



# COMUNE DI SANT'ARSENIO

PROVINCIA DI SALERNO

COPIA

DETERMINAZIONE		
N. Area : 244	Data emissione	12/09/2024
N. Generale: 419	Data di registrazione	12/09/2024

## Area Amministrativa e Finanziaria

### OGGETTO:

*GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO TRIENNALE DI REFEZIONE SCOLASTICA  
- DETERMINAZIONE A CONTRARRE*

### PREMESSO che:

- ✓ in relazione al presente provvedimento il sottoscritto responsabile di posizione organizzativa ha verificato l'insussistenza dell'obbligo di astensione e di non essere, quindi, in posizione di conflitto di interessi;
- ✓ con deliberazione della Giunta Comunale n. 96 del 10.09.2024, dichiarata immediatamente eseguibile, è stato approvato il Progetto del servizio triennale di refezione scolastica, costituito:
  - dal Capitolato d'appalto corredato dal Piano Alimentare dell'ASL e dalle tabelle merceologiche,
  - dal DUVRI

### CONSIDERATO che:

- si rende necessario indire gara per l'appalto del servizio triennale di mensa scolastica;
- si è provveduto all'elaborazione della documentazione tecnica necessaria, da porre a base della redazione dei documenti di gara da parte del Responsabile del servizio, costituita dagli elaborati sopra elencati ed approvati con la riferita deliberazione;
- la durata dell'appalto è stabilita in anni 3 (tre) scolastici con eventuale proroga che conferisca all'ente il diritto di richiedere la prosecuzione del contratto fino alla scadenza dell'anno scolastico o comunque fino a nuova aggiudicazione di gara, e che pertanto, l'ammontare dell'appalto è pari, fatta salva la riduzione conseguente all'espletamento di apposita gara, ad € 451.039,2 oltre I.V.A., di cui € 2.941,56 quali oneri della sicurezza non oggetto di ribasso;

### RILEVATO che:

- il prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci, per ogni singolo pasto è pari a € 4,60 IVA esclusa, di cui:
  - a) Costo pasto al netto della sicurezza € 4,57
  - b) Oneri sicurezza non soggetti a ribasso € 0,03
- L'importo complessivo presunto dell'appalto è pari a € 451.039,2, oltre IVA, così distinto:

Costo totale pasti € 4,57 x 98.052 = € 448.097,64

Oneri per la sicurezza

€ 0,03 x 98.052= € 2.941,56

**DATO ATTO che:**

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 27 del 23.07.2016 il Comune di Sant'Arsenio ha aderito alla Centrale Unica di Committenza (CUC), istituita presso la **“Comunità Montana Vallo di Diano”** conferendo alla stessa le funzioni, compiti e attività relative alla gestione della Centrale Unica di Committenza;
- con l'entrata in vigore del decreto legislativo 1 luglio 2023, n. 36, si applicano le procedure in conformità al nuovo assetto normativo;

**RITENUTO pertanto:**

- indire la gara per l'affidamento dei suddetti servizi mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36 del 2023 e ss.mm.ii;
- di procedere con l'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi art. 108 comma 2 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. da valutarsi sulla base dei criteri di valutazione e con l'attribuzione per ciascun elemento di valutazione dei punteggi in centesimi, contenuti nel Progetto del servizio triennale di mensa scolastica, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 96/2024, riportati e descritti nella tabella che segue;
- ai sensi dell'art. 58 D.Lgs. 36/2023 e dell'art. 13 c. 2 L. 180/2011 che per l'appalto in esame non sia possibile ed economicamente conveniente la suddivisione in lotti funzionali in quanto trattandosi di attività strettamente collegate per le quali è bene che l'esecuzione rimanga in capo ad un unico soggetto, che ne dovrà così rispondere globalmente;
- di prendere atto dei seguenti criteri di valutazione ai fini dell'attribuzione dei punteggi:
  - a) l'offerta presentata sarà composta da una parte tecnica e da una parte economica.
  - b) i punteggi assegnati ai Criteri di valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica, per un totale di 100 punti, sono così ripartiti
    - tot. 70 punti complessivi competono all'Offerta QUALITATIVA
    - tot. 30 punti complessivi competono all'Offerta ECONOMICA

<b>A) PERSONALE</b>	<b>15 punti di cui:</b>
<p>A.1 - Numero addetti alla preparazione, distribuzione, pulizia presso il Centro cottura e presso le sale mense di Sant'Arsenio</p> <p>- n. 3 addetti punti 0</p> <p>- per ogni addetto in più oltre il minimo di 3 (tre), punti 4 fino ad un max di 8 punti</p> <p>Il concorrente dovrà elencare gli addetti in più che intende offrire e descrivere le relative mansioni attribuite.</p> <p>Si precisa che dette prestazioni dovranno essere garantite per l'intera durata del servizio ovvero per i tre anni</p>	<b>8 punti</b>
<p>A.2 – Curriculum direttore del servizio</p> <p>Sarà valutata la qualificazione professionale del direttore di servizio in ragione della specifica esperienza in attività svolte per servizi analoghi a quelli da espletare.</p> <p>Verranno attribuiti punteggi maggiori in ragione dell'esperienza maturata valutando almeno tre esperienze analoghe, per numero di pasti annui e per tipologia di servizi. Le esperienze dichiarate dovranno essere opportunamente documentate.</p>	<b>2 punti</b>
<p>A.3 - Monte ore di presenza effettiva settimanale in loco del Direttore del servizio (da non intendersi come reperibilità).</p> <p>- fino 2 ore settimanali punti 0</p> <p>- da 3 e fino 5 ore settimanali punti 1;</p> <p>- oltre 5 ore settimanali punti 2.</p> <p>Il concorrente dovrà elencare il monte ore di presenza effettiva settimanale in loco del Direttore del servizio e la sua ripartizione nel</p>	<b>2 punti</b>

corso della settimana. Detta ripartizione sarà vincolante ai fini dell'esecuzione del servizio.	
<p>A.4 – Formazione del personale</p> <p>Monte ore complessivo formazione/aggiornamento per anno scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fino a 4 ore per anno scolastico punti 0;</li> <li>- da 5 a 8 ore per anno scolastico punti 1;</li> <li>- da 9 a 16 ore per anno scolastico punti 2;</li> <li>- oltre 16 ore per anno scolastico punti 3.</li> </ul> <p>Il concorrente dovrà descrivere in maniera dettagliata le attività di formazione/aggiornamento nei termini che segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- personale cui è rivolta la formazione;</li> <li>- Numero di ore;</li> <li>- Finalità ed oggetto della formazione;</li> <li>- Modalità di svolgimento della stessa;</li> <li>- Descrizione degli enti che svolgono la formazione;</li> <li>- Certificati rilasciati ai fruitori dei corsi di formazione/aggiornamento.</li> </ul>	<b>3 punti</b>
<b>B) MATERIE PRIME, MODALITÀ' DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, COTTURA, DISTRIBUZIONE, LAVAGGIO E SANIFICAZIONE</b>	<b>13 punti di cui:</b>
<p>B.1 - Modalità operative e accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio, piano di autocontrollo, sistema rintracciabilità, ecc.....</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le modalità organizzative e gestionali con le quali verrà attuato il servizio di ristorazione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal disciplinare di servizio.</p> <p>Dovranno altresì essere descritti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il sistema di autocontrollo che la ditta adotta per garantire la conformità del servizio in merito alla corretta applicazione delle procedure di esecuzione del servizio, tempi e piano di lavoro da effettuare durante la validità contrattuale;</li> <li>- l'indicazione delle modalità e i dispositivi per migliorare la gestione e l'erogazione del servizio, ivi compreso l'indicazione di turni di reperibilità 24h/24.</li> </ul> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che prevede gli accorgimenti atti ad ottimizzare il servizio e a garantirlo secondo uno standard di qualità massimo senza alcun disagio per l'utenza e la Stazione Appaltante.</p>	<b>5 punti</b>
<p>B.2 - Gestione delle emergenze (operatività di un centro di Cottura alternativo entro un raggio massimo di 20 Km di distanza dal Comune di Sant'Arsenio)</p> <p>Il concorrente dovrà indicare di avere nella disponibilità un centro di stoccaggio e cottura, entro un raggio massimo di 20 Km di distanza dal Comune di Sant'Arsenio, che permetta la consegna dei pasti entro il tempo massimo di percorrenza di 40 minuti dal centro di cottura ai refettori.</p> <p>Il Piano per la risoluzione delle emergenze per la mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il centro pasti di riferimento dovrà essere corredata dall'impegno del Centro di cottura e dalle relative autorizzazioni abilitato alla produzione ed al confezionamento di pasti da veicolare per la ristorazione collettiva e non dovrà essere utilizzato ad altri scopi.</p>	<b>6 punti</b>

<p>I punteggi sono assegnati in ragione della distanza del centro di cottura e dei tempi di percorrenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fino a 8km di raggio punti 3;</li> <li>- oltre 8km e fino a 16km di raggio punti 2;</li> <li>- oltre 16km e fino a 20km di raggio punti 1;</li> <li>- fino a 10 min. di percorrenza punti 3;</li> <li>- oltre 10 min. e fino a 20 min. di percorrenza punti 2;</li> <li>- oltre 20 min. di percorrenza punti 1.</li> </ul> <p>Per avere l'attribuzione dei punteggi dovranno essere comunque verificate e dimostrate tutte le tre condizioni (piano di emergenza, distanza, tempo).</p>	
<p>B.3 - Modalità operative e accorgimenti atti ad ottimizzare gli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere gli standards qualitativi garantiti e le modalità operative e gli accorgimenti atti ad ottimizzare gli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che garantisca il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati.</p>	<b>2 punti</b>
<b>C) CONTROLLI E RILEVAZIONI</b>	<b>10 punti di cui:</b>
<p>C.1 - Numero analisi chimiche/anno (in loco) su materie.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le analisi chimiche/anno (in loco) su materie specificando le tipologie di analisi, le modalità e le frequenze annue.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in termini quantitativi a secondo del numero di analisi chimiche annue che ci si impegna ad effettuare e che garantiscano la qualità costante dei materie e dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 analisi/anno 1 punto</li> <li>- 2 analisi/anno 2 punti</li> <li>- oltre 2 analisi/anno 3 punti</li> </ul>	<b>3 punti</b>
<p>C.2 - Numero analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e superfici .</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le analisi microbiologiche/anno su materie prime, semilavorati, prodotti finiti e superfici specificando le tipologie di analisi, le modalità e le frequenze annue.</p> <p>Il punteggio sarà assegnato in termini quantitativi a secondo del numero di analisi microbiologiche annue che ci si impegna a fare e che garantiscano la qualità costante delle materie e dei prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 analisi/anno 1 punto</li> <li>- 3 analisi/anno 2 punti</li> <li>- oltre 3 analisi/anno 4 punti</li> </ul>	<b>4 punti</b>
<p>C.3 - Metodologie di rilevazione del gradimento del servizio da parte dell'utenza.</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere i sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti ed i sistemi di monitoraggio del grado di soddisfazione dell'utenza.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che meglio garantisca un sistema di rilevazione e monitoraggio semplice, costante nel tempo e facilmente condivisibile con la Stazione Appaltante.</p>	<b>3 punti</b>
<b>D) INTERVENTI MIGLIORATIVI E/O AGGIUNTIVI</b>	<b>18 punti di cui:</b>
<p>D.1 - Prodotti Bio, Dop, Igp e tradizionali (max 4 punti)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fino a 5 prodotti punti 1;</li> </ul>	<b>4 punti</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- da 6 a 10 prodotti punti 2;</li> <li>- da 11 a 15 prodotti punti 3;</li> <li>- oltre 15 punti 4.</li> </ul>	
<p>D.2 - Estensione del servizio</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua), e in ogni caso su richiesta dell'Amministrazione Comunale, realizzerà menù particolari a tema, comprensivi anche di dolce tipico – punti 2;</li> <li>• In occasione di feste di inizio e/o fine anno scolastico e fino ad un massimo di 4 volte per ogni anno scolastico fornirà, su richiesta dell'Amministrazione comunale ed a titolo completamente gratuito, alimenti vari (torte, focacce, pizza, ecc...), bevande, stoviglie, ecc. necessari al buon andamento della festa, in quantitativi adeguati al numero di partecipanti all'evento – punti 2.</li> </ul>	<b>4 punti</b>
<p>D.3 Ogni ulteriore intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente dalla Ditta concessionaria, previo accordo con l'Amministrazione comunale, a completo carico della Ditta stessa, sia dal punto di vista economico che tecnico organizzativo.</p> <p>Si intende con servizi aggiuntivi e/o migliorativi offerti quelli non compresi nelle attività previste dal disciplinare di servizio, e che il concorrente si impegna ad attuare senza oneri ulteriori, ma solamente come valore aggiunto. I servizi migliorativi proposti devono essere illustrati in modo chiaro e dettagliato, con la precisazione dei termini, tempi e modalità di attuazione, in modo che la commissione valutatrice possa accertarne la concretezza, l'utilità ed il grado di realizzabilità.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato ai servizi aggiuntivi e migliorativi che meglio rispondono alle esigenze del servizio e della sua utenza, sia in termini qualitativi che quantitativi.</p>	<b>10 punti</b>
<b>E) INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b>	<b>4 punti di cui:</b>
<p>E.1 - Valutazione delle iniziative e del materiale didattico a supporto</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le iniziative formative, divulgative e promozionali che la ditta intende attivare rivolte a insegnanti, genitori e bambini, finalizzate a realizzare una corretta educazione alimentare.</p> <p>Il punteggio massimo sarà assegnato al progetto che garantisca un piano formativo, divulgativo e promozionale completo, costante nel tempo e facilmente condivisibile con la Stazione Appaltante.</p>	<b>2 punti</b>
<p>E.2 -Monte ore complessivo di attività formative</p> <p>Il concorrente dovrà descrivere le ore formative, divulgative e promozionali che intende attivare rivolte a insegnanti, genitori e bambini, finalizzate a realizzare una corretta educazione alimentare, con riferimento a quanto descritto al precedente punto E.1.</p> <p>Il punteggio è assegnato in funzione di un (1) punto ogni quattro (4) ore di attività previste, per un massimo di 2 punti.</p>	<b>2 punti</b>
<b>F) INNOVAZIONE E QUALITA' DEL SERVIZIO</b>	<b>10 punti di cui</b>
<p>F.1 – Certificazioni di Sicurezza e autocontrollo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- UNI EN ISO 22000:2005 Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – punti 1</li> <li>- UNI EN ISO 22005:2007 Sistema di Gestione della Rintracciabilità – punti 1</li> </ul>	<b>6 punti</b>

- UNI EN ISO 10854:1999 Sistema di Gestione dell' Autocontrollo HACCP – punti 1 - BS OHSAS 18001:2007 Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute sui Luoghi di Lavoro – punti 1 - UNI EN ISO 14001:2015 Sistemi di Gestione Ambientale – punti 1 - SA 8000:2014 Sistema di Gestione della Responsabilità sociale – punti 1	
F.2 – Offerta di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti, interfacciato con l'amministrazione contraente e le scuole.	<b>4 punti</b>

**DATO ATTO** che:

- l'Ente ha aderito alla Centrale Unica di Committenza istituita presso la Comunità Montana "Vallo di Diano";
- ai sensi dell'art.71, comma 2 e dell'art. 42 del D.Lgs. 36/2023 il termine minimo per la ricezione delle offerte è di 30(trenta) giorni dalla data di trasmissione del bando di gara;
- come previsto dall'art.10, comma 4, lett.b) della Convenzione della Centrale Unica di Committenza, la stazione Appaltante, per il servizio di Centrale Unica di Committenza, versa nei confronti di quest'ultima, la percentuale pari allo 0,40% sull'ammontare dell'importo a base di gara comprensive delle spese di pubblicazione su GURI, ovvero pari a € **1.792,40** posti a carico dell'aggiudicatario, salvo le eventuali ulteriori spese di pubblicità obbligatorie, per l'insieme delle attività espletate propedeutiche alla stipula del contratto di appalto;
- il costo effettivo del Servizio verrà definito in fase post-gara con apposita determina di aggiudicazione;
- ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 78/2009, il programma dei pagamenti, da effettuare in esecuzione del presente atto, è compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica;
- i predetti affidamenti troveranno copertura finanziaria, sul capitolo 770110/1 missione 04 programma 06 titolo 1 macroaggregato 03 del Bilancio di previsione finanziario 2024/2026;

**RICHIAMATO** l'art. 192 del D. Lgs. n. 267/2000, ad oggetto "Determinazioni a contrattare e relative procedure", il quale stabilisce che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione 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;

**DATO ATTO**, altresì, che:

- In ordine al punto a):  
"fine da perseguire" è quello di affidare a ditta qualificata il Servizio di Mensa Scolastica per gli alunni delle Scuole Materna, Elementare, Media Statali, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici, con sede nel territorio del COMUNE DI SANT'ARSENIO
- In ordine al punto b):  
"oggetto del contratto": servizio triennale di refezione scolastica;  
"forma del contratto": forma pubblica amministrativa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 18 comma 1 del D. Lgs. 36/2023;  
"clausole essenziali": il servizio dovrà essere eseguito secondo le esigenze dell'amministrazione comunale e garantire il regolare svolgimento delle prestazioni richieste;
- In ordine al punto c):  
"criterio di selezione": procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023;  
"criterio di aggiudicazione": offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, del D. Lgs. n. 36/2023.

**VISTO:**

- l'art. 9 del D.L. 78/09, convertito in legge 102/2009, che dispone: "il funzionario che adotta i provvedimenti che comportino impegno di spesa, ha l'obbligo di accertare preventivamente che il programma dei conseguenti pagamenti sia compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica";
- il Progetto del servizio triennale di refezione scolastica, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 96 del 10.09.2024;
- il vigente Statuto;

- l'art. 107 del D. Lgs. n. 267/00 che conferisce il potere di determinare ai Dirigenti;
- il Regolamento sull'Ordinamento dei Servizi e degli Uffici dell'Ente;
- il D.lgs. n. 36/2023 "Nuovo Codice Appalti";

## DETERMINA

PER I MOTIVI IN PREMESSA ILLUSTRATI E CHE QUI SI INTENDONO INTEGRALMENTE RIPORTATI

1. **DI AUTORIZZARE** la Centrale Unica di Committenza "Comunità Montana Vallo di Diano" per la gestione della procedura di gara del servizio in oggetto subordinata alle condizioni indicate nella presente determina e precisamente:
  - CRITERIO DI SELEZIONE: affidamento mediante gara di appalto con *procedura aperta* ai sensi dell'art. 71 del D.lgs. 36/2023;
  - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: *criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa* individuata sulla base del *miglior rapporto qualità/prezzo*, ai sensi dell'art. 50, comma 4 e dell'art. 108 comma 1, del D.lgs. 36/2023. Non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.
2. **DI APPROVARE** i requisiti minimi ed i criteri di valutazione ai fini dell'attribuzione dei punteggi dell'offerta economicamente più vantaggiosa:

**REQUISITI MINIMI CHE LE OFFERTE DEVONO COMUNQUE GARANTIRE E CRITERI PREMIALI DA APPLICARE ALLA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE IN SEDE DI GARA.**

### **REQUISITI DI IDONEITÀ ART. 100, COMMA 1, LETT. A) D.LGS. N. 36/2023**

- a) **Iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A., commercio industria, artigianato e agricoltura** oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

### **REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA ART. 100, COMMA 1, LETT. B) D.LGS. N. 36/2023**

- b) **Fatturato globale minimo** riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara, pari ad almeno il valore dell'appalto

### **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE ART. 100, COMMA 1, LETT. C) D.LGS. N. 36/2023**

- c) **Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi:**
  - servizi analoghi a quelli oggetto di appalto di importo complessivo minimo pari a quello di appalto;

### **2. DI STABILIRE** che:

- a. si potrà procedere con aggiudicazione anche in caso di una sola offerta pervenuta;
- b. la Stazione Appaltante si riserva espressamente la facoltà di revocare/annullare la procedura o di modificare i termini in qualsiasi momento, senza che ciò comporti la possibilità di alcuna rivendicazione, pretesa, aspettativa, risarcimento, indennizzo o richiesta di sorta;

### **3. DI STABILIRE** che il termine di presentazione delle offerte potrà essere ridotto fino alla percentuale del 50% come previsto dall'art. 71, comma 2 e dell'art. 42 del D.Lgs. 36/2023, ovvero che il termine minimo per la ricezione delle offerte è di almeno quindici giorni dalla data di trasmissione del bando di gara;

### **4. DI DARE ATTO** che l'importo presunto a base di gara, di **€ 451.039,20** Iva esclusa, di cui:

- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| a1 Costo totale pasti | <b>€ 448.097,64</b> |
| a2 Oneri sicurezza    | <b>€ 2.941,56</b>   |

### **5. DI DARE ATTO** che:

- il progetto del Servizio triennale di refezione scolastica è stato approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 96 del 10.09.2024, dichiarata immediatamente eseguibile, ed è costituito:
  - a) dal Capitolato d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e servizi

complementari corredato dal piano alimentare dell'ASL Salerno e dalle tabelle merceologiche,  
b) dal DUVRI;

6. **DI DARE ATTO** dei criteri di valutazione ai fini dell'attribuzione dei punteggi dell'offerta economicamente più vantaggiosa contenuti nel Progetto del servizio di triennale di mensa scolastica, approvato con la soprarichiamata deliberazione, in premessa puntualmente elencati e descritti che qui si intendono integralmente riportati;
7. **DI DARE ATTO** che:
  - a. il servizio oggetto di appalto troverà copertura con fondi del bilancio comunale al capitolo 770110/Art. 1 missione 04 programma 06 titolo 1 macroaggregato 03 del Bilancio di previsione 2024/2026;
  - b. il costo effettivo del Servizio verrà definito in fase post-gara con apposita determina di aggiudicazione.
8. **DI IMPEGNARE E LIQUIDARE:**
  - in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione – A.N.A.C., ai sensi dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge n. 266 del 23/12/2005, la somma di € **250,00** quale contributo ai sensi dell'art. 2 della Deliberazione A.N.A.C. N.° 610 del 19 dicembre 2023 sul capitolo 770110/Art. 1 del bilancio di previsione 2024/2026, il quale sarà corrisposto dalla Centrale Unica di Committenza e ad essa rimborsato da parte della Stazione Appaltante;
  - in favore della Centrale Unica di Committenza Comunità Montana Vallo di Diano l'importo complessivo di € **1.792,40** posti a carico dell'aggiudicatario, salvo le eventuali ulteriori spese di pubblicità obbligatorie, per l'insieme delle attività espletate propedeutiche alla stipula del contratto di appalto, che in caso di gara deserta e/o non aggiudicata con riferimento alle spese di pubblicazione troverà copertura assumendo l'obbligo d'impegnare le somme su indicate nel bilancio di previsione 2024/2026, al capitolo 770110;
9. **DI DARE ATTO** che le spese per la commissione giudicatrice e quelle relative all'incentivo al personale della CUC ai sensi dell'art. 45 comma 8 del Codice, saranno impegnate con successivo atto alla scadenza del bando di gara.
10. **DI DEMANDARE** alla centrale unica di committenza la pubblicazione le pubblicazioni di rito;
11. **DI DARE ATTO** che i dati richiesti dall'articolo 192 del decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 sono i seguenti:
  - “fine da perseguire” è quello di affidare a ditta qualificata il Servizio di Mensa Scolastica per gli alunni delle Scuole Materna, Elementare, Media Statali, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici, con sede nel territorio del COMUNE DI SANT'ARSENIO
  - “oggetto del contratto”: servizio triennale di refezione scolastica;  
“forma del contratto”: forma pubblica amministrativa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 18 comma 1 del D. Lgs. 36/2023;  
“clausole essenziali”: il servizio dovrà essere eseguito secondo le esigenze dell'amministrazione comunale e garantire il regolare svolgimento delle prestazioni richieste;
  - “criterio di selezione”: procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023;
  - “criterio di aggiudicazione”: offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108, del D. Lgs. n. 36/2023.
12. **DI DISPORRE** la trasmissione della presente e dei documenti allegati alla Centrale di Committenza per gli adempimenti di competenza;
13. **DI DARE ATTO** che:
  - la scrivente è Responsabile Unico del Procedimento in questione e che il Responsabile della C.U.C. è il Dott. Paolo Di Zeo;
  - trattandosi di gara da aggiudicare con il criterio dell'Offerta Economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 20 della Convenzione, la commissione di gara verrà nominata dal R.U.P. della C.U.C. su indicazione del RUP dell'Ente aderente;
14. **DI PROVVEDERE** alla pubblicazione del presente atto nel sito istituzionale anche ai fini della normativa vigente in materia di Amministrazione Trasparente nella specifica sezione del sito istituzionale;
15. **DI INOLTARE** copia della presente determinazione a tutti i soggetti di cui all'articolo 49 del Decreto

Legislativo n. 267/2000 per i pareri di regolarità tecnica di competenza.

**Data di Emissione: 12/09/2024**

Il Responsabile dell'Area Finanziaria-  
Amministrativa AA.GG.  
F.to Dott.ssa Maria Consiglia VIGLIONE

*(copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta  
secondo l'articolo 3 del D.lgs 39/1993 e l'articolo 3bis, comma 4bis del  
Codice dell'amministrazione digitale)*

---

## VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Visto per la regolarità contabile ed attestazione della copertura finanziaria, reso ai sensi dell'art.151, comma 4, del D.Lgs. n.267/2000,

Li, 12/09/2024

Il Responsabile del Servizio Finanziario -  
Amm.vao  
F.to Dott.ssa Maria Consiglia VIGLIONE

*(copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta secondo l'articolo 3 del D.lgs 39/1993 e l'articolo 3bis, comma 4bis del Codice dell'amministrazione digitale)*

---

## CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente determinazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio per quindici giorni consecutivi a partire dal 13/09/2024 al 28/09/2024.  
(Pubblicazione nr.782)

Il Responsabile dell'Area Finanziaria-  
Amministrativa AA.GG.  
F.to Dott.ssa Maria Consiglia VIGLIONE

*(copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta secondo l'articolo 3 del D.lgs 39/1993 e l'articolo 3bis, comma 4bis del Codice dell'amministrazione digitale)*

---

Copia conforme all'originale, in carta libera per uso amministrativo.

Sant'Arsenio, 16/09/2024

Il Responsabile del Servizio Finanziario -  
Amm.va  
Dott.ssa Maria Consiglia VIGLIONE

*(copia analogica sottoscritta con firma a mezzo stampa predisposta secondo l'articolo 3 del D.lgs 39/1993 e l'articolo 3bis, comma 4bis del Codice dell'amministrazione digitale)*