



Città di Grottammare

Provincia di Ascoli Piceno

AREA 1^ - SERVIZI ALLA PERSONA: INCLUSIONE E EDUCAZIONE

DETERMINAZIONE N. 12 del 15-06-2023

del Registro Area 1^ (Servizi alla Persona: Inclusione e Educazione)

OGGETTO: AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA. DETERMINA A CONTRARRE, ATTRIBUZIONE DELLA PROCEDURA DI SELEZIONE DEL CONTRAENTE ALLA STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.) DELLA PROVINCIA DI FERMO ED IMPEGNO PER SPESE DI PROCEDURA. MODIFICHE E INTEGRAZIONI. CUP I19I22000440004

break-word'>

Il sottoscritto dott. Igor Vita, Responsabile della 1^a Area, Servizi alla Persona: Inclusione ed Educazione

Visti i seguenti atti:

- la Delibera di Giunta Comunale n. 419 del 23.12.1998, esecutiva, con la quale sono state approvate le procedure per l'adozione delle determinazioni;
- la Delibera di Giunta Comunale n. 160 del 18.05.2000, esecutiva, ad oggetto Approvazione nuovo Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi. Definizione nuova struttura organizzativa dell'Ente e dotazione organica e successive modifiche;
- gli articoli 107 e 109, comma 2, del testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al decreto legislativo 18.08 2000, n. 267;
- il Provvedimento del Sindaco n. 7 del 19.05.2023 con il quale sono stati confermati per l'anno 2023 i Responsabili di Area titolari di posizione organizzativa e i Responsabili di Servizio;

Viste:

- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 9 del 26-01-2023 ad oggetto "approvazione bilancio di previsione 2023-2025 ed allegati. Approvazione nota di aggiornamento DUP 2023 - 2025", immediatamente eseguibile;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 32 del 14-02-2023 ad oggetto "Approvazione P.E.G. (piano esecutivo di gestione) 2023-2025", immediatamente eseguibile;
- la deliberazione di Giunta Comunale n. 137 del 17-05-2022 ad oggetto "approvazione P.E.G. (piano esecutivo di gestione) 2022-2024 e piano degli obiettivi - performance", immediatamente eseguibile, successivamente modificata con deliberazioni n. 293 del 08-11-2022 e n. 309 del 23-11-2022;

Richiamata la propria determinazione n. 44 del 30.12.2022, ad oggetto: "Affidamento del servizio di ristorazione scolastica. Determina a contrarre, attribuzione della procedura di selezione del contraente alla stazione unica appaltante (S.U.A.) della Provincia di Fermo ed impegno per spese di procedura. CUP I19I22000440004";

Dato atto che l'avvicinarsi di personale all'interno della cucina, la messa in quiescenza di un operatore e il piano di lavori prospettato dall'Amministrazione e dai Servizi Lavori Pubblici, relativo alla probabile indisponibilità prima del plesso di via Marche, presumibilmente nell'anno scolastico 2023/24 e poi della cucina di via Alighieri, presumibilmente nell'anno scolastico 2024/25, ha costretto a ripensare e ricalcolare gli importi dell'intero appalto e a modificare parte del capitolato d'onori nel tentativo di prevedere i vari scenari che potrebbero crearsi durante l'esecuzione del servizio;

Ritenuto, pertanto, di dover provvedere ad adottare un nuovo atto che contempli tali modifiche e integrazioni;

Premesso che:

- i contratti dei servizi di preparazione, fornitura, trasporto e distribuzione pasti per gli alunni della scuola primaria e secondaria di I grado di Grottammare e quello per la gestione delle cucine comunali sono in regime di *prorogatio* e si rende necessario procedere alla selezione di un nuovo contraente;
- con Deliberazione di Giunta comunale n. 361 del 27/12/2022, immediatamente eseguibile, la Giunta comunale ha disposto quanto segue:
 - di approvare il progetto di servizio di ristorazione scolastica, compreso il capitolato speciale d'appalto (nel prosieguo, anche CSA) e gli altri atti facenti parte del progetto, autorizzandone fin da ora eventuali rettifiche ed integrazioni da parte del Responsabile a contrattare, che non ne alterino il contenuto sostanziale;
 - di autorizzare l'indizione di apposita procedura di evidenza pubblica per l'affidamento del servizio in oggetto;
 - di incaricare il Responsabile della 1^a Area Servizi alla Persona: Inclusione ed Educazione ad adottare gli atti conseguenti sulla base dei seguenti indirizzi:
 - durata: fissare in due (due) anni la durata dell'appalto, con decorrenza dalla data di stipula del contratto ovvero, se precedente, di attivazione del servizio indicativamente prevista per l'inizio dell'anno scolastico 2023/2024 e con riserva di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per un periodo di ulteriori due (due) anni, previa comunicazione entro 7 giorni prima della scadenza vieppiù con riserva di una proroga tecnica per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente;
 - importo (già rettificato rispetto a quanto deliberato, sulla base dei nuovi dati e delle nuove indicazioni): dare atto che il valore presunto dell'appalto è pari ad € **1.574.513,53** Iva esclusa, di cui € **6.750,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, distinto come segue:
 - per appalto principale (due anni scolastici): € **726.519,96**, di cui € **3.000,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
 - per eventuale rinnovo per un periodo di ulteriori 2 (due) anni scolastici: € **714.584,96**, di cui € **3.000,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
 - per eventuale proroga tecnica per ulteriori 6 mesi (fino al 31 dicembre dell'anno di chiusura dell'appalto): € **133.408,61**, di cui € **750,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
 - affidamento: procedere attraverso apposita procedura di gara "aperta" da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di migliorie tecniche in fase di offerta;

Dato atto che il servizio di che trattasi è stato inserito all'interno della programmazione relativa al biennio 2022/2023, annualità 2022 ed allo stesso è stato attribuito il seguente CUI Programma Biennale Forniture e Servizi: S82000670446202200030

Dato atto che:

- in data 05.03.2021 questo Comune ha sottoscritto con la Provincia di Fermo la “*Convenzione relativa al conferimento delle funzioni di stazione unica appaltante (s.u.a.) ai sensi e per gli effetti del combinato disposto dell’art. 37 del d. Lgs. 18.04.2016, n. 50 e dell’art. 1, comma 88, della legge 7.04.2014, n. 56*”;
- sulla base di detta Convenzione la SUA della Provincia di Fermo si attiverà, dietro trasmissione del presente provvedimento a contrattare, nella gestione dell’*iter* di individuazione del miglior contraente, che di norma e sinteticamente prevede il coordinamento delle seguenti attività:
 - predisposizione degli atti di gara (bandi, capitolati, disciplinari, modulistica ecc...);
 - acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) e ad ogni adempimento ad esso collegato, sino alla fase di aggiudicazione definitiva;
 - adempimenti di gara in tutte le sue fasi, *ivi* compresi gli obblighi di pubblicità e di comunicazione, oltre che la partecipazione al seggio o commissione di gara;
 - successiva verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa;
 - atto di aggiudicazione definitiva ed efficace da trasmettere, unitamente a copia dei documenti di gara, al Responsabile Unico del Procedimento dell'Ente Aderente;

Considerato che:

- ai sensi dell'articolo 192 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267, la stipulazione del contratto deve essere preceduta da apposita determinazione a contrattare del Responsabile del Procedimento di spesa indicante:
 - a) il fine che con il contratto si intende perseguire;
 - b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
 - c) le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;
- ai sensi dell’articolo 32, comma 2, del Codice, prima dell’avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

Ritenuto, pertanto:

- di individuare il fine del contratto nella necessità di disporre del servizio di ristorazione scolastica, attraverso la preparazione, fornitura, trasporto e distribuzione pasti sia dai punti cottura in disponibilità della ditta appaltatrice sia dai punti cottura comunali per gli alunni della scuola dell’infanzia, primaria ed eventualmente secondaria di I grado di Grottammare;
- di richiamare l’oggetto del contratto e tutte le clausole risultanti dal CSA, già approvato con la citata DGC n. 361 del 27/12/2022 e *quivi* allegato con modificazioni quale parte integrante e sostanziale;

Considerato che ai sensi dell’art. 35 del Codice, il valore presunto dell’appalto è pari ad € **1.574.513,53**, di cui € **6.750,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva di legge, di cui

- per appalto principale (due anni scolastici): € **726.519,96**, di cui € **3.000,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato come segue:
 - a) Per la gestione delle cucine tenendo conto dell’importo unitario a pasto a base di gara, calcolato come esplicitato nell’allegato progetto, pari a € 3,65 inclusi oneri di sicurezza determinati in € 0,015/pasto, per un numero stimato di circa:

- 49.346 pasti per l'a.s. 2023/2024;
- 49.346 pasti per l'a.s. 2024/2025;

Quindi 98.692 pasti per un importo complessivo presunto di € 360.225,80 (IVA esclusa), inclusi gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per € 1.500,00;

- b) Per i pasti veicolati tenendo conto dell'importo unitario a pasto a base di gara, calcolato come esplicitato nell'allegato progetto, pari a € 4,09 inclusi oneri di sicurezza determinati in € 0,018/pasto, per un numero stimato di circa:
- 41.462 pasti per l'a.s. 2023/2024;
 - 41.462 pasti per l'a.s. 2024/2025;

Quindi 82.924 pasti per un importo complessivo presunto di € 339.159,16 (IVA esclusa), inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per € 1.500,00;

- c) Per i servizi extra a costo fisso relativi alla gestione cucine € 0,20/pasto, non sono previste spese;
- d) Per i servizi extra a costo fisso relativi ai pasti veicolati € 0,55/pasto, è possibile prevedere un parziale utilizzo solo per l'anno scolastico 2024/2025 relativamente a 11 classi per un totale di circa 21.700 pasti veicolati, per un totale di € 11.935,00 IVA esclusa;
- e) Per le ore di sostituzione del personale in cucina € 19,00/ora per 800 ore pari a € 15.200,00 IVA esclusa.

- per eventuale rinnovo per un periodo di ulteriori 2 (due) anni scolastici: € **714.584,96**, di cui € **3.000,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale ed escludendo i servizi extra relativi ai pasti veicolati (€ 11.935,00);

- per eventuale proroga tecnica per ulteriori 6 mesi (fino al 31 dicembre dell'anno di chiusura dell'appalto): € **133.408,61**, di cui € **750,00** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato con le stesse modalità di cui l'appalto principale ed escludendo i servizi extra relativi ai pasti veicolati, come segue:

- a) Per la gestione delle cucine tenendo conto dell'importo unitario a pasto a base di gara, calcolato come esplicitato nell'allegato progetto, pari a € 3,65 inclusi oneri di sicurezza determinati in € 0,015/pasto, per un numero stimato di circa:
- 17.645 pasti per la proroga tecnica per un importo complessivo presunto di € 64.404,25 (IVA esclusa), inclusi gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per € 1.500,00;
- b) Per i pasti veicolati tenendo conto dell'importo unitario a pasto a base di gara, calcolato come esplicitato nell'allegato progetto, pari a € 4,09 inclusi oneri di sicurezza determinati in € 0,018/pasto, per un numero stimato di circa:
- 16.144 pasti per la proroga tecnica per un importo complessivo presunto di € 66.028,96 (IVA esclusa), inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per € 1.500,00;
- c) Per le ore di sostituzione del personale in cucina € 19,00/ora per 156,6 ore pari a € 2.975,40 IVA esclusa.

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

Considerato che l'importo presunto del costo della manodopera relativo al presente appalto è di € 326.857,30 calcolato sulla base del personale che si presume sarà impiegato, moltiplicato per il numero delle ore previste sulla base della tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali sul costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende del settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva" di dicembre 2021, come segue:

- Gestione delle cucine: n. 98.692 pasti (previsti per l'appalto principale) * € 1,660 = € 163.828,72;
- Pasti veicolati: n. 82.924 pasti (previsti per l'appalto principale) * € 1,966 = € 163.028,58;

Valutato, anche in ragione degli riferiti indirizzi giuntali, di procedere alla scelta del contraente ai sensi degli artt. 3, comma 1, lett. sss), 59 e 60 del Codice, mediante procedura di gara “aperta” da aggiudicare, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida, purché congrua e conveniente, con il criterio del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell’art. 95, commi 2, 3 e 12, del medesimo Codice sulla base dei seguenti elementi di valutazione, in quanto il progetto posto a base di gara è suscettibile di migliorie tecniche in fase di offerta:

Tabella n. 1		
	Elementi di valutazione	Punteggio massimo attribuibile
1	Offerta tecnica	80
2	Offerta economica	20
	TOTALE	100

attribuiti come di seguito meglio specificato;

Dato atto che:

- l’art. 34 del Codice, rubricato - *Criteri di sostenibilità energetica e ambientale* dispone: “1. Le stazioni appaltanti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l’inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare e conformemente, in riferimento all’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto nell’articolo 144. 2. I criteri ambientali minimi definiti dal decreto di cui al comma 1, in particolare i criteri premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l’applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell’articolo 95, comma 6. Nel caso dei contratti relativi alle categorie di appalto riferite agli interventi di ristrutturazione, inclusi quelli comportanti demolizione e ricostruzione, i criteri ambientali minimi di cui al comma 1, sono tenuti in considerazione, per quanto possibile, in funzione della tipologia di intervento e della localizzazione delle opere da realizzare, sulla base di adeguati criteri definiti dal Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare”;
- dalla pagina web del competente Ministero (<https://gpp.mite.gov.it/Home/Cam>) si evidenzia che per il servizio in oggetto sono stati adottati i relativi Criteri Minimi Ambientali (CAM) – denominati “Criteri Minimi Ambientali per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva”, approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 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 di che trattasi;
- 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;

Ritenuto pertanto di:

- stabilire che l’offerta tecnica venga valutata tenendo conto del § III delle Linee guida n. 2 in materia di “*Offerta economicamente più vantaggiosa*” approvate dall’ANAC con delibera n. 1005 del 21/09/2016, aggiornate al D.Lgs 19 aprile 2017, n. 56 con Delibera del Consiglio n. 424 del 2 maggio 2018 e, dunque, sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA		
A	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	Max 40 punti

	A1	Organizzazione dei principali processi produttivi Saranno valutate la modalità di svolgimento del servizio, il sistema di approvvigionamento e verifica della qualità dei fornitori, le fasi di lavoro (produzione, distribuzione, pulizie), la gestione delle diete speciali, il sistema di qualità e controllo, il piano di emergenze e le ulteriori certificazioni rispetto a quanto richiesto nel CSA	D Max 30 punti		
	A2	Organizzazione del personale Saranno valutate la struttura organizzativa, l'organizzazione degli uffici, l'organizzazione del personale impiegato direttamente nell'appalto, il personale di coordinamento, la formazione e tutti gli aspetti inerenti alla gestione del personale	D Max 10 punti		
B MIGLIORIE E QUALITÀ DEGLI ALIMENTI				Max 20 punti	
	B1	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, secondo il modello sotto riportato:			
	DERRATE	% prescrittive in peso di prodotti biologici previsti dai CAM sul totale necessario, coerenti con il menù e con le grammature	% residua (max da offrire)	% d'incremento di prodotti biologici in più rispetto alla % prescrittiva prevista dai CAM per la ristorazione scolastica	Q Max 13 punti
	Frutta	50%	50%		Q Max punti 2
	Verdura e ortaggi	50%	50%		Q Max punti 2
	Legumi	60%	40%		Q Max 0,5 punti
	Cereali e derivati, pane, pasta, farine	60%	40%		Q Max 0,5 punti
	Carne bovina	60%	40%		Q Max punti 2
	Carne suina	10%	90%		Q Max punto 1
	Carne avicola	40%	60%		Q Max 1,5 punti
	Prodotti ittici	1 volta/anno	Più di 1 volta/anno	Sub-criterio con punteggio tabellare (1 volta/anno=0 p.ti; più di una volta all'anno= 0,5 p.ti	Q Max 0,5 punti
	Salumi	30%	70%		Q Max punto 1
	Formaggi	30%	70%		Q Max punto 1

	Olio EVO	40%	60%		Q Max 0,5 punti	
	Pelati, polpa e passata di pomodoro	33%	67%		Q Max 0,5 punti	
<p>Il singolo punteggio per ciascuna categoria di prodotto offerto (con l'esclusione dei soli prodotti ittici) sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula:</p> $P_i = P_{max} * \left(\frac{\% \text{ incremento offerta}}{\% \text{ residua}} \right)$ <p>Ove Pi = punteggio da attribuire al concorrente iesimo Pmax= punteggio massimo previsto per il sub criterio</p> <p>Il punteggio assegnato sarà dato dalla somma dei singoli punteggi relativi a ciascuna categoria di prodotto offerto</p>						
	B2	<p>Prodotti a filiera rintracciabile 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). I prodotti saranno valutati sulla base dell'evidenza nella rintracciabilità delle varie fasi della loro filiera produttiva. Nella valutazione saranno considerati anche l'assenza di prodotti situati in zone "a rischio sanitario" (es. terra dei fuochi). La valutazione si baserà sull'incidenza dei prodotti a filiera rintracciabile offerti sul totale delle derrate impiegate e terrà conto della completezza delle filiere produttive evidenziate per ogni prodotto.</p>			D Max 4 punti	
	B3	<p>Fornitura pasti gratuiti Il concorrente dovrà specificare il numero dei pasti che intende fornire a titolo gratuito con riferimento all'appalto principale (due anni). Il Comune potrà disporre liberamente di tale numero di pasti nel corso dell'appalto principale e potrà cumulare agli anni successivi – in caso di rinnovo - quelli eventualmente non fruiti nel periodo precedente. I pasti concessi gratis devono essere intesi della stessa tipologia di quelli dati nel servizio oggetto del contratto. Sarà il Comune a decidere come provvedere alla fornitura e per quali utenze (i destinatari potranno essere alunni, anziani o persone bisognose identificate dal Comune).</p>			Q Max 3 punti	
<p>Il punteggio sarà attribuito in maniera proporzionale secondo la seguente formula:</p>						

$$P_i = P_{max} * \left(\frac{n. \text{ pasti offerti dal concorrente iesimo}}{n. \text{ pasti offerta maggiore}} \right)$$

Ove

P_i = punteggio da attribuire al concorrente iesimo

P_{max} = punteggio massimo previsto per il sub criterio

C ELEMENTI DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

**Max
12
punti**

C1	Interventi per il risparmio energetico Sarà oggetto di valutazione la proposta progettuale inerente alle soluzioni tecniche e/o gli interventi che saranno adottati per la riduzione dei consumi elettrici, idrici e gas sia nel centro cottura che nei terminali di consumo dei plessi scolastici	D Max 3 punti	
C2	Proposte per la prevenzione e gestione dei rifiuti Sarà oggetto di valutazione la proposta progettuale inerente alle soluzioni tecniche e/o gli interventi che saranno adottati per la prevenzione e la gestione dei rifiuti estesa a tutte le fasi di svolgimento del servizio (dall'approvvigionamento delle derrate, alla preparazione dei pasti, all'allestimento dei terminali di consumo, etc...)	D Max 3 punti	
C3	Gestione 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 a organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari; - la raccolta del cibo servito per essere destinato alla alimentazione degli animali, ovvero in canili/gattili oppure destinato a recupero in sistemi di compostaggio.	D Max 3 punti	
C4	Prossimità tra luogo di cottura e consumo Sarà valutata la distanza tra il centro di cottura e il refettorio di via Garibaldi che non dovrà, comunque, essere superiore a 45 minuti (farà fede il calcolatore del sito ViaMichelin o, se non disponibile, quello di Google Maps considerando la partenza del mezzo alle 10.30 del 30 settembre o di altro giorno scolastico infrasettimanale). - Dichiarazione relativa all'ubicazione del centro cottura con indicazione della distanza chilometrica dal luogo di somministrazione di via Garibaldi. <i>Il punteggio sarà attribuito come segue: fino a 15 minuti: 3 punti, tra 15 minuti e 1 secondo e 20 minuti: 2,5 punti, tra 20 minuti e 1 secondo e 25 minuti: 2 punti, tra 25 minuti e 1 secondo e 30 minuti: 1,5 punti, tra 30 minuti e 1 secondo e 35 minuti: 1 punto, tra 35 minuti e 1 secondo e 40 minuti: 0,5 punti, oltre 40 minuti nessun punto.</i>	T Max 3 punti	

D INTERVENTI MIGLIORATIVI

**Max
8
punti**

D1	INTERVENTI MIGLIORATIVI Gli interventi proposti dovranno essere concreti, attuabili e realizzabili, gratuiti per l'Ente, pertinenti rispetto alla presente procedura. Gli interventi migliorativi e/o integrativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi/cronoprogramma e modalità di attuazione, in modo che la Commissione possa accertarne la concretezza, l'utilità, la rilevanza in termini economici e di efficacia ed il grado di realizzabilità. <i>(Gli interventi in eccedenza ai primi tre proposti nella relazione tecnica all'uopo predisposta non verranno presi in considerazione ai fini dell'attribuzione del relativo punteggio; parimenti non saranno oggetto di valutazione gli interventi che si concretizzano in mere prestazioni e/o modalità di obblighi già previsti dal capitolato di appalto)</i>	D Max 4 punti	
D2	PROGETTI NUTRIZIONALI Proposizione di progetti nutrizionali a favore della popolazione scolastica, anche intesi come percorsi formativi utenti-insegnanti-famiglie. Il/i progetto/progetti dovrà/dovranno specificare chiaramente: obiettivi, modalità di realizzazione, tempi e soggetti coinvolti nel progetto.	D Max 4 punti	
Totale			Max 80 punti

precisando che:

- quelli identificati dalla lett. D sono i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente sarà attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice;
- quelli identificati dalla lett. Q sono i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente sarà attribuito mediante applicazione di una formula matematica;
- quelli identificati dalla lett. T sono i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto;
- stabilire che l'offerta economica venga valutata sulla base dei seguenti criteri e relativi punteggi:

Tabella n. 3 - ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA	
F	Offerta Economica
	Max 20 punti
Totale	
	Max 20 punti

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

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

dove

P_i = punteggio concorrente i;

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

- determinare i coefficienti delle prestazioni nel modo che segue:

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

Giudizio	Coefficiente	Criteri di giudizio
Eccellente	1,0	trattazione dettagliata ed estensiva con piena rispondenza alle aspettative
Ottimo	0,8	trattazione analitica completa e con ottima rispondenza alle aspettative
Buono	0,6	trattazione con buona rispondenza alle aspettative
Discreto	0,4	trattazione appena esauriente ma sufficientemente alle aspettative
Modesto	0,2	trattazione sintetica e lacunosa, non del tutto rispondente alle aspettative
Assente o Irrilevante	0,0	trattazione assente o insufficiente e/o che denota nulla o scarsa rispondenza con le aspettative

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

- ii. per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio quantitativo, attribuendo un coefficiente variabile tra zero e uno, sulla base delle formule specificate nello schema punteggio sopra riportato;
- iii. per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio tabellare, attribuendo il relativo punteggio automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto;

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

- iv. per quanto riguarda l'offerta economica attraverso la seguente formula di proporzionalità inversa in quanto il Comune intende scoraggiare offerte particolarmente aggressive:

$$C_i = P_{\text{Min}}/P_i \text{ esimo}$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo;

P_{Min} = è il minimo prezzo offerto;

P_i -esimo = è il prezzo dell'offerta i-esima in esame;

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

- ai sensi dell'art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di idoneità professionale:

a) **iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per attività coerenti con quelle oggetto della presente gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico); in caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale;

- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità economico finanziaria:

b) **fatturato globale minimo annuo** (voce A1 del conto economico o, in caso di non obbligo alla redazione del conto economico, parte/sezione di analogo documento contabile certificato) riferito agli ultimi tre esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 700.000.00 Iva esclusa; tale requisito di fatturato è richiesto, in ragione del valore economico dell'appalto, al fine di selezionare un operatore affidabile e con un livello adeguato di esperienza e capacità strutturale;

- ai sensi dell'art. 83, comma 1, lett. c) e All. XVII, Parte II, del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di capacità tecnico professionale:

c) **esecuzione nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara, di servizi analoghi a quelli oggetto della presente procedura, per un importo complessivo minimo di € 500.000,00 Iva esclusa**, con indicazione della data di svolgimento, dell'importo e del committente. *Per analogo deve intendersi un servizio di ristorazione collettiva (pasti veicolati o gestione cucine)*;

- ai sensi dell'art. 87 del Codice, stabilire che i concorrenti debbano essere in possesso dei seguenti requisiti minimi di qualità:

d) **certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001:2015**, in corso di validità, per settore coerente con l'oggetto del presente appalto;

e) **certificazione del sistema di gestione ambientale UNI EN ISO 14001:2015** per settore coerente con l'oggetto del presente appalto

Ritenuto di precisare quanto segue:

- **in caso di raggruppamenti** i requisiti di ammissione devono essere posseduti nei termini che seguono:

- il requisito dell'iscrizione alla CCIAA/Albo Società Cooperative/Albo Regionale, deve essere posseduto da ciascuna delle società raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE e da ciascuno degli operatori economici aderenti al contratto di rete indicati come esecutori e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica;

- il requisito del fatturato globale, deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario o GEIE nel suo complesso;

- il requisito dei servizi analoghi, deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario o GEIE nel suo complesso;

- il requisito del possesso delle certificazioni di qualità e gestione ambientale deve essere posseduto da ciascuna delle società raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE e da ciascuno degli operatori economici aderenti al contratto di rete indicati come esecutori e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica

- non è necessario che vi sia corrispondenza fra i requisiti dichiarati, i servizi che verranno eseguiti e le quote di partecipazione. È sempre consentita la possibilità di costituire raggruppamenti temporanei, anche di tipo sovrabbondante;
- **in caso di consorzi stabili**, i requisiti di ammissione devono essere posseduti nei termini che seguono:
 - il requisito dell'iscrizione alla CCIAA, deve essere posseduto dal consorzio e dalle società consorziate indicate come esecutrici;
 - i requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice dei contratti pubblici, devono essere posseduti dal consorzio che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici;

Ritenuto di procedere sulla base delle seguenti ulteriori scelte:

- a) ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice, non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- b) ai sensi dell'art. 97, comma 6, ultimo periodo, del Codice, prevedere in ogni caso la facoltà di sottoporre a verifica le offerte che, in base a specifici elementi, appaiano anormalmente basse;
- c) ai sensi dell'art. 105, comma 2, terzo periodo, del Codice, ammettere il subappalto nei limiti, nei modi e nei termini previsti dallo stesso articolo;
- d) di stabilire che i concorrenti possano eseguire un sopralluogo presso le aree o gli immobili o gli impianti dove deve svolgersi il servizio, allo scopo di prendere esatta cognizione delle condizioni che possono influire sulla formulazione dell'offerta, ammettendo il titolare o legale rappresentante o direttore tecnico dell'Impresa concorrente, o altro soggetto munito di apposita delega. Il sopralluogo svolge la funzione di addivenire a una completa ed esaustiva conoscenza dello stato dei luoghi, funzionale anche alla redazione dell'offerta che va modulata sulle concrete caratteristiche dei locali e delle attrezzature. Per tale motivo è fortemente consigliata l'esecuzione del sopralluogo;
- e) di non potere procedere alla suddivisione della gara in lotti funzionali ai sensi e per gli effetti dell'art 51 del Codice, in quanto tale suddivisione, oltre a non essere economicamente conveniente, rischia di rendere complessivamente inefficace e inefficiente la gestione dell'appalto;

Individuato nel sottoscritto Dott. Igor Vita, il Responsabile Unico del Procedimento e nel Responsabile dei Servizi Scolastici Francesca Feliziani il Direttore dell'esecuzione del contratto ex artt. 31 e 11, comma 2, del Codice;

Dato atto che:

- in forza di quanto previsto dall'art. 3, 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 già Avcp), dietro corresponsione dell'importo da parte di questo Comune;
- ai sensi della deliberazione dell'ANAC n. 621 del 20 dicembre 2022 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante per la presente procedura è pari ad € 660,00, da versare nei termini suindicati;
- ai sensi dell'art. 9 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano ad €. 2.906,08 pari allo 0,40 % dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 2/12/016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
 - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee (GUCE);

- Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;
- Pubblicazione del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
- Pubblicazione del Bando sul sito informatico dell'Osservatorio Regionale;
- Pubblicazione del Bando sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito per la pubblicazione dei bandi, esiti ed avvisi relativi a procedure contrattuali di lavori servizi e forniture dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Marche);
- Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo e del solo Bando di gara sulla pagina profilo del committente della SUA-Provincia di Fermo;

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

• valore economico appalto principale	€ 726.519,96 + IVA
• valore economico appalto per rinnovo	€ 714.584,96 + IVA
• valore economico appalto proroga tecnica	€ 133.408,61 + IVA
• contributo da corrispondere alla SUA	€ 2.906,08
• incentivi tecnici ex art. 113 (incluso fondo innovazione)	€ 3.101,29
• contributo da corrispondere all'AVCP:	€ 660,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€ 1.000,00
Totale	€ 1.582.180,9 + IVA ove dovuta

Verificato che la somma complessiva lorda pari ad € 1.582.180,9 + IVA, troverà allocazione nel capitolo 804/3 nei rispettivi anni finanziari di competenza, mentre la somma di € 2.906,08 da erogare alla SUA per la gestione della procedura ed il pagamento della quota dovuta all'ANAC trova copertura finanziaria al codice di bilancio 04.06-1.03.02.15 quinto livello n. 006 ad oggetto: "Contratti di servizio per le mense scolastiche", capitolo 804/3 ad oggetto: "Servizi gestione mensa scolastica" del bilancio 2022/2024, esercizio 2023;

Visti:

- il D.Lgs. 267/2000 ss.mm.ii.;
- il D.Lgs.50/2016
- la "Convenzione per il conferimento delle funzioni di Stazione Unica Appaltante (S.U.A.) ai sensi e per gli effetti dell'art. 37 de D.Lgs. 18/04/2016, n. 50 e dell'art. 1, comma 88, della Legge 07/04/2014, n. 56" sottoscritta in data 05/03/2021;

D E T E R M I N A

di approvare la narrativa che precede e per l'effetto

1. **di avviare** una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del "Servizio di ristorazione scolastica", attribuendo alla SUA Provincia di Fermo lo svolgimento delle attività di selezione del contraente giusta Convenzione sottoscritta dal Comune di Grottammare la Provincia di Fermo in data 05/03/2021, secondo le condizioni e le scelte discrezionali meglio declinate in narrativa;

2. di **approvare** nuovamente il progetto di servizio, compreso il capitolato speciale d'appalto e gli altri atti facenti parte del progetto predisposto dagli Uffici di questo Settore, già approvato con Deliberazione di Giunta comunale n. 361 del 27/12/2022, al fine di apportare modifiche, integrazioni e precisazioni che non modificano il contenuto sostanziale di quanto già approvato;

3. di **individuare** nel sottoscritto Dott. Igor Vita il Responsabile Unico del presente Procedimento e nella dott.ssa Francesca Feliziani, Responsabile dei Servizi Scolastici, il Direttore dell'esecuzione del contratto ex artt. 31 e 111, comma 2, del D.Lgs. 50/16;

4. di **dare atto** di quanto segue

- in forza di quanto previsto dall' art.3 punto h. della Convenzione, è onere della Stazione Unica Appaltante della Provincia di Fermo procedere all'acquisizione del Codice Identificativo Gara (CIG) p/c del Comune 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, lettera b. della deliberazione ANAC n. 621 del 20 dicembre 2022 l'importo del contributo a carico del soggetto appaltante, da versare a favore della stessa Autorità per il tramite della SUA per la presente procedura è pari ad € 660,00;
- ai sensi dell'art. 9 della Convenzione e nel rispetto dell'art. 113, comma 5 del Codice, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della S.U.A., ammontano € 2.906,08 pari allo 0,40% dell'importo dell'appalto principale;
- ai sensi degli artt. 2, comma 6 e 3, comma 1, lett. b), del D.M. 2/12/016, è necessario procedere attraverso le seguenti forme di pubblicità:
 - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee (GUCE);
 - Pubblicazione del Bando nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (GURI)-V serie speciale;
 - Pubblicazione del Bando in estratto su due quotidiani a diffusione nazionale e su due quotidiani a diffusione locale;
 - Pubblicazione del Bando sul sito informatico dell'Osservatorio Regionale
 - Pubblicazione del Bando sul sito informatico del Ministero delle infrastrutture e dei trasporti di cui al decreto del Ministro dei lavori pubblici 6 aprile 2001, n. 20 (*rectius*: sull'apposito sito internet istituito per la pubblicazione dei bandi, esiti ed avvisi relativi a procedure contrattuali di lavori servizi e forniture dall'Osservatorio dei Contratti Pubblici della Regione Marche);
 - Pubblicazione di tutti i documenti di gara sulla piattaforma telematica di negoziazione della SUA Provincia di Fermo, raggiungibile al seguente indirizzo: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_provinciafermo ;

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

• valore economico appalto principale	€ 726.519,96 + IVA
• valore economico appalto per rinnovo	€ 714.584,96 + IVA
• valore economico appalto proroga tecnica	€ 133.408,61 + IVA
• contributo da corrispondere alla SUA	€ 2.906,08
• incentivi tecnici ex art. 113 (incluso fondo innovazione)	€ 3.101,29
• contributo da corrispondere all'AVCP:	€ 660,00
• spese di pubblicazione (forfettari)	€ 1.000,00

Totale € 1.582.180,90 + IVA ove dovuta

6. di **rimodulare** gli impegni a carico del bilancio del corrente esercizio e pluriennale, per i motivi in premessa indicati, come indicato nel seguente prospetto:

codice di bilancio 04.06-1.03.02.15, quinto livello n. 006 ad oggetto “Contratti di servizio per le mense scolastiche”, al cap. 804/3 ad oggetto: “Servizi gestione mensa scolastica”, bilancio pluriennale 2022/2024:

esigibilità	importo	motivazione	beneficiario
2023	€ 2.906,08	Compenso SUA	Provincia di Fermo
2023	€ 1.660,00	Rimborsi spese SUA	Provincia di Fermo
2023	€ 138.744,95	Appalto	
2023	€ 744,73	Incentivi	
2023	€ 1.201,47	Fondo innovazione	
2024	€ 376.161,90	Appalto	
2025	€ 379.418,86	Appalto	
Da prevedere nel 2026	€ 371.584,18	Appalto	
Da prevedere nel 2027	€ 232.839,22	Appalto	
Da prevedere nel 2027	€ 138.744,95	Eventuale proroga tecnica	
Da prevedere nel 2027	€ 1.155,09	Incentivi	

7. **di provvedere con successivo atto a liquidare** a favore della Stazione Unica Appaltante istituita presso la Provincia di Fermo, la complessiva somma di cui € 4.723,29 (salvo rimodulazioni dovute a differenti costi di pubblicità) per far fronte al pagamento del contributo dovuto alla SUA e all’ANAC e per le spese di pubblicità, a mezzo bonifico bancario con accredito sul Codice Conto di Tesoreria Unica n. 0306537 intestato alla Provincia di Fermo, indicando la seguente causale: “SUA – Gara appalto Servizio ristorazione scolastica Comune di Grottammare”;
8. **di dare atto** che la sottoscrizione del contratto inerente al servizio in oggetto avverrà, ai sensi dell’art. 32, comma 14, del Codice in forma pubblico-amministrativa in modalità elettronica;
9. **di dare atto** che non sussistono situazioni di conflitto di interesse relativamente al presente atto;
10. **di trasmettere** la presente alla SUA Provincia di Fermo.

Il Responsabile della 1^a Area
Servizi alla Persona:
Inclusione ed Educazione
dott. Igor Vita

Documento informatico sottoscritto con firma digitale ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.