevanza degli aspetti relativi a: qualità dei generi alimentari, con riferimento a quella di prodotti biologici, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta; rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, con crescente riduzione dell'impatto ambientale dei cicli produttivi, rispetto e perseguimento delle finalità educative del pasto in contesto scolastico;

**Visto** l'articolo 4-bis dell'allegato I.7 al D.Lgs 36/2023 come modificato dal D.Lgs 209/2024 che testualmente recita: *“La progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti. I contenuti minimi del progetto sono costituiti almeno da una relazione generale illustrativa, da capitolato tecnico e da documento di stima economica secondo le previsioni di cui all'articolo 41, commi 13 e 14, del codice”*;

**Vista** la determinazione dirigenziale **n.472 del 28/04/2025** con la quale si dava avvio alla procedura di gara in oggetto;

**Dato atto** che il costo del pasto è stato determinato in € 5,30 ma il conteggio nel quadro economico rilevava per € 5,30368652173913;

**Ritenuto, perciò, di quantificare e precisare**, ai sensi dell'art. 14, comma 4 del D.Lgs. 36/2023, il valore presunto dell'appalto del SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, DEI NIDI E DELLE SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO in complessivi **€. 6.829.200,00** Iva esclusa, di cui **€. 2.500,00** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, distinto come segue:

- per appalto principale: 3 anni scolastici(2025/2026, 2026/2027, 2027/2028):

€. **3.658.500,00** di cui €. **1.500,00** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, calcolato tenendo conto da un lato di un monte complessivo presunto di n. **230.000 pasti annui**, moltiplicato per il costo del singolo pasto pari ad €. 5,30 per n. 3 annualità così come evidenziato dal nuovo quadro di stima economica:

Descrizione	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO per tre aa.ss.
<b>COSTI DELLA MANODOPERA</b>	€ 768.447,79	€ 2.305.343,37
<b>DERRATE</b>	€ 365.000,00	€ 1.095.000,00

<b>TRASPORTO</b>	€ 16.000,00	€ 48.000,00
<b>SPESE GENERALI</b>		
Pulizia-sanificazione-strumenti di sicurezza	€ 9.000,00	€ 27.000,00
Manutenzione	€ 14.000,00	€ 42.000,00
costi di gestione	€ 9.000,00	€ 27.000,00
<b>UTILE</b>	€ 37.552,21	€ 112.656,63
<b>A) TOTALE soggetto a ribasso</b>	<b>€ 1.219.000,00</b>	<b>€ 3.657.000,00</b>
<b>B) COSTI SICUREZZA (non soggetti a ribasso)</b>	€ 500,00	€ 1.500,00
<b>TOTALE APPALTO PRINCIPALE (A+B)</b>		€ 3.658.500,00
<b>C) proroga contrattuale aa.ss. 2028/2029/2029/2030 (di cui € 1.000,00 o.s.)</b>		<b>€ 2.439.000,00</b>
<b>D) QUINTO D'OBBLIGO</b>		€ 731.700,00
<b>VALORE APPALTO (A+B+C+D)</b>		<b>€ 6.829.200,00</b>
<b>costo del pasto</b>		<b>€ 5,30</b>
<b>n. pasti</b>		<b>230.000</b>

- per eventuale proroga ex art. 120, comma 10 del D.Lgs. 36/2023 per un periodo di ulteriori **2 anni scolastici (2028/2029, 2029/2030)**:

€**2.439.000,00** di cui € **1.000,00** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale;

- per eventuale variazione in aumento ex art. 120, comma 9 D. Lgs. n. 36/2023: **€ 731.700,00**.

Il corrispettivo: costo del singolo pasto posto a base d'asta di € 5,30 calcolato al netto dell'IVA come per legge, nonché al netto degli oneri da rischi interferenziali;

- Costi della manodopera: ai sensi dell'art. 41, comma 14 del Codice, l'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che il Comune ha stimato pari ad **€ 2.305.343,37** calcolati come declinato nel "documento di stima economica" allegato alla presente determinazione ovvero si è fatto riferimento al Decreto direttoriale n.44 del 27/06/2019 e relative Tabelle; tali importi tariffari orari sono stati rivisti ed aumentati alla luce del rinnovo del CCNL PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO ovvero gli incrementi percentuali medi applicati ai costi orari con scatti a giugno 2024 e settembre 2025 sono pari al 5,45%:

UNITA' PERSONALE	COSTI DEL PERSONALE	CCNL dipendenti pubblici esercizi, ristorazione e collettiva e commerciale turismo	costo orario del lavoro tabelle ministeriali	costo orario del lavoro con aumenti	ore settimanali	Settimane (3 aa.ss.)	Costo 3 aa.ss.	Costo annuale
	<b>Mattei</b>							
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	108	€ 51.732,72	€ 17.244,24
3	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 93.118,89	€ 31.039,63

<b>Moretti</b>								
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	30,00	104	€ 119.560,05	€ 39.853,35
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	104	€ 49.816,69	€ 16.605,56
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 31.039,63	€ 10.346,54
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 59.780,03	€ 19.926,68
<b>Puglia</b>								
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	108	€ 103.465,43	€ 34.488,48
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	20,00	108	€ 41.386,17	€ 13.795,39
<b>Togliatti</b>								
3	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 93.118,89	€ 31.039,63
<b>Altorville</b>								
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Aiuto cuoco	5	19,21	€ 20,26	30,00	108	€ 65.632,50	€ 21.877,50
2	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	30,00	108	€ 124.158,52	€ 41.386,17
4	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 124.158,52	€ 41.386,17
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
<b>Marchegiani</b>								
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Aiuto cuoco	5	19,21	€ 20,26	30,00	104	€ 63.201,67	€ 21.067,22
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	30,00	108	€ 62.079,26	€ 20.693,09
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	25,00	108	€ 51.732,72	€ 17.244,24
6	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	108	€ 186.237,78	€ 62.079,26
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
<b>Bice P.</b>								
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	20,00	104	€ 39.853,35	€ 13.284,45
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
<b>Manzoni/Miscia (via Ferri)</b>								

1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
2	Aiuto Cuoco	5	19,21	€ 20,26	17,50	108	€ 76.571,25	€ 25.523,75
3	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	17,50	108	€ 108.638,70	€ 36.212,90
1	Addetti mensa	6	18,17	€ 19,16	15,00	104	€ 29.890,01	€ 9.963,34
<b>Nido Mattei</b>								
1	Cuoco	4	20,45	€ 21,56	35,00	108	€ 81.513,90	€ 27.171,30
1	Dietista	3	21,71	€ 22,89	15,00	108	€ 37.086,98	€ 12.362,33
1	Autista	5	19,21	€ 20,26	15,00	108	€ 32.816,25	€ 10.938,75
<b>TOTALE COSTI DEL PERSONALE</b>							<b>€ 2.305.343,37</b>	<b>€ 768.447,79</b>

51

AUMENTI CCNL APPLICATI								
totale	01/06/2024	01/09/2025						
<b>5,45%</b>	<b>3,03%</b>	<b>2,42%</b>						

- CCNL applicato: ai sensi dell'art. 11, comma 2 del Codice, il contratto collettivo applicato è quello per **i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo (CNEL H05Y)** che è stato firmato per la parte datoriale dai rappresentanti della **Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, di **Angem**, di **Legacoop** Produzione e Servizi, che rappresentano la quasi totalità delle Imprese del settore. Per la parte sindacale è stato firmato dai rappresentanti di **Filcams CGIL**, **Fisascat CISL** e **Uiltucs UIL**. Il Contratto, firmato l'8 febbraio 2018 e scaduto il 31 dicembre 2021 ed è stato rinnovato il 5 giugno 2024 (pur non essendo presenti al momento del presente atto le tabelle ministeriali aggiornate con nuovo Decreto Direttoriale che recepisca il CCNL) con **scadenza il 31 dicembre del 2027**.

L'affidatario è tenuto ad applicare al personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto il trattamento economico e normativo stabilito dal predetto contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai propri lavoratori e per quelli in subappalto le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante. La verifica di equivalenza sarà eseguita da questa SA in conformità all'allegato I.01;

- Affidamento: procedere attraverso apposita procedura di gara "aperta" da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di migliorie tecniche in fase di offerta.

#### Ribadito che:

- il presente affidamento di importo superiore alla soglia comunitaria calcolato ai sensi dell'art. 14, comma 14 lettera d) D.Lgs n.36/2023 è stato inserito nel programma triennale 2024/2026 adottato ai sensi dell'art. 37 D.Lgs. 36/2023 per gli importi pari o superiori a

750.000,00 euro, e nell'elenco annuale per l'acquisizione di forniture e servizi redatti secondo lo schema di cui al D.M. n. 14 del 16.01.2018 e rispetta la volontà dell'Amministrazione espressa nella deliberazione di C.C. n.113 del 15/06/2024: "ART.37 D. LGS. 36/2023 E D.M. IITT14/2018. AGGIORNAMENTO DEL PROGRAMMA TRIENNALE DEGLI ACQUISTI DI FORNITURE E SERVIZI 2024/2026", ed allo stesso è stato attribuito il seguente CUI S00360140446202400005;

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

- il CPV è il seguente: 55523100-3 *Servizi di mensa scolastica*;
- il Codice ATECO è il seguente:56.22.02 – Altri servizi di ristorazione.

**Dato atto che:**

- ai sensi dell'art.15 del Codice dei contratti, si individua quale Responsabile Unico del Progetto (RUP) dell'intervento in questione, la dott.ssa Lalla Iezzi, Direttore del Servizio Politiche Sociali;
- che il nominato RUP è in possesso dei requisiti di professionalità previsti dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 15 e dall'Allegato I.2 del Codice dei contratti;
- che sulla base della dichiarazione resa ai sensi dell'art.16delCodicedeicontratti, rilasciata con nota prot. n. 28242 del 17/04/2025, in riferimento alla procedura in oggetto nei confronti del RUP non sussistono cause di conflitto d'interesse di cui all'articolo 16 del Codice, né situazioni per le quali è previsto l'obbligo di astensione ai sensi dell'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62,"*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*", modificato, da ultimo, dal decreto del Presidente della Repubblica 13 giugno 2023, n. 81;
- ai sensi dell'art.114, comma 7 e 31dell'Il.14 Codice dei contratti il direttore dell'esecuzione (DEC) è stato individuato nella persona della Dott.ssa Michela Soragnese;

**Richiamati:**

- il Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici" (G.U. n. 77 del 31 marzo 2023 - S.O. n. 12);
- il D.Lgs. n. 209 del 31 dicembre 2024, n. 209 recante *Disposizioni integrative e correttive al codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36*(G.U. n. 305 del 31 dicembre 2024 - S.O. n. 45/L);nel proseguo anche decreto correttivo al Codice o semplicemente Correttivo.

**Visto** l'art. 62, comma 1, del Codice che dispone: *Tutte le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo non superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti, e all'affidamento di lavori d'importo pari o inferiore a 500.000 euro. Possono, altresì, effettuare ordini a valere su strumenti di acquisto messi a disposizione dalle centrali di committenza qualificate e dai soggetti aggregatori. Comma 2 Per effettuare le gare di importo superiore alle soglie indicate dal comma 1, le stazioni appaltanti devono essere qualificate ai sensi dell'articolo 63 e dell'allegato II.4...omissis...*

**Dato atto che** il valore rideterminato della presente procedura ammonta ad €. **6.829.200,00** e pertanto questo Comune non è qualificato per lo svolgimento della procedura;

**Visto** l'art. 63 del Codice - *Qualificazione delle stazioni appaltanti e delle centrali di committenza e*

l'art. 9 dell'allegato II.4 che dispone: *Fermo restando quanto previsto dall'articolo 7, comma 1, la qualificazione con riserva delle stazioni appaltanti delle unioni di comuni costituite nelle forme previste dall'ordinamento, delle provincie e delle città metropolitane, dei comuni capoluogo di provincia e delle regioni di cui all'articolo 63, comma 4, secondo periodo, garantisce il conseguimento dei livelli L1 e SF1. La qualificazione con riserva ha una durata non superiore al 30 giugno 2024. omissis... comma 3: A decorrere dal 1° gennaio 2024, le stazioni appaltanti di cui al comma 1 presentano domanda di iscrizione per l'iscrizione a regime negli elenchi delle stazioni appaltanti e delle centrali di committenza qualificate;*

**Dato atto** che la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo ha rinnovato la domanda per l'iscrizione a regime in data 27 giugno 2024, ottenendo la qualificazione per il massimo livello sia per la progettazione, l'affidamento e l'esecuzione dei lavori (**L1**) che per la progettazione, l'affidamento e l'esecuzione di servizi e forniture (**SF1**);

**Dato atto che** con deliberazione del Consiglio Comunale n.14 del 12/02/2022, questo Comune ha sottoscritto la "Convenzione relativa al conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti del combinato disposto dell'art.37 del D.Lgs. 18/04/2016, n.50 e dell'art.1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n.56", in corso di aggiornamento per adeguarla alle disposizioni del Codice di cui al D.Lgs. 36/2023;

**Dato atto che:**

- sulla base di detta Convenzione la SUA della Provincia di Fermo si attiverà, dietro trasmissione del presente provvedimento a contrattare, nella gestione dell'*iter* di individuazione del miglior contraente, che di norma e sinteticamente prevede il coordinamento delle seguenti attività:
- predisposizione degli atti di gara (bandi, capitolati, disciplinari, modulistica ecc...);
- acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato;
- adempimenti di gara in tutte le sue fasi, *ivi* compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione, oltre che la partecipazione al seggio o commissione di gara;
- successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa sino alla fase di aggiudicazione efficace;
- provvedimento di aggiudicazione efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

**Ritenuto**, pertanto, di dover attribuire alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente nella procedura in oggetto;

**Considerato che:**

- ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, la stipulazione del contratto deve essere preceduta da apposita determinazione a contrattare del Responsabile del Procedimento di spesa indicante:
  - ❖ il fine che con il contratto si intende perseguire;
  - ❖ l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
  - ❖ le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alle base;
- ai sensi dell'articolo 17 del Codice, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

**Ritenuto**, pertanto, di dover:

- individuare il fine del contratto nella necessità di affidare la gestione complessiva del

servizio di ristorazione scolastica agli alunni e al personale autorizzato delle SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, DEI NIDI E DELLE SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO ovvero agli Istituti Comprensivi che svolgono attività didattica in fascia oraria pomeridiana, attraverso il reperimento delle derrate, dello stoccaggio, della produzione pasti/diete, preparazione e cottura presso i centri comunali ed il trasporto con propri automezzi, idonei al servizio, con contenitori adeguati presso i refettori privi del punto cottura;

- **riapprovare** con le precisazioni ivi specificate il Progetto per il servizio di refezione scolastica per tre anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028 (oltre eventuale proroga biennale), allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale, predisposto dal Servizio Politiche sociali U.O. Refezione scolastica, costituito dai seguenti elaborati:

1. Relazione tecnico-illustrativa;

2. Documento di stima economica (quadro economico): calcolo valore dell'appalto e base d'asta;

3. Capitolato speciale di appalto descrittivo e prestazionale e relativi allegati:

- Allegato 1 - Menù settimanali per bimbi 6/12 mesi degli Asili Nido e menù stagionali settimanali per bimbi 12/36 mesi degli Asili Nido,
- Allegato 1/b- Menù settimanali stagionali per Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria,
- Allegato 2 - Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico sanitarie prescritte per le derrate alimentari dall'AST – servizio nutrizione ed igiene degli alimenti,
- Allegato 3 - Grammature,
- Allegato 4 - Raccomandazioni gestione menù;
- Allegato 5 - DUVRI, per gli oneri di sicurezza da rischi interferenziali ex art. 26, comma 3, D.Lgs. 9 aprile 2008, n.81;

**Dato atto che** ai sensi dell'art. 14 del Codice, il valore presunto dell'appalto è pari ad **€. 6.829.200,00** oltre Iva di legge, di cui, €. 2.500,00 per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso, come di seguito dettagliato:

- **€. 3.658.500,00** di cui **€. 2.305.343,37** per costi della manodopera ed **€. 1.500,00** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso per l'appalto principale (3 anni scolastici - 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028);

- **€. 2.439.000,00** per **eventuale proroga contrattuale** di cui **€. 1.000,00** per oneri di sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso per detta proroga (2 anni scolastici – 2028/2029 – 2029/2030) calcolata con le stesse modalità di cui l'appalto principale;

- **€. 731.700,00** per **eventuale variazione in aumento ex art. 120, comma 9 D. Lgs. n. 36/2023** (opzione del quinto).

**Dato atto che:**

- per quanto disposto dall'art.128, comma 7 del Codice, il presente contratto attiene all'affidamento di un *servizio sociale*, come identificato dall'All. XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, nonché un servizio ad alta intensità di manodopera, come definito all'articolo 2, comma 1, lettera e), dell'allegato I. 1 al Codice;
- il servizio rientra per limite di valore, tra gli acquisti di lavori di importo superiore alla soglia di rilievo europeo di cui all'articolo14, comma 1,lett. d) del Codice dei contratti;
- ai sensi dell'articolo 58, comma 2, del Codice dei Contratti, l'appalto è costituito da un unico lotto, in quanto trattasi di appalto avente ad oggetto prestazioni di natura omogenea ove devono essere garantite coerenza e complementarità tra le singole prestazioni tecniche connesse alla realizzazione del servizio al fine di garantire l'unitarietà della gestione. Una suddivisione in lotti determinerebbe delle conseguenze negative in termini di buon

andamento, tempestività, economicità e non aggravamento di tutte le fasi della procedura, nonché in termini di organizzazione e coordinamento del servizio, con potenziali ripercussioni negative sulla particolare utenza che si potrebbero verificare soprattutto rispetto alla qualità in fase esecutiva;

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

- iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (c.d. *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede;
- ai sensi dell'art. 100, commi 1 lett. a) e 3, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di idoneità professionale:
- **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;
- sensi dell'art. 100, comma 1, lett. b) e 11 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità economico finanziaria:
- **fatturato globale** (voce A1 del conto economico o, in caso di non obbligo alla redazione del conto economico, parte/sezione di analogo documento contabile certificato) di valore almeno pari al valore stimato dell'appalto e quindi **€. 6.829.200,00** maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni d'enti a quello di indizione della procedura, intesa come pubblicazione del Bando di gara. Tale requisito è richiesto, in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale;
- ai sensi dell'art. 100, comma 1, lett. c) e 11 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità tecnico professionale:
- **esecuzione** negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura intesa come pubblicazione del Bando di gara, **di almeno n. 2 servizi analoghi a quello oggetto** della presente procedura, prestato/i a favore di un'amministrazione pubblica o anche di un committente privato. Si precisa che per "servizio analogo" si intende altro servizio, anche non identico, purché rientrante nel medesimo settore imprenditoriale o professionale cui afferisce l'appalto in oggetto (*ristorazione collettiva*), *cosicché possa ritenersi che grazie ad esso il concorrente abbia maturato la capacità di svolgere quest'ultimo (cfr. ex multis Cons. Stato, Sez. V, sentenza 18.12.2017 n. 5944; Cons. Stato, Sez. V, 6.4.2017, n. 1608; Cons. Stato, Sez. III, 19.2.2016, n. 695; Cons. Stato, Sez. IV, 5.3.2015, n. 1122; Delibera ANAC n. 147 del 30 marzo 2022)*;

**Valutato**, anche in ragione dei riferiti indirizzi giuntali, di procedere alla scelta del contraente, ai sensi degli artt. 70 e 71 del Codice, mediante procedura di gara "aperta" con inversione procedimentale ai sensi dell'art. 107, comma 3 del Codice, da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi degli artt. 108 c.2 e 130 del medesimo Codice sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

Tabella n. 1	
Elementi	di Punteggio massimo attribuibile

	<b>valutazione</b>	
1	Offerta tecnica	<b>90</b>
2	Offerta economica	<b>10</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

attribuiti come di seguito meglio specificato:

**OFFERTA TECNICA (max 90 punti)** sulla base dei criteri di valutazione di seguito indicati:

#### **A -SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEGLI STANDARD DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Il concorrente dovrà indicare la percentuale (%) d'incremento di prodotti biologici in più rispetto alla percentuale (%) prescrittiva dei CAM per la ristorazione scolastica;

#### **B- PROVENIENZA DELLE DERRATE:**

Utilizzo di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta (Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il KM 0. Per KM 0 si intende una distanza tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura non superiore a 150KM).

Il concorrente deve elencare, nell'ambito delle sotto specificate categorie merceologiche, la percentuale di prodotti biologici a filiera corta/km 0 previsti dai menù stagionali che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per l'intera durata contrattuale.

#### **C- PROGETTI VOLTI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PESCE FRESCO LOCALE IN SOSTITUZIONE DI QUELLO CONGELATO:**

**Progetto di educazione alimentare volto alla somministrazione di pesce fresco:**il concorrente dovrà presentare un progetto di educazione alimentare;

**Quantità di somministrazioni di pesce fresco:**il concorrente dovrà indicare quante volte in un anno scolastico intende somministrare pesce fresco locale in sostituzione di quello congelato;

#### **D- COMUNICAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE DELLA "CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE"**

**1. Piano di informazione:** il concorrente dovrà proporre un piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie.

**2. Customer Satisfaction:** il concorrente dovrà proporre un progetto per la valutazione del livello annuale di gradimento del servizio.

**3. Presentazione e realizzazione di progetti di educazione alimentare rivolti ai bambini:** progetti di educazione alimentare rivolti alle classi e senza costi aggiuntivi per l'Ente, in cui vengano proposti interventi finalizzati a migliorare il rapporto dei bambini con il cibo.

**4. Gestione delle eccedenze alimentari:** sarà oggetto di valutazione un progetto per la gestione delle eventuali eccedenze alimentari che preveda la raccolta e il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale.

## **E- ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO**

### **1. Gestione e organizzazione delle mense:**

sarà oggetto di valutazione il progetto di gestione e organizzazione del servizio, con particolare riferimento alle modalità di stoccaggio derrate e gestione della preparazione dei pasti in relazione alle differenti diete da somministrare in contemporanea nell'ottica dell'efficienza e della sicurezza alimentare.

### **2. Proposte per efficientamento attrezzature e allestimenti:**

il concorrente dovrà proporre un progetto, senza costi a carico dell'ente, per l'efficientamento delle attrezzature e degli allestimenti finalizzati alla:

- riduzione dei tempi di preparazione pasti;
- riduzione consumi idrici ed energetici;
- migliore conservazione degli alimenti;

### **3. Struttura organizzativa:**

il concorrente dovrà descrivere la propria struttura organizzativa con i livelli di responsabilità dei vari operatori a disposizione. In particolare saranno valutati i seguenti aspetti:

- reperibilità e tempi di intervento del coordinatore in caso di emergenze;
- politiche aziendali volte a contenere il turn over del personale impiegato nel servizio e l'eventuale burn-out degli operatori;
- modalità e tempi di sostituzione del personale in caso di assenza breve, media o lunga durata;
- formazione del personale: quantità e qualità degli interventi di formazione e di aggiornamento.

### **4. Gestione delle emergenze:**

sarà oggetto di valutazione un piano per la gestione delle eventuali emergenze descrittivo delle criticità che possono verificarsi nel corso della gestione del servizio e delle relative soluzioni proposte a garanzia della esecuzione senza soluzione di continuità del servizio stesso.

**F- GESTIONE SICUREZZA E QUALITÀ ALIMENTARE:** possesso certificazioni rilasciate da Ente accreditato.

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

- **con la lettera D vengono indicati** i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;

- **con la lettera Q vengono indicati** i "Punteggi quantitativi" calcolati con formula matematica; per l'elemento A al criterio 1.1 si rinvia agli indici ponderali dell'allegato A del disciplinare di gara;

- **con la lettera T vengono indicati** i "Punteggi tabellari" attribuiti totalmente se verrà effettuata la misura nel criterio:

<b>ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA</b>						
<b>SOLUZIONI MIGLIORATIVE DEGLI STANDARD DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>						
Il concorrente dovrà indicare la percentuale (%) d'incremento di prodotti biologici in più rispetto alla percentuale (%) prescrittiva dei CAM per la ristorazione scolastica, secondo il modello sotto riportato:						<b>5 punti</b>
<b>DERRATE</b>	<b>A</b> <b>%</b> <b>prescrittiv</b> <b>e in peso</b> <b>di prodotti</b> <b>biologici</b> <b>previsti</b> <b>dai CAM</b> <b>sul totale</b> <b>necessari</b> <b>o, coerenti</b> <b>con il</b> <b>menù e</b> <b>con le</b> <b>grammatu</b> <b>re</b>	<b>B</b> <b>%</b> <b>residua</b> <b>(max</b> <b>da</b> <b>offrire)</b>	<b>C</b> <b>%</b> <b>d'increment</b> <b>o di prodotti</b> <b>biologici in</b> <b>più rispetto</b> <b>alla %</b> <b>prescrittiva</b> <b>prevista dai</b> <b>CAM per la</b> <b>ristorazione</b> <b>scolastica</b>	<b>A+C</b> <b>% totale</b> <b>(somma</b> <b>tra %</b> <b>prescrittiva</b> <b>e %</b> <b>d'incremen</b> <b>to offerta)</b>	<b>Q Max</b> <b>15 punti</b>	
Frutta	50%	50%			2	
verdura e ortaggi	50%	50%			2	
Legumi	60%	40%			0,5	
Cereali e derivati, pane, pasta e farine	60%	40%			1,5	
Carne bovina	60%	40%			2	
Carne suina	10%	90%			1	

carne avicola	40%	60%			1,5	
Salumi	30%	70%			0,5	
Formaggi	30%	70%			1,5	
Olio EVO	40%	60%			1	
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	67%			1,5	

Il singolo punteggio per ciascuna categoria di prodotto offerto sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula:

$$P_i = P_{max} * \% \text{ offerto o.e. } (A+C)$$

---


$$\% \text{ offerta maggiore (migliore A+C)}$$

Ove

P<sub>i</sub> = punteggio da attribuire al concorrente i-esimo

P<sub>max</sub> = punteggio massimo previsto per il sub criterio

Il punteggio assegnato sarà dato dalla somma dei singoli punteggi relativi a ciascuna categoria di prodotto offerto

**PROVENIENZA DELLE DERRATE**

Utilizzo di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta (Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il KM 0. Per KM 0 si intende una distanza tra terreno coltivato/sito allevamento e centro di cottura non superiore a 150KM).

Il concorrente deve elencare, nell'ambito delle sotto specificate categorie merceologiche, **la percentuale di prodotti biologici a filiera corta/km0 previsti dai menù stagionali che si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti per l'intera durata contrattuale.**

Al concorrente che offre la maggiore percentuale di prodotto biologico a filiera corta /km0

**Max  
10 punti**

nell'ambito delle categorie merceologiche di cui ai subcriteri da B1 a B5 sarà attribuito il corrispondente punteggio Max della relativa colonna Q. Ai restanti punteggi proporzionalmente inferiori, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base della seguente formula:

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

dove:

- $V(a)_i$  = 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 a filiera corta/km0 offerto dal concorrente in esame rispetto al sub-criterio (i) in considerazione;
- $R(\max)_i$  = maggior percentuale di prodotto biologico a filiera corta/km0 offerto tra tutti i concorrenti rispetto al sub-criterio (i) in considerazione.

Il punteggio finale verrà attribuito secondo la seguente formula:

$$B(a)_i = Q(\max)_i * V(a)_i$$

dove

$B(a)_i$  è il punteggio attribuito all'offerta in esame per il singolo sub criterio;

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

il coefficiente  $V(a)_i$ , avente valore compreso tra zero ed uno, determinato secondo la formula sovra riportata.

VERDURA E ORTAGGI FRESCHI	D Max _ punti	Q Max 2,4 punti	T Max __punti
FRUTTA FRESCA	D Max punti	Q Max 2,4 punti	T Max punti
LEGUMI	D Max _ punti	Q Max 1,2 punti	T Max __ punti
CEREALI E DERIVATI	D Max punti	Q Max 1,6 punti	T Max punti
LATTE FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE	D Max punti	Q Max 2,4 punti	T Max punti

<b>PROGETTI VOLTI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PESCE FRESCO LOCALE IN SOSTITUZIONE DI QUELLO CONGELATO</b>		<b>Max 9 punti</b>
<b>C1</b>	<p><b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE VOLTO ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PESCE FRESCO</b></p> <p>Il concorrente dovrà presentare un progetto di educazione alimentare, senza costi aggiuntivi per l'Ente, per l'introduzione di pesce fresco locale in sostituzione di quello congelato, anche proponendo modifiche alle specie somministrate. Il progetto, dopo la descrizione della propria proposta, dovrà indicare quali sono gli interventi che si intendono attuare per rendere graditi gli alimenti ai bambini, nonché le misure adottate per ridurre l'impatto delle spine nell'utenza.</p>	<b>Max 3 6 punti (D)</b>
<b>C2</b>	<p><b>QUANTITÀ DI SOMMINISTRAZIONI DI PESCE FRESCO</b></p> <p>Il concorrente dovrà indicare quante volte in un anno scolastico intende somministrare pesce fresco locale in sostituzione di quello congelato.</p> <p>Il punteggio verrà assegnato come segue:</p> <p>10 o più somministrazioni l'anno scolastico: 6 punti</p> <p>9 somministrazioni l'anno scolastico: 5,4 punti</p> <p>8 somministrazioni l'anno scolastico: 4,8 punti</p> <p>7 somministrazioni l'anno scolastico: 4,2 punti</p> <p>6 somministrazioni l'anno scolastico: 3,6 punti</p> <p>5 somministrazioni l'anno scolastico: 3 punti</p> <p>4 somministrazioni l'anno scolastico: 2,4 punti</p> <p>3 somministrazioni l'anno scolastico: 1,8 punti</p> <p>2 somministrazioni l'anno scolastico: 1,2 punti</p> <p>1 somministrazione l'anno scolastico: 0,6 punti</p>	<b>Max 6 6 punti (T)</b>
<b>COMUNICAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE DELLA "CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE"</b>		<b>Max 17 punti</b>
<b>D1</b>	<p><b>PIANO DI INFORMAZIONE</b></p> <p>Il concorrente dovrà proporre un piano di informazione destinato agli utenti e alle loro famiglie che dovrà essere basato tenendo in considerazione la tipologia dell'utenza sulle seguenti tematiche:</p> <p>-Informazione sulle qualità caratteristiche e provenienza territoriale delle derrate utilizzate;</p> <p>- Alimentazione e fornitori locali.</p>	<b>Max 5 punti (D)</b>

		Verranno valutate l'efficacia comunicativa e la completezza delle informazioni.	
<b>D2</b>	<b>CUSTOMER SATISFACTION</b>	Il concorrente dovrà proporre un progetto per la valutazione del livello annuale di gradimento del servizio. Dovranno essere indicate le metodologie e gli strumenti per la valutazione. Saranno premiate le proposte che monitoreranno in maniera capillare il gradimento e che siano in grado di indicare al Servizio Comunale competente le eventuali azioni correttive da adottare per migliorare il gradimento collettivo.	<b>Max 3 punti (D)</b>
<b>D3</b>	<b>PRESENTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTI AI BAMBINI</b>	In particolare, progetti di educazione alimentare rivolti alle classi e senza costi aggiuntivi per l'Ente, in cui vengano proposti interventi finalizzati a migliorare il rapporto dei bambini con il cibo, soprattutto ad accettare quelli "difficili" (es. legumi e prodotti in genere poco graditi) e a sensibilizzare sulla riduzione dello spreco, nonché le proposte di menù a tema e di laboratori alimentari (rif. Art.8 del C.S.A).	<b>Max 5 punti (D)</b>
<b>D4</b>	<b>GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI</b>	Sarà oggetto di valutazione un progetto per la gestione delle eventuali eccedenze alimentari che preveda la raccolta e il recupero del cibo non somministrato per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari.	<b>Max 4 punti (D)</b>
<b>ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</b>			<b>Max 31 punti</b>
<b>E1</b>	<b>GESTIONE E ORGANIZZAZIONE DELLE MENSE</b>	Sarà oggetto di valutazione il progetto di gestione e organizzazione del servizio, con particolare riferimento alle modalità di stoccaggio derrate e gestione della preparazione dei pasti in relazione alle differenti diete da somministrare in contemporanea nell'ottica dell'efficienza e della sicurezza alimentare.	<b>Max 4 punti (D)</b>
<b>E2</b>	<b>PROPOSTE PER EFFICIENTAMENTO ATTREZZATURE E ALLESTIMENTI</b>	Il concorrente dovrà proporre un progetto, senza costi a carico dell'ente, per l'efficientamento delle attrezzature e degli allestimenti finalizzati alla: - riduzione dei tempi di preparazione pasti; - riduzione consumi idrici ed energetici; - migliore conservazione degli alimenti;	<b>Max 12 punti (D)</b>
<b>E3</b>	<b>STRUTTURA ORGANIZZATIVA</b>	Il concorrente dovrà descrivere la propria struttura organizzativa con i livelli di responsabilità dei vari operatori a disposizione. In particolare saranno valutati i seguenti aspetti: -reperibilità e tempi di intervento del coordinatore in caso di emergenze;	<b>Max 5 punti (D)</b>

		-politiche aziendali volte a contenere il turn over del personale impiegato nel servizio e l'eventuale burn-out degli operatori;  -Modalità e tempi di sostituzione del personale in caso di assenza breve, media o lunga durata;  -Formazione del personale: quantità e qualità degli interventi di formazione e di aggiornamento.			
<b>E4</b>		<b>GESTIONE DELLE EMERGENZE</b>  Sarà oggetto di valutazione un piano per la gestione delle eventuali emergenze descrittivo delle criticità che possono verificarsi nel corso della gestione del servizio e delle relative soluzioni proposte a garanzia della esecuzione senza soluzione di continuità del servizio stesso.			<b>Max 10 punti (D)</b>
	<b>F5</b>	<b>GESTIONE SICUREZZA E QUALITA' ALIMENTARE</b>			<b>Max 8 punti</b>
		<b>CERTIFICAZIONE ISO 22000</b>	D Max __punti	Q Max __punti	T Max 2 punto
		<b>CERTIFICAZIONE ISO 14001:2015 SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE</b>	D Max __punti	Q Max __punti	T Max 2 punto
		<b>CERTIFICAZIONE SA 8000</b>	D Max __punti	Q Max __punti	T Max 2 punto
		<b>CERTIFICAZIONE ISO 45001</b>	D Max __punti	Q Max __punti	T Max 2 punto
		<b>Totale</b>			<b>Max 90 punti</b>

**Dato atto che:**

- l'offerta tecnica dovrà essere obbligatoriamente formulata rispettando l'ordine dei criteri della tabella sopra riportata, sviluppando le modalità con le quali si intende erogare il servizio tenendo conto di quanto richiesto nel capitolato d'appalto e nel disciplinare, in n. 10 pagine (20 facciate) in formato A4, font Arial corpo 11, interlinea 1,5 righe, in cui non saranno computate la copertina e gli eventuali indici e gli allegati.

- il fascicolo delle migliori, presentato in fase di gara, costituirà per la ditta aggiudicataria sarà parte integrante del contratto.

**OFFERTA ECONOMICA (max 10 punti)**

<b>E</b>	<b>ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA</b>	<b>Max 10 punti</b>
E.1	<i>metodo non lineare con <math>\alpha &lt; 1</math></i>	10 punti

### **METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA**

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un **punteggio discrezionale** nella colonna "D" "criteri discrezionali" della tabella, è attribuito un coefficiente da parte della commissione, sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario come appresso specificato:

- per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio discrezionale, si procederà secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

<b>Giudizio</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Criteri di giudizio</b>
Eccellente	Sino a 1,0	trattazione dettagliata ed estensiva Supera le aspettative espresse nel CSA grazie ad una trattazione esaustiva e particolareggiata dei temi richiesti e degli argomenti trattati. Sono evidenti, ben oltre alle attese, i benefici e vantaggi perseguiti dalla proposta con riferimento anche alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa. L'affidabilità dell'offerta è concreta ed evidente.
Ottimo	Sino a 0,8	trattazione analitica rispetto a tutti gli aspetti tecnici esposti, completa e con ottima rispondenza alle aspettative  Ottima efficacia della proposta rispetto aspettative espresse nel CSA, anche con riferimento alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa.
Buono	Sino a 0,6	trattazione con buona rispondenza alle aspettative
Discreto	Sino a 0,4	trattazione appena esauriente I vantaggi e/o benefici sono appena apprezzabili, ma sufficientemente alle

		aspettative.
Modesto	Sino a 0,2	trattazione sintetica e lacunosa, non del tutto rispondente alle aspettative, che denota scarsa concretezza della proposta rispetto al parametro di riferimento. I benefici/vantaggi proposti non sono chiari e/o non trovano dimostrazione analitica in quanto proposto
Assente o Irrilevante	0,0	trattazione assente o insufficiente e/o che denota nulla o scarsa rispondenza con le aspettative

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Ciascun coefficiente *definitivo* sarà quindi moltiplicato per massimo punteggio attribuibile al criterio (o, se presenti, sub criteri), ottenendo così il punteggio assegnato sulla base della valutazione eseguita.

Agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “**Q**” “*criteri quantitativi*” della tabella, il relativo punteggio è assegnato sulla base dell’applicazione della formula matematica stabilita.

Agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “**T**” “*criteri tabellari*” della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto nella tabella medesima.

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

Il punteggio dell’offerta economica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione di seguito elencati con la relativa ripartizione dei punteggi:

- **metodo non lineare con  $\alpha < 1$ :**

$$C_i = (R_a/R_{max})^\alpha$$

dove

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

$R_a$  = ribasso percentuale dell’offerta del concorrente  $i$ -esimo sul costo unitario del pasto;

$R_{max}$  = ribasso percentuale dell’offerta più conveniente

$\alpha = 0,40$

## METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La Commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo "aggregativo compensatore", attraverso la seguente formula:

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

Dove:

*C<sub>ai</sub>* = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;

*C<sub>bi</sub>* = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;

*C<sub>ni</sub>* = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;

*P<sub>a</sub>* = peso criterio di valutazione a;

*P<sub>b</sub>* = peso criterio di valutazione b;

***P<sub>n</sub>*** = peso criterio di valutazione n.

**Stabilito** al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, procedere alla riparametrazione dello stesso;

**Valutato altresì**, ai sensi dell'art. 107, comma 3 del Codice, di avvalersi della cosiddetta "inversione procedimentale", esaminando quindi le offerte tecniche e le offerte economiche prima della verifica della documentazione amministrativa e procedendo successivamente alla verifica del possesso dei requisiti di carattere generale e di quelli di idoneità e di capacità economico finanziaria e tecnica nei confronti del primo graduato;

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

- chiedere agli operatori l'impegno a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- garantire l'applicazione dei CCNL nazionali e territoriali di settore, in conformità con l'art. 11;
- stabilire che gli operatori economici sono tenuti a consegnare, nei termini e modi ivi previsti, i documenti di cui agli artt. 1, 2 e 3 dell'allegato II.3;
- ai sensi dell'art. 4, dell'allegato II.3, prevedere nei documenti di gara l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, sia all'occupazione giovanile sia all'occupazione femminile.

**Preso atto:**

- che dalla pagina web del competente Ministero (<https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam>) si

evidenza che per il servizio di refezione 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”, approvati con DM 10-03-2020 (G.U.90 del 04-04-2020);

- che dei criteri di base *ivi* prescritti si è tenuto conto, in termini di specifiche tecniche e di esecuzione, nella redazione del CSA relativo al servizio in oggetto;
- che i criteri di selezione dei candidati e di valutazione dell’offerta tecnica, come di seguito declinati, tengono conto delle sezioni “*selezione dei candidati*” e “*criteri premianti*” riportati tra i Criteri Minimi Ambientali approvati dal citato decreto ministeriale;

**Verificato che** il servizio/fornitura in questione non rientra tra i lavori, beni e servizi di cui all’art. 1 DPCM 24 dicembre 2015 (cft. Art. 9, comma 3, D.L. 66/2014, convertito con le modifiche nella L.23 giugno 2014, n. 89) e che pertanto questa Stazione Unica Appaltante può procedere all’acquisto degli stessi senza che l’Ente ricorra ad uno dei soggetti aggregatori di cui al comma 1 dello stesso art. 9;

**Ritenuto** di procedere sulla base delle seguenti ulteriori scelte:

1. ai sensi dell’art. 108, comma 10, del Codice, non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all’oggetto del contratto;
2. procedere con l’aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente;
3. ai sensi dell’art. 110 del Codice, prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;
4. di prevedere la possibilità di subappalto come stabilito all’art. 36 del relativo capitolato;
5. di stabilire che i concorrenti debbano eseguire un sopralluogo obbligatorio presso le aree o gli immobili o gli impianti dove deve svolgersi il servizio, per le seguenti motivazioni: l’appalto comporta, per la prima volta per l’Ente una esternalizzazione completa dello stesso, il sopralluogo riveste, perciò, lo scopo di permettere all’offerente una presa di conoscenza delle condizioni locali e di tutte le circostanze che possono influire sull’esecuzione del servizio e delle forniture;
6. di dare atto che, in applicazione dell’art. 119, comma 1, del Codice “a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall’articolo 120, comma 1 lett. d), il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l’integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative alla categoria prevalente”;
7. di dare atto che secondo l’art. 17, comma 8, del D.lgs. 36/2023, l’esecuzione del contratto può essere iniziata, anche prima della stipula, per motivate ragioni, ed è sempre iniziata prima della stipula se sussistono le ragioni d’urgenza di cui all’art. 17, comma 9, del D. Leg.vo 36/2023;
8. di dare atto che, fermo quanto previsto dal precedente paragrafo, ai sensi dell’art. 17, comma 9 e comma 10, del Codice, il Comune si riserva la facoltà di consegnare il servizio in via d’urgenza nelle more della stipula del contratto;

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

**Dato atto che:**

- in forza di quanto previsto dall’art. 3, comma 2, lett. g) della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all’acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c di questo Comune e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all’Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC), dietro corresponsione dell’importo da parte di questo Comune;

- ai sensi della deliberazione dell'ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad €. 880,00, da versare nei termini suindicati;
- l'incentivo per funzioni tecniche ai sensi dell'art. 45 del D.Lgs. 45/2023 calcolato sull'importo a base di gara è pari ad €. 76.355,34;
- ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. n. 36/2023 – la costituzione del gruppo di lavoro che si occuperà delle fasi amministrative della procedura di gara per il Comune di San Benedetto del Tronto nonché dell'esecuzione del servizio, individuando i nominativi coinvolti come di seguito specificato:

Responsabile unico del procedimento e redattore del progetto di servizio	Lalla Iezzi
Collaboratori diretti amministrativi	Stefania De Marco
Altro personale amministrativo	Luca Francesco Mantini
Direttore dell'esecuzione del contratto	Michela Soragnese

**Considerato** di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 84 e 85 del Codice: sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, e sulla Piattaforma a Valore Legale (PVL) gestita da ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;

**Dato atto** che le pubblicazioni sulla banca dati ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante avvengono senza oneri;

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

Descrizione	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO per tre aa.ss.
<b>COSTI DELLA MANODOPERA</b>	€ 768.447,79	€ 2.305.343,37
<b>DERRATE</b>	€ 365.000,00	€ 1.095.000,00
<b>TRASPORTO</b>	€ 16.000,00	€ 48.000,00
<b>SPESE GENERALI</b>		
Pulizia-sanificazione-strumenti di sicurezza	€ 9.000,00	€ 27.000,00
Manutenzione	€ 14.000,00	€ 42.000,00
costi di gestione	€ 9.000,00	€ 27.000,00
<b>UTILE</b>	€ 37.552,21	€ 112.656,63
<b>A) TOTALE soggetto a ribasso</b>	<b>€ 1.219.000,00</b>	<b>€ 3.657.000,00</b>
<b>B) COSTI SICUREZZA (non soggetti a ribasso)</b>	€ 500,00	€ 1.500,00
<b>TOTALE APPALTO PRINCIPALE (A+B)</b>		€ 3.658.500,00
<b>C) proroga contrattuale aa.ss. 2028/2029 2029/2030 (di cui € 1.000,00 o.s.)</b>		<b>€ 2.439.000,00</b>
<b>D) QUINTO D'OBBLIGO</b>		€ 731.700,00
<b>VALORE APPALTO (A+B+C+D)</b>		<b>€ 6.829.200,00</b>
costo del pasto		€ 5,30
n. pasti		<b>230.000</b>

**Verificato** che la somma complessiva lorda pari ad €. 3.805.110,00 (**comprensivo di IVA**), troverà allocazione al capitolo 0406.13.243 nei rispettivi anni finanziari di competenza;

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

**Richiamate:**

- la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 237 del 28/12/2024 ad oggetto "APPROVAZIONE NOTA DI AGGIORNAMENTO AL DOCUMENTO UNICO DI PROGRAMMAZIONE 2025/2027, BILANCIO DI PREVISIONE FINANZIARIO 2025/2027 E RELATIVI ALLEGATI;
- la Deliberazione della Giunta Comunale n° 58 del 18/03/2025, esecutiva a termini di legge, con cui si è provveduto ad approvare il PIANO ESECUTIVO DI GESTIONE (PEG) 2025-2027;
- la Deliberazione della Giunta Comunale n° 59 del 18/03/2025 esecutiva a termini di legge, con cui si è provveduto ad approvare il PIANO INTEGRATO ATTIVITÀ E ORGANIZZAZIONE (PIAO) 2025/2027;

**Atteso** il rispetto delle prescrizioni contenute nel documento di conformità, come adottato dal Segretario Generale con proprio atto n° 341 del 29 marzo 2021 e comunicato agli uffici con nota circolare n° 21606/2021;

**Evidenziata** la propria competenza ad adottare il presente atto in base agli artt. 107, commi 2 e 3 e 192 del D. Lgs. n. 267/2000;

**Visti:**

- il D.Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;
- la Legge n. 241/90;
- il D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;
- il D.Lgs. 209/2024;
- la "*Convenzione ai sensi dell'art. 30 comma, 1 e 2 del T.U.E.L. e dell'art. 62 del D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 tra il Comune di San Benedetto del Tronto e la Provincia di Fermo per lo svolgimento delle attività di Stazione Unica Appaltante*" sottoscritta con deliberazione del Consiglio Comunale n.14 del 12/02/2022 in corso di aggiornamento per adeguarla alle disposizioni del Codice di cui al D.Lgs. 36/2023.

**D E T E R M I N A**

Di approvare la narrativa che precede e per l'effetto

1. di **richiamare** la premessa, che qui si intende integralmente riportata e approvata, in quanto parte integrante del presente dispositivo e motivazione, ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 241/90;
2. di **riapprovare** con le precisazioni ivi specificate il Progetto per il servizio di refezione scolastica per tre anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028 (oltre eventuale proroga biennale), allegato alla presente quale parte integrante e sostanziale, predisposto dal Servizio Politiche sociali U.O. Refezione scolastica, costituito dai seguenti elaborati:
  - a) 1. Relazione tecnico-illustrativa;

- b) 2. Documento di stima economica;
- c) 3. Capitolato speciale di appalto descrittivo e prestazionale e relativi allegati:
- Allegato 1 - Menù settimanali per bimbi 6/12 mesi degli Asili Nido e menù stagionali settimanali per bimbi 12/36 mesi degli Asili Nido,
  - Allegato 1/b- Menù settimanali stagionali per Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria,
  - Allegato 2 - Caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igienico sanitarie prescritte per le derrate alimentari dall'AST – servizio nutrizione ed igiene degli alimenti,
  - Allegato 3 - Grammature,
  - Allegato 4 - Raccomandazioni gestione menù;
  - Allegato 5 - DUVRI, per gli oneri di sicurezza da rischi interferenziali ex art. 26, comma 3, D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.
3. **di avviare** una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del **“SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA AA.SS. 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028 (CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI) PER SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, DEI NIDI E DELLE SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO”**, attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione sottoscritta da questo Comune e la Provincia di Fermo con deliberazione del Consiglio Comunale n.14 del 12/02/2022, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;
4. **di dare atto che:**
- ai sensi dell'art.15 del Codice dei contratti, si individua quale Responsabile Unico del Progetto (RUP) dell'intervento in questione la dott.ssa Lalla Iezzi, Responsabile del Servizio Politiche Sociali, in possesso dei requisiti di professionalità previsti dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 15 e dall'Allegato I.2 del Codice dei contratti;
  - che sulla base della dichiarazione resa ai sensi dell'art.16delCodicedeicontratti, rilasciata con nota prot. n. 28242 del 17/04/2025, in riferimento alla procedura in oggetto nei confronti del RUP non sussistono cause di conflitto d'interesse di cui all'articolo 16 del Codice, né situazioni per le quali è previsto l'obbligo di astensione ai sensi dell'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62,"*Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165*", modificato, da ultimo, dal decreto del Presidente della Repubblica 13 giugno 2023, n. 81;
  - ai sensi dell'art.114, comma 7 e 31 dell'II.14 Codice dei contratti il direttore dell'esecuzione (DEC) è stato individuato nella persona della Dott.ssa Michela Soragnese;
5. **di dare atto** di quanto segue
- in forza di quanto previsto dall' art.3 punto h. della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c del Comune e provvedere, successivamente, al pagamento del relativo contributo all'ANAC, dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
  - ai sensi dell'art. 2, comma 1, della deliberazione ANAC n. 598 del 30 dicembre 2024l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUAper la presente procedura è pari ad €. 880,00;
  - ai sensi dell'art. 9 della Convenzione e nel rispetto dell'art. 45, comma 8 e l'allegato I.10, del Codice dei Contratti, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano €.7.322,09pari allo 0,20 % dell'importo dell'appalto principale;
  - di dovere provvedere alle seguenti forme di pubblicità, ai sensi dell'art. 84 e 85 del

Codice: sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, e sulla Piattaforma a Valore Legale (PVL) gestita da ANAC e sul sito istituzionale della stazione appaltante;

6. **di dare atto** che le predette pubblicazioni avvengono senza oneri;
7. **riapprovare le precisazioni ivi specificate e pertanto di dare atto**, che l'appalto in questione presenta il nuovo quadro economico:

Descrizione	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO per tre aa.ss.
<b>COSTI DELLA MANODOPERA</b>	€ 768.447,79	€ 2.305.343,37
<b>DERRATE</b>	€ 365.000,00	€ 1.095.000,00
<b>TRASPORTO</b>	€ 16.000,00	€ 48.000,00
<b>SPESE GENERALI</b>		
Pulizia-sanificazione-strumenti di sicurezza	€ 9.000,00	€ 27.000,00
Manutenzione	€ 14.000,00	€ 42.000,00
costi di gestione	€ 9.000,00	€ 27.000,00
<b>UTILE</b>	€ 37.552,21	€ 112.656,63
<b>A) TOTALE soggetto a ribasso</b>	<b>€ 1.219.000,00</b>	<b>€ 3.657.000,00</b>
<b>B) COSTI SICUREZZA (non soggetti a ribasso)</b>	€ 500,00	€ 1.500,00
<b>TOTALE APPALTO PRINCIPALE (A+B)</b>		€ 3.658.500,00
<b>C) proroga contrattuale aa.ss. 2028/2029 2029/2030 (di cui € 1.000,00 o.s.)</b>		<b>€ 2.439.000,00</b>
<b>D) QUINTO D'OBBLIGO</b>		€ 731.700,00
<b>VALORE APPALTO (A+B+C+D)</b>		<b>€ 6.829.200,00</b>
<b>costo del pasto</b>		<b>€ 5,30</b>
<b>n. pasti</b>		<b>230.000</b>

**8. di approvare** ai sensi dell'art. 114 del D. Lgs. n. 36/2023 – la costituzione del gruppo di lavoro che si occuperà delle fasi amministrative della procedura di gara per il Comune di San Benedetto del Tronto nonché dell'esecuzione del servizio, individuando i nominativi coinvolti come di seguito specificato:

Responsabile unico del procedimento e redattore del progetto di servizio	Lalla lezzi
Collaboratori diretti amministrativi	Stefania De Marco
Altro personale amministrativo	Luca Francesco Mantini
Direttore dell'esecuzione del contratto	Michela Soragnese

**9. di dare atto** che la sottoscrizione del contratto inerente il servizio in oggetto avverrà, ai sensi dell'art. 18 del Codice in forma pubblico-amministrativa in modalità elettronica;

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

**11. di trasmettere** la presente rettifica alla D.D. n.472 del 28/04/2025 alla SUA Provincia di Fermo unitamente alla documentazione di gara predisposta;

**12. di disporre** la pubblicazione del presente provvedimento all'albo pretorio online ai fini della generale conoscenza e di dare attuazione alle forme di pubblicità di cui all'art. 27 del d.lgs. n. 36/2023.

Il Responsabile del Procedimento  
IEZZI LALLA<sup>2</sup>

IL DIRIGENTE  
ex Decreto Sindacale 16/2022  
AREA COMUNITA'  
ROSATI ANTONIO<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Documento informatico firmato digitalmente, ai sensi del D.lgs. n.82/2005, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa

<sup>2</sup> Firma autografa sostituita dall'indicazione a stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2, del D.lgs. 39/93

---

## CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente Determina è pubblicata all'Albo Pretorio in data 13/05/2025 n° 006032 del Registro di Pubblicazione.



L'Incaricato di Segreteria Generale  
per la pubblicazione  
BASILI FABRIZIA<sup>1</sup>

La presente determina è stata pubblicata all'Albo Pretorio dal 13/05/2025 al 28/05/2025.



L'Incaricato di Segreteria Generale  
per la pubblicazione  
BASILI FABRIZIA<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup>Firma autografa sostituita dall'indicazione a stampa ai sensi dell'art. 3, co. 2, del D.lgs. 39/93