



Comune di Ascoli Piceno

MEDAGLIA D'ORO AL VALOR MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE SETTORE 8 - PNRR - GARE

DATA	27/10/2025
NUMERO	4106

OGGETTO: P/C COMUNE DI MONTEFIORE DELL'ASO DETERMINA DI INDIZIONE PER L'AFFIDAMENTO, MEDIANTE GARA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE
CIG: B8CE94F475

IL DIRIGENTE

PREMESSO che:

- il Comune di Ascoli Piceno è in possesso dei livelli di qualificazione rafforzata SF1 e L1 ed è iscritta nel registro ANAC, quale stazione appaltante qualificata, codice AUSA 0000157931;
- in data 10/12/2024, il Comune di Montefiore dell'Aso ha sottoscritto la Convenzione per lo svolgimento da parte della Stazione Appaltante del Comune di Ascoli Piceno (SA.AP) delle attività di committenza ausiliaria;

VISTA la determina a contrarre del Comune di Montefiore dell'Aso n. 61 del 21/10/2025 con la quale si è stabilito:

- di avviare una procedura selettiva per l'individuazione dell'affidatario del "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE" DANDO ATTO che il valore globale stimato (incluse le eventuali opzioni) dell'appalto è pari a € 297.000,00 (euro duecentonovantasettemila/00), Iva esclusa;
- che l'importo complessivo dell'appalto principale, al netto di Iva, ammonta ad € 247.500,00 (euro duecentoquarantasettemilacinquecento/00), di cui € 137.696,40 (euro centotrentasettemilaseicentonovantasei/40), per costi della manodopera;
- di procedere alla scelta del contraente mediante procedura di gara aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs 36/023 (nel prosieguo anche Codice), da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, comma 2, lett. a) del medesimo Codice;
- che la durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 5 (cinque) anni scolastici, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto (ovvero dalla data del verbale di consegna del servizio in caso di esecuzione anticipata);
- di riservarsi di prorogare il contratto, agli stessi prezzi, patti e condizioni, per una durata massima pari a 1 (un) anno scolastico e per un importo di € 49.500,00 (euro quarantanovemilacinquecento/00), Iva esclusa; l'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 2 (due) mesi prima della scadenza del contratto.

- che in casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto;
- che ai sensi dell'art 2, comma 2, lett. a), Allegato I.01, l'attività da eseguire è identificata nella tabella che segue:

n.	Descrizione delle prestazioni	CPV	ATECO	Principale (P)
				Secondaria (S)
1	Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	56.2	P

- che il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto dell'appalto, tanto nell'attività prevalente quanto nelle prestazioni secondarie oggetto dell'appalto, è il CCNL Id H05Y Contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti dalle aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo riferito a Dicembre 2021, al netto delle indennità non direttamente applicabili, individuato, ai sensi e per gli effetti dell'art. 11, comma 2, del Codice ed in conformità all'Allegato I.01, sulla base dei codici CPV e ATECO suindicati;
- che il servizio in oggetto è ad alta intensità di manodopera, come definito dall'art. 2, comma 1, lett. e), dell'Allegato I.1;
- che ai sensi dell'art. 41, comma 14, del Codice i costi della manodopera non sono ribassabili, ma resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera;
- che l'appalto è costituito da un unico lotto poiché, secondo il RUP, il frazionamento non consentirebbe una miglior funzionalità, fruibilità e fattibilità della prestazione ed una efficienza gestionale ed economica che al contrario si ravvisa in un affidamento a lotto unico;
- che il servizio da affidare rientra tra i servizi di ristorazione indicati nell'Allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014;
- che in considerazione della natura del servizio, non ricorrono rischi di interferenze e, pertanto, non sussiste l'obbligo di redazione del DUVRI, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis, del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.
- di approvare i seguenti documenti di progetto:
 - Relazione illustrativa;
 - Capitolato Speciale d'appalto;
 - Schema di contratto;
 - Criteri di valutazione OEPV;
 - Criteri di partecipazione;
 - Elenco personale attualmente impiegato;
 - Calcolo Manodopera;
- in forza della riferita Convenzione, di attribuire alla SA.AP l'espletamento della procedura di selezione;

RICHIAMATE e fatte proprie le scelte selettive specificate dalla suindicata determina a contrarre, *in specie*:

- riservare la partecipazione agli operatori economici in possesso dei requisiti speciali riportati nell'Allegato "*Criteri di partecipazione*" che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto ma non viene pubblicato perché contiene informazioni allo stato riservate;
- ai sensi dell'art. 107, comma 3, del Codice, avvalersi della cosiddetta "inversione procedimentale" in quanto consente di abbreviare notevolmente i tempi necessari per l'affidamento dei servizi, prevedendo di esaminare le offerte prima della verifica dell'idoneità degli offerenti, quindi di procedere preliminarmente alla verifica del pagamento del contributo ANAC da parte di tutti i concorrenti, quindi alla valutazione dell'offerta tecnica, poi alla valutazione dell'offerta economica, di tutti i concorrenti, poi, alla verifica della documentazione amministrativa del concorrente primo in graduatoria;

- c) in caso di offerte con lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, collocare primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica;
- d) ai sensi dell'art. 108, comma 10, del Codice non procedere ad aggiudicazione se nessuna offerta (ancorché unica) risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- e) ai sensi dell'art. 110, comma 1, del Codice, valutare l'anomalia delle offerte nel modo che segue:
 - ove il numero delle offerte ammesse sia pari o superiore a tre, considerate anormalmente basse le offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara;
 - ove il numero delle offerte ammesse sia inferiore a tre, riservarsi la facoltà di sottoporre a verifica l'offerta che, in base anche ad altri ad elementi, ivi inclusi i costi della manodopera, appaia anormalmente bassa;
- f) ai sensi dell'art. 119, comma 1, del Codice, ammettere il subappalto nei limiti del 50% dell'importo complessivo del contratto;
- g) ai sensi dell'art. 119, comma 17, del Codice, stabilire che le prestazioni non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto; ciò in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura delle prestazioni da effettuare, di garantire l'unicità del servizio, nonché di rafforzare il controllo delle attività di esecuzione e più in generale dei luoghi di lavoro;
- l) stabilire che i concorrenti NON debbono eseguire un sopralluogo obbligatorio, trattandosi di adempimento non strettamente necessario;
- m) ai sensi dell'art. 53, comma 1, del Codice, per partecipare alla presente procedura non è richiesta la garanzia provvisoria, in quanto non ricorrono particolari esigenze per la tipologia e specificità dell'affidamento;
- l) ai sensi dell'art. 50, comma 6, del Codice, riservarsi l'esecuzione anticipata del contratto;
- m) ai sensi dell'Allegato I.3, comma 1, lett a), del Codice, stabilire che l'aggiudicazione debba avvenire entro il termine di nove mesi dalla pubblicazione del bando di gara, salvo che debba essere effettuata la procedura di verifica dell'anomalia, nel qual caso tale termine è prorogato di un mese;
- n) stabilire che l'aggiudicatario del contratto di appalto, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico, il personale già operante, alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL di settore suindicato;
- o) ai sensi dell'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3, stabilire che gli operatori economici debbano dichiarare in sede di offerta di assumersi l'obbligo, in caso di aggiudicazione del contratto, di assicurare all'occupazione giovanile e femminile 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, calcolate secondo le modalità di cui alle linee guida approvate con Decreto ministeriale della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento per le politiche della famiglia, del 20 giugno 2023;
- n) ai sensi dell'art. 11, commi 2, lett d), 3 e 4, Allegato II.2-bis, e tenuto conto dell'associazione prevista in Tabella D3 del medesimo Allegato relativamente al CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica avente un livello di disaggregazione inferiore rispetto a quello del presente affidamento, individuare, ai fini calcolo della variazione dei prezzi, l'indice composto dai seguenti indici indicati in Tabella con i relativi pesi ponderali:
 - indice NIC con classificazione ECOICOP "[01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche" 30%;
 - indice NIC con classificazione ECOICOP "[00ST] Indice generale senza tabacchi" 40%;
 - indice IR con classificazione ATECO "[562] Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione" 30%;
- o) ai sensi dell'art. 3, comma 1, Allegato II.2-bis, stabilire che la variazione dei prezzi sarà monitorata mensilmente e, dunque, con la stessa frequenza di aggiornamento dell'indice revisionale composto di cui alla precedente lett n);

PRESO ATTO che:

- il Codice Unico d'Intervento (CUI) è il seguente: 00291360444202500001;

- il codice CIG è il seguente: B8CE94F475
- il Responsabile unico del progetto (RUP), ex art. 15 del Codice, è il Dott. Giovanni Sassù, Funzionario del Comune di Montefiore dell'Aso, nei confronti del quale non sussistono cause di conflitti d'interesse di cui all'art. 16 del D.Lgs. 36/23 ovvero obbligo di astensione ai sensi dell'art. 7 del Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, giusta dichiarazione conservata agli atti;
- ai sensi del combinato disposto degli artt. 114, comma 8, del Codice e 32, comma 2, dell'Allegato II.14, il Direttore dell'esecuzione del contratto è il Dott. Maurizi Lorenzo in quanto il contratto va considerato di particolare importanza, trattandosi di servizi di ristorazione;
- per effetto della delibera ANAC n. 598 del 30/12/2024, il contributo che la stazione appaltante deve versare all'Autorità medesima è pari ad € 250,00;
- ai sensi dell'art. 6 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 45, comma 8, del Codice e dell'Allegato I.10, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della Stazione Appaltante del Comune di Ascoli Piceno, ammontano ad € €_1.485,00;
- il presente provvedimento sarà pubblicato sul sito internet istituzionale del Comune;
- ai sensi degli artt. 27 e 84 del Codice in combinato disposto con gli artt. 3 e 6 della Delibera ANAC n. 263 del 20/06/2023, il bando di gara sarà pubblicato dalla Stazione appaltante ausiliaria su:
 - BDNCP:
 - profilo del committente del Comune: <https://www.comune.ap.it/bandigaraecontratti>
Sottosezione "Atti delle amministrazioni aggiudicatrici:

EVIDENZIATO che per lo svolgimento della gara in modalità telematica il Comune di Ascoli Piceno si avvale della Piattaforma Telematica GT-SUAM raggiungibile all'indirizzo: <https://appalticucascoli.regione.marche.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp> che risulta conforme alle prescrizioni di cui al Libro I, Parte II, del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021;

CONSIDERATO che occorre approvare i sottoelencati documenti di gara:

- Allegato B: Disciplinare di gara;
- Allegato B2: Offerta tecnica;
- Allegato C: Domanda di partecipazione;
- Allegato D: DGUE;
- Allegato E: Offerta economica;

DATO ATTO che l'appalto è finanziato con fondi del Bilancio comunale della stazione appaltante ausiliata;

VISTI:

- il D.lgs. 267/2000 e ss. mm. ii., il vigente Statuto comunale e il Regolamento Comunale sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;
- la Legge n. 241/90 e ss. mm. e ii.;
- il D.L. 33/2013 e ss.mm.ii.;
- il D. Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;

DETERMINA

- 1) **DI ESEGUIRE**, p/c del Comune di Montefiore dell'Aso, ed in qualità di Stazione Appaltante ausiliaria, giusta Convenzione del 10/12/2024 una procedura telematica aperta per l'affidamento del servizio di "SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE" mediante gara aperta ai sensi dell'art. 71 del Codice,

applicando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo di cui all'art. 108, comma 2, lett. a) del medesimo Codice;

- 2) **DI PRENDERE ATTO** che il valore globale stimato dell'appalto è pari ad €_297.000,00 (euro duecentonovantasettemila/00), di cui €_ 137.696,40 (euro centotrenotasettemilaseicentonovantasei/40), per costi della manodopera;
- 3) **DI STABILIRE** che l'affidamento avverrà mediante gara telematica, tramite la Piattaforma Telematica GTSUAM raggiungibile all'indirizzo <https://appalticucascoli.regione.marche.it/PortaleAppalti/it/homepage.wp> secondo le regole tecniche della stessa e la ulteriore disciplina indicata nel disciplinare di gara;
- 4) **DI STABILIRE**, altresì, che la procedura viene avviata sulla base delle scelte discrezionali e degli elaborati di progetto richiamati in narrativa;
- 5) **DI STABILIRE** che la procedura viene avviata, altresì, sulla base dei seguenti atti indittivi, che con il presente atto vengono formalmente approvati e che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto, ma non vengono pubblicati contenendo informazioni al momento riservate:
 - Allegato B: Disciplinare di gara;
 - Allegato B2: Scheda offerta tecnica;
 - Allegato C: Domanda di partecipazione ed eventuale procura;
 - Allegato D: DGUE;
 - Allegato E: Schema offerta economica;
- 6) **DI DARE ATTO** che ai fini del Sistema Informativo Monitoraggio Gare è stato acquisito il seguente codice CIG: B8CE94F475
- 7) **DI PRENDERE E DARE ATTO** che il Responsabile del progetto dell'Ente ausiliato è il Dott. Giovanni Sassù, Funzionario/P.O. Macro Area Amm Econ Fin del Comune di Montefiore dell'Aso;
- 8) **DI NOMINARE**, quale Responsabile Unico del Progetto della fase di affidamento (RUP-FA) il Dott. Maurizio Conoscenti, Dirigente del Settore 8 PNRR-GARE del Comune di Ascoli Piceno;
- 9) **DI PRENDERE ATTO** che ai sensi dell'art. 6 della richiamata Convenzione e nel rispetto dell'art. 45, comma 8, del Codice e dell'Allegato I.10, le risorse finanziarie necessarie per la gestione della procedura di selezione da parte della Stazione Appaltante del Comune di Ascoli Piceno, ammontano ad € 1.735,00 di cui € 1.485,00 per oneri di gestione ed € 250,00 per contributo ANAC;
- 10) **DI RINVIARE**, relativamente alla quota di incentivi da destinare al personale impiegato nello svolgimento della presente procedura, a successivo atto la prenotazione di impegno su apposito capitolo istituito nel bilancio di previsione 2025-2027;
- 11) **DI STABILIRE** che il RUP-FA svolgerà i propri compiti con il supporto del seguente personale, che è quindi contestualmente autorizzato al trattamento dei dati personali relativi alla suddetta fase di affidamento:

TEAM DI PROGETTO	QUOTA INCENTIVO
------------------	-----------------

FUNZIONI	PERSONALE	24%	56%
Coordinatore	Maurizio Conoscenti	100 %	
Collaboratori e figure di supporto amministrativo per la gestione gara	Silvia Silvestri <i>Collaboratore principale</i>		30 %
	Roberta De Bois <i>Collaboratore principale</i>		30 %
	Rocco Piscinnè <i>Collaboratore semplice</i>		20 %
	Laura Mancini <i>Collaboratore semplice</i>		20 %

12)DI DARE ATTO che ai sensi dell'art. 45, comma 4 del Codice, come novellato dall'art. 16, comma 1, lett. b), del D. Lgs 209/2024, il compenso incentivante è riconosciuto anche al personale dirigente;

13)DI DARE ATTO che sono state acquisite, nonché depositate agli atti di gara, le dichiarazioni di assenza di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 16 del Codice ovvero obbligo di astensione ai sensi dell'art. 7 del Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, inerenti l'inesistenza di cause ostative alla partecipazione alla presente procedura, da parte del RUP-FA e di tutti gli altri soggetti interessati alla stessa, secondo i modelli approvati con Decreto n.17 del 15 maggio 2018;

14)DI DARE ATTO che la presente determinazione è immediatamente esecutiva;

15)DI DARE ATTO che, ai sensi e per gli effetti dell'art. 10-bis, comma 9, del Regolamento comunale sull'Ordinamento generale degli Uffici e dei Servizi, in caso di inerzia, il potere sostitutivo relativo al presente atto viene esercitato dal Direttore generale;

Allegati non pubblicati:

- Allegato B: Disciplinare di gara;
- Allegato B2: Scheda offerta tecnica;
- Allegato C: Domanda di partecipazione;
- Allegato D: DGUE;
- Allegato E: Schema offerta economica;

Posizione Organizzativa / Responsabile del Procedimento
DE BOIS ROBERTA

Il Dirigente
Dott. Maurizio Conoscenti
(sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 del D.lgs 82/2005 e s.m.i.)