



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

**DETERMINAZIONE N. 158 REG. GEN. del 17-03-2025**

COPIA

**N. 30 REG. PARTICOLARE  
SETTORE 1 – SERVIZI AL CITTADINO**

**UFFICIO SETTORE 1 - SERVIZI AL CITTADINO  
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Dott.ssa Martina Perticaroli**

**Oggetto: AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA "C. COLLODI", "F.LLI GRIMM" E DELLA SCUOLA PRIMARIA G. LEOPARDI A.S. 2025/26 - 2026/2027 - 2027/2028. APPROVAZIONE CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE E INTEGRAZIONE DETERMINA N.677 DEL 31.12.2024**

**VISTO** il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e s.m.i.;

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

**VISTO** il Regolamento Comunale di Contabilità approvato con Deliberazione CC n. 98 del 30.11.2016;

**VISTO** il REGOLAMENTO SULL'ORDINAMENTO DEGLI UFFICI E DEI SERVIZI approvato con deliberazione G.M. n. 50 del 20.03.2002 e successivamente integrato con atti G.C. n. 176/2006, n. 115/ 2007, n. 79/2009, n. 135/ 2013, n. 107/2016, n. 21/2017, n. 116/2020, n. 171/2022;

**VISTA** la Deliberazione di Consiglio Comunale n. 69 del 19.12.2024 ad oggetto "APPROVAZIONE DEL BILANCIO DI PREVISIONE FINANZIARIO 2025-2027 (ART. 151, D.LGS. N. 267/2000 E ART. 10, D.LGS. N. 118/2011)";

**VISTA** la Deliberazione di Giunta Comunale n. 166 del 30.12.2024 ad oggetto "APPROVAZIONE DEL PIANO ESECUTIVO DI GESTIONE 2025/2027 (ART. 169 DEL D.LGS. N. 267/2000) COMUNI SOPRA I 5.000 ABITANTI.";

**VISTO** il Decreto del Sindaco n. 16 del 18.07.2024 di nomina dei Responsabili di Servizio/Settore fino al 31.12.2024;

**RICHIAMATA** la propria precedente determinazione n. 677 del 31.12.2024 di oggetto: *“Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia "C. Collodi", "F.lli Grimm" e della scuola primaria "G. Leopardi" A.S. 2025/26 - 2026/2027 - 2027/2028”*, con la quale si è proceduto, tra l'altro, a:



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- dare atto degli indirizzi forniti dalla Giunta Comunale con propria Deliberazione n. 168 del 30.12.2024 per l'affidamento del servizio;
- approvare la seguente documentazione di gara:
  - Allegato A\_Capitolato Speciale d'appalto e relativi allegati;
  - Allegato B\_Relazione generale illustrativa;
  - Allegato C\_Quadro economico;
  - Allegato D\_Duvri;
  - Allegato E\_Elenco personale attualmente impiegato;
- avviare, ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, una procedura aperta per l'affidamento in appalto del servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'Infanzia "C. Collodi", "F.lli Grimm" e presso la scuola primaria "G. Leopardi, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base nel miglior rapporto qualità-prezzo;
- nominare Responsabile Unico del Progetto (RUP) ai sensi dell'art. 15 del Dlgs n.36/2023 il Responsabile del I Settore – Servizi al cittadino – dott.ssa Martina Perticaroli, il quale sarà responsabile per le fasi di progettazione ed esecuzione;
- precisare che la fase di affidamento verrà svolta dalla CUC e il responsabile di tale fase verrà individuato tra i dipendenti assegnati alla CUC medesima;
- precisare altresì che i requisiti di ordine speciale per la partecipazione alla procedura nonché gli elementi di valutazione delle offerte, delle loro specificazioni come sub-elementi, i relativi pesi e sub-pesi ponderali, nonché la metodologia di attribuzione dei punteggi saranno definiti congiuntamente con la Centrale Unica di Committenza;
- dare atto del seguente quadro economico:
  - valore economico appalto principale € 614.100,00
  - valore eventuale proroga contrattuale € 614.100,00
  - valore eventuale proroga tecnica € 102.350,00
  - contributo da corrispondere all'ANAC: € 660,00 Totale € 1.331.210,00 (oltre IVA se e in quanto dovuta) a cui si aggiunge la seguente somma:
  - incentivi funzioni tecniche (art. 45 D.Lgs 36/2023) € 22.107,60 9);
- trasmettere la determinazione sopra richiamata all'Ufficio Comune operante come C.U.C. costituito tra i Comune di Camerata Picena, Chiaravalle, Falconara Marittima, Monte San Vito e Montemarciano insieme al Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati che lo compongono;

**RITENUTO** di stabilire, con la presente determinazione, che l'operatore economico aggiudicatario debba essere in possesso, oltre che dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023, anche dei seguenti requisiti di partecipazione di ordine speciale:



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- **Requisiti di idoneità professionale**

- a) iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, per attività compatibile e coerente con l'oggetto dell'affidamento, ai sensi dell'art. 100, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023. Nel caso di cooperative, oltre all'iscrizione alla CCIAA, è necessaria l'iscrizione nell'apposito Albo. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia è necessaria l'iscrizione ad uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.:
- b) *(Per gli operatori esecutori delle prestazioni relative al servizio di ristorazione)* Iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, istituito presso la prefettura (cd. white list), di cui all'art.1, comma 52, della L.190/2012 e ss.mm.ii., nella categoria relativa ai servizi oggetto d'appalto. In alternativa, aver presentato, alla data di presentazione dell'offerta, domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016, nonché delibera ANAC n. 1297 del 12 dicembre 2017).

- **Requisiti di capacità tecnico professionale**

- a) aver eseguito, con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara, contratti analoghi di ristorazione per un importo complessivo **non inferiore a €. 1.500.000,00**. Si specifica che il periodo temporale decennale è da intendersi quale arco temporale di riferimento entro cui i servizi richiesti possono essere stati espletati in un periodo parziale rispetto alla totalità dei dieci anni.

**DATO ATTO** che il criterio di aggiudicazione dell'appalto, in applicazione degli artt.108 e 130 del Codice, sarà il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, attribuendo alla "qualità", sulla base dell'offerta tecnica, un peso di 80, e al "prezzo" un peso di 20, da valutare sulla base della percentuale di sugli importi unitari/pasto a base di gara pari, per ogni singolo pasto preparato e somministrato;

**RILEVATA** l'esigenza di procedere alla definizione degli elementi di valutazione delle offerte, delle loro specificazioni come sub-elementi, i relativi pesi e sub-pesi ponderali e la metodologia di attribuzione dei punteggi;

**CONDIDERATO** che nella stesura dei criteri di valutazione dell'offerta tecnica ci si è orientati prevalentemente a considerare:

- a) profili organizzativo-gestionali che consentano di apprezzare la rispondenza dell'offerta alle esigenze specifiche dell'Amministrazione Comunale;
- b) organizzazione del servizio e la qualità del personale impiegato



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- c) maggiore qualità dei generi alimentari ed il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile, nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi (C.A.M), anche in applicazione del citato art.130 “Servizi di ristorazione” del Codice;
- d) maggiore valorizzazione per le Iniziative di educazione alimentare rivolte a bambini, famiglie, personale scolastico.
- e) fattori concretamente e oggettivamente idonei ad evidenziare caratteristiche migliorative e concorrenziali tra un concorrente e l’altro, tra i quali l’eventuale disponibilità ad effettuare investimenti, rinnovando le attrezzature presenti nel centro cottura e nei centri refezionali;

**VISTA** la seguente tabella relativa ai criteri di natura qualitativa e relativi punteggi da assegnare alle offerte tecniche:

	<b>CRITERI DI NATURA QUALITATIVA</b>	<b>PUNTI 80</b>
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX PUNTI 25</b>
<b>A1</b>	<p><b>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL CENTRO COTTURA E NEI REFETTORI</b></p> <p>Saranno valutate l’organizzazione e la gestione del servizio, con particolare attenzione alle tecniche impiegate, ai mezzi e agli strumenti impiegati, alle professionalità coinvolte, al miglioramento del rapporto numerico utenti/addetti e alla gestione degli orari in base al tempo-mensa (con particolare riferimento alla scuola dell’infanzia).</p> <p>Il concorrente dovrà altresì specificare l’organizzazione della giornata di lavoro con dettagliata indicazione degli orari di servizio e delle attività che verranno svolte nell’intero processo di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti.</p> <p>Saranno valutate, altresì, le modalità di confezionamento e trasporto finalizzate ad assicurare il mantenimento delle temperature, le caratteristiche organolettiche e l’appetibilità dei cibi, nonché gli strumenti per controllare e monitorare il trasporto dei pasti e verificare l’avvenuta consegna nei tempi ed orari previsti.</p> <p>Saranno valutati altresì i mezzi di trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici.</p> <p>La proposta dovrà riguardare le seguenti fasi del servizio: produzione dei pasti, veicolazione nei refettori, somministrazione dei pasti, il rigoverno post-consumo, le misure finalizzate ad assicurare il mantenimento delle temperature, le caratteristiche organolettiche e l’appetibilità dei cibi.</p>	<b>MAX PUNTI 15</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

<b>A2</b>	<b>GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI</b> Saranno valutate le modalità organizzative inerenti l'intero ciclo produttivo delle diete speciali menzionate nel CSA, dal ricevimento della richiesta e della relativa documentazione nelle modalità indicate nel capitolato, alla eventuale predisposizione dello schema dietetico, alla preparazione ed alla somministrazione della dieta, con particolare riferimento agli accorgimenti ed alle cautele adottate per evitare errori, per garantire la sicurezza e l'appetibilità di tali preparazioni e per proporre alternative culinarie quanto più simili a quelle dei menù ordinari.	<b>MAX PUNTI</b> <b>5</b>
<b>A3</b>	<b>MODALITÀ OPERATIVE DI GESTIONE DI EMERGENZE ED IMPREVISTI E DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE</b> Saranno valutate la funzionalità e la flessibilità del piano con riferimento alla gestione del servizio in ipotesi di emergenza, in particolare la modalità e la tempistica di intervento e le soluzioni per far fronte a: <ul style="list-style-type: none"><li>- assenza improvvisa del personale in servizio;</li><li>- mancata fornitura delle derrate da parte dei fornitori;</li><li>- impossibilità di produzione pasti per rottura attrezzature presso il centro di cottura;</li><li>- eventuali ulteriori criticità che possano presentarsi.</li></ul> Verranno valutate anche le modalità di organizzazione di un pronto intervento per guasti ed emergenze tecniche.	<b>MAX PUNTI</b> <b>5</b>
<b>B</b>	<b>PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 15</b>
<b>B1</b>	<b>SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E FORMAZIONE</b> Sarà valutata la rispondenza dell'organizzazione del personale alle esigenze del servizio. Il concorrente dovrà indicare il numero, il ruolo, le responsabilità, il profilo degli operatori impiegati nel servizio, con la distinzione tra quelli impiegati nel centro cottura e quelli addetti alla distribuzione dei pasti, precisando il rapporto tra addetti/pasti distribuiti e con indicazione del monte ore settimanale per l'intero svolgimento del servizio che intende proporre. Saranno valutate la qualità e la completezza del piano di formazione del personale proposto, anche con riferimento alle materie oggetto di approfondimento, al numero di operatori che effettuerà la formazione, ai tempi di realizzazione della formazione stimato in numero di ore.	<b>MAX PUNTI</b> <b>10</b>
<b>B2</b>	<b>CARATTERISTICHE PROFESSIONALI DEL DIRETTORE/RESPONSABILE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/BIOLOGO NUTRIZIONISTA</b> Saranno valutati gli ulteriori titoli e/o le ulteriori qualifiche e/o l'ulteriore esperienza nel ruolo in possesso del Responsabile coordinatore del servizio e del/della Dietista individuati per operare nel servizio, rispetto ai requisiti minimi rispettivamente prescritti dal Capitolato speciale d'appalto. Il concorrente dovrà allegare all'offerta tecnica il curriculum professionale di ciascuna delle due sopra indicate figure specializzate.	<b>MAX PUNTI</b> <b>5</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

<b>C</b>	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>
<b>C1</b>	<p><b>APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI, SISTEMI DI RINTRACCIABILITÀ E CONTROLLI ADOTTATI NEI CONFRONTI DEI FORNITORI.</b></p> <p>Saranno valutate le procedure adottate per l'approvvigionamento delle derrate alimentari e per la relativa tracciabilità, le modalità organizzative ed operative di selezione e controllo della qualità dei fornitori delle derrate alimentari, le modalità di sostituzione dei fornitori per irreperibilità dei prodotti o per difformità, le certificazioni di qualità aziendale e produttiva possedute dai fornitori per l'impresa e per i prodotti forniti ed i sistemi di autocontrollo da questi adottati.</p> <p>La commissione premierà la scelta di fornitori che garantiscano una filiera a ridotto impatto ambientale e rispettosa delle condizioni dei lavoratori.</p>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>C2</b>	<p><b>INTEGRAZIONE FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI</b></p> <p>Sarà valutato l'impegno del concorrente ad integrare le specie di prodotti biologici oltre la soglia prevista nel capitolato, mantenendo le caratteristiche indicate nel capitolato.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito come di seguito:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) impegno a fornire oltre il 60% dei prodotti biologici (<b>10</b> punti);</li><li>b) impegno a fornire tra 60% e una percentuale superiore al 50% (<b>6</b> punti)</li><li>c) impegno a fornire tra il 40% e il 50% dei prodotti biologici (<b>2</b> punto).</li></ul> <p>Altre percentuali non saranno valutate</p>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>D</b>	<b>MISURE PER LA RIDUZIONE/MIGLIOR UTILIZZO SCARTI</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>D1</b>	<p><b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b></p> <p>Sarà valutato il piano di programmazione per l'intera durata contrattuale relativo a progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza, finalizzato a migliorare l'accettazione dei cibi "difficili", alla sensibilizzazione di alunni e famiglie sul tema degli sprechi alimentari e sulle patologie legate alla non corretta assunzione degli elementi.</p> <p>Saranno altresì valutate le iniziative di comunicazione agli alunni ed alle loro famiglie, al personale scolastico ed alla cittadinanza in genere, proposte dal concorrente, al fine di veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, incentivare corrette abitudini alimentari ed invogliare al consumo del proprio pasto.</p> <p>Il concorrente dovrà sviluppare una progettualità inerente agli obiettivi, azioni proposte, relativi risultati, tempi da dedicare all'educazione alimentare (numero di ore delle attività previste), mezzi impiegati ed eventuali risorse proprie messe a disposizione (compreso l'eventuale materiale informativo divulgativo prodotto a supporto), risorse umane dedicate (professionalità e competenze degli operatori).</p>	<b>MAX PUNTI 5</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona

Codice Comune ISTAT 42030

<b>D2</b>	<b>MONITORAGGIO E RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTI E SCARTI</b> Sarà valutata la proposta del concorrente di un progetto di monitoraggio e recupero eccedenze [alimenti non distribuiti nei piatti da portata] e scarti [alimenti non consumati nei piatti] in linea con le previsioni dei CAM sugli aspetti che ineriscono il servizio oggetto di affidamento. Il concorrente deve mettere a disposizione un apposito programma che monitori le quantità erogate, le eccedenze e gli scarti. La proposta progettuale verrà valutata laddove il concorrente, oltre a descrivere il progetto di recupero, ne dimostri concretamente la realizzabilità indicando quali sono i soggetti partner nell'iniziativa. Il recupero deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie di settore.	<b>MAX PUNTI</b> <b>5</b>
<b>E</b>	<b>OFFERTE MIGLIORATIVE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>E1</b>	<b>ATTREZZATURE E PROPOSTE ULTERIORI</b> Sarà valutato l'impegno del concorrente nelle proposte migliorative per garantire azioni volte al miglioramento delle strutture e dell'organizzazione degli ambienti dedicati alla refezione scolastica, al fine di renderli più accoglienti e confortevoli. Il punteggio verrà attribuito in particolare ad interventi da realizzare nel centro cottura e nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su più ambiti di intervento a discrezione dell'impresa. A titolo esemplificativo la miglioria può riguardare arredi, attrezzature, elementi aggiuntivi del servizio, installazione di pannelli fonoassorbenti o altre iniziative volte a favorire l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza.	<b>MAX PUNTI</b> <b>10</b>

PRECISATO che i punteggi relativi agli elementi e di valutazione relativi all'offerta tecnica riportati nella tabella di cui sopra, **ad eccezione del criterio C2**, verranno assegnati, ad insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice appositamente nominata, come segue.

La valutazione verrà condotta utilizzando la seguente formula:

$$Pt (a) = \sum n (Wi * V(a)i)$$

dove:

**Pt (a)** = punteggio finale attribuito all'offerta tecnica del concorrente (a)

**Wi** = peso attribuito all'elemento i

**V(a)i** = coefficiente definito calcolato dalla Commissione relativo alla prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno;

**n** = numero totale degli elementi di valutazione;

**Σ** = sommatoria;



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

I coefficienti  $V(a)_i$  riportati nella suddetta formula sono determinati sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti  $V(a)_i$  sono determinati come di seguito indicato:

- ciascun commissario attribuirà discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni elemento di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1;
- successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni elemento di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate determinando i singoli coefficienti  $V(a)_i$ ; nel caso di partecipazione di un solo concorrente la riparametrazione ad uno della media non verrà effettuata;
- infine, i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

La sommatoria dei punteggi ottenuti moltiplicando i coefficienti  $V(a)_i$  per i punteggi massimi di ciascun criterio determinerà il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente per l'offerta tecnica relativa ai criteri.

I coefficienti, variabili tra zero ad uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

<b>Giudizio</b>	<b>Coefficienti</b>
Ottimo	da 0,91 a 1,00
Molto buono	da 0,81 a 0,90
Buono	da 0,71 a 0,80
Discreto	da 0,61 a 0,70
Più che sufficiente	da 0,51 a 0,60
Sufficiente	da 0,41 a 0,50
Appena sufficiente	da 0,31 a 0,40
Insufficiente	da 0,21 a 0,30
Scarso	da 0,01 a 0,20



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

È prevista una soglia minima di sbarramento, **pari a 50 punti**, per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA:** l'offerta economica dovrà indicare il ribasso percentuale sui prezzi unitari base di ogni singolo pasto.

Il punteggio relativo all'offerta economica, per un massimo di 20 punti, verrà assegnato determinando il coefficiente  $V_i$  secondo la seguente formula:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

Il coefficiente come sopra determinato verrà moltiplicato per il peso attribuito all'elemento prezzo come segue:

$$P_i = V_i * 20$$

dove:

$V_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$\alpha = 0,4$

$R_{max}$  = ribasso unico percentuale più elevato sui prezzi unitari base di ogni singolo pasto

$R_i$  = ribasso percentuale sull'importo posto a base di gara offerto dal concorrente i-esimo.

**VERIFICATO** che, per mero errore materiale, nella determinazione a contrarre n. 677 del 31.12.2024 è stato indicato, tra gli altri requisiti per la risposta all'offerta, l'iscrizione al CPV 55523100 – Servizi di mensa scolastica;

**RITENUTO** di rettificare il CPV indicato in precedenza con il seguente CPV: 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica;

**VERIFICATA**, infine, l'esigenza apportare modifiche ed integrazioni gli allegati approvati con determina n. 677 del 31/12/2024, come concordato con la CUC, al fine di rendere i documenti conformi alle disposizioni introdotte con il Decreto Legislativo 31 dicembre 2024 n. 209 *“Correttivo al codice dei contratti pubblici”*;

**RICHIAMATO** a tal fine l'art. 1, comma 6 dell'Allegato II. 3 del D.Lgs. 209/2024, il quale dispone che i contratti di appalto prevedono l'applicazione di penali in caso di mancanza ottemperanza alle disposizioni sulle pari opportunità di genere e generazionali, e di inclusione lavorativa delle persone con disabilità e ritenuto di precisare che nel caso di mancata ottemperanza alle disposizioni di cui al nominato articolo verranno applicate le seguenti penali:



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile (art.1 c.2, dell'allegato II.3 al codice): 0,6 per mille dell'importo di contratto per ogni giorno di ritardo oltre i sei mesi dalla sottoscrizione del contratto;

- mancata produzione della dichiarazione relativa all'assolvimento delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e della relazione relativa a tale assolvimento e alle eventuali sanzioni e provvedimenti nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte (art.1 c.3, dell'allegato II.3 al codice): 0,6 per mille dell'importo di contratto per ogni giorno di ritardo oltre i sei mesi dalla sottoscrizione del contratto;

- mancato rispetto della quota del 50 % per assunzione giovani e del 50 % assunzione donne come sopra derogato (art. 1, commi. 4 e 7, dell'allegato II.3 al codice): 0,6 per mille dell'importo di contratto per ogni punto percentuale non rispettato.

**VISTA** la seguente documentazione allegata al presente atto, modificata ed integrata, e ritenuto di approvarla dando atto degli adeguamenti intervenuti, e confermando ogni altro elemento di cui alla determinazione a contrarre n. 677 del 31/12/2024:

- *Allegato A\_Capitolato Speciale d'appalto e seguenti allegati - Allegato 2\_Specifiche derrate alimentari;*

**RITENUTO**, come già indicato con determina n. 677 del 31/12/2024, dover demandare all'Ufficio Comune operante come C.U.C. – Centrale Unica di Committenza presso il Comune di Falconara Marittima, lo svolgimento delle attività di selezione del contraente nella procedura di selezione in oggetto;

**RICONOSCIUTA** per gli effetti di cui all'art. 107, commi 2° e 3°, del Decreto Legislativo 18 agosto 2000 n. 267 la propria competenza ad adottare la presente determinazione;

## **D E T E R M I N A d i**

- 1) **DARE ATTO** che le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto e qui si intendono materialmente trascritte ed approvate;
- 2) **STABILIRE**, con la presente determinazione, che integra la precedente determinazione a contrarre n. 677 del 31.12.2024 di oggetto: *“Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia "C. Collodi", "F.lli Grimm" e della scuola primaria "G. Leopardi" A.S. 2025/26 - 2026/2027 - 2027/2028”*, che l'operatore economico aggiudicatario debba essere in possesso, oltre che dei requisiti di ordine generale di cui agli artt. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023, anche dei seguenti requisiti di partecipazione di ordine speciale:
  - ***Requisiti di idoneità professionale***



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- a) iscrizione al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, per attività compatibile e coerente con l'oggetto dell'affidamento, ai sensi dell'art. 100, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023. Nel caso di cooperative, oltre all'iscrizione alla CCIAA, è necessaria l'iscrizione nell'apposito Albo. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia è necessaria l'iscrizione ad uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice.:
- b) *(Per gli operatori esecutori delle prestazioni relative al servizio di ristorazione)* Iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa, istituito presso la prefettura (cd. white list), di cui all'art.1, comma 52, della L.190/2012 e ss.mm.ii., nella categoria relativa ai servizi oggetto d'appalto. In alternativa, aver presentato, alla data di presentazione dell'offerta, domanda di iscrizione al predetto elenco (cfr. Circolare Ministero dell'Interno prot. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016, nonché delibera ANAC n. 1297 del 12 dicembre 2017).
- **Requisiti di capacità tecnico professionale**
    - a) aver eseguito, con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara, contratti analoghi di ristorazione per un importo complessivo **non inferiore a €. 1.500.000,00**. Si specifica che il periodo temporale decennale è da intendersi quale arco temporale di riferimento entro cui i servizi richiesti possono essere stati espletati in un periodo parziale rispetto alla totalità dei dieci anni.
- 3) **DEFINIRE** gli elementi di valutazione delle offerte tecniche, le loro specificazioni come sub-elementi, i relativi pesi e sub-pesi ponderali e la metodologia di attribuzione dei punteggi, come indicato nella tabella sottostante:

	<b>CRITERI DI NATURA QUALITATIVA</b>	<b>PUNTI 80</b>
<b>A</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO</b>	<b>MAX PUNTI 25</b>
<b>A1</b>	<b>ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO NEL CENTRO COTTURA E NEI REFETTORI</b> Saranno valutate l'organizzazione e la gestione del servizio, con particolare attenzione alle tecniche impiegate, ai mezzi e agli strumenti impiegati, alle professionalità coinvolte, al miglioramento del rapporto numerico utenti/addetti e alla gestione degli orari in base al tempo-mensa (con particolare riferimento alla scuola dell'Infanzia). Il concorrente dovrà altresì specificare l'organizzazione della giornata di lavoro con dettagliata indicazione degli orari di servizio e delle attività che verranno	<b>MAX PUNTI 15</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

	<p>svolte nell'intero processo di preparazione, confezionamento e somministrazione dei pasti.</p> <p>Saranno valutate, altresì, le modalità di confezionamento e trasporto finalizzate ad assicurare il mantenimento delle temperature, le caratteristiche organolettiche e l'appetibilità dei cibi, nonché gli strumenti per controllare e monitorare il trasporto dei pasti e verificare l'avvenuta consegna nei tempi ed orari previsti.</p> <p>Saranno valutati altresì i mezzi di trasporto utilizzati per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici.</p> <p>La proposta dovrà riguardare le seguenti fasi del servizio: produzione dei pasti, veicolazione nei refettori, somministrazione dei pasti, il rigoverno post-consumo, le misure finalizzate ad assicurare il mantenimento delle temperature, le caratteristiche organolettiche e l'appetibilità dei cibi.</p>	
<b>A2</b>	<p><b>GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI</b></p> <p>Saranno valutate le modalità organizzative inerenti l'intero ciclo produttivo delle diete speciali menzionate nel CSA, dal ricevimento della richiesta e della relativa documentazione nelle modalità indicate nel capitolato, alla eventuale predisposizione dello schema dietetico, alla preparazione ed alla somministrazione della dieta, con particolare riferimento agli accorgimenti ed alle cautele adottate per evitare errori, per garantire la sicurezza e l'appetibilità di tali preparazioni e per proporre alternative culinarie quanto più simili a quelle dei menù ordinari.</p>	<b>MAX PUNTI 5</b>
<b>A3</b>	<p><b>MODALITÀ OPERATIVE DI GESTIONE DI EMERGENZE ED IMPREVISTI E DI SOSTITUZIONE DEL PERSONALE ASSENTE</b></p> <p>Saranno valutate la funzionalità e la flessibilità del piano con riferimento alla gestione del servizio in ipotesi di emergenza, in particolare la modalità e la tempistica di intervento e le soluzioni per far fronte a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- assenza improvvisa del personale in servizio;</li><li>- mancata fornitura delle derrate da parte dei fornitori;</li><li>- impossibilità di produzione pasti per rottura attrezzature presso il centro di cottura;</li><li>- eventuali ulteriori criticità che possano presentarsi.</li></ul> <p>Verranno valutate anche le modalità di organizzazione di un pronto intervento per guasti ed emergenze tecniche.</p>	<b>MAX PUNTI 5</b>
<b>B</b>	<b>PERSONALE</b>	<b>MAX PUNTI 15</b>
<b>B1</b>	<p><b>SISTEMA DI ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE E FORMAZIONE</b></p> <p>Sarà valutata la rispondenza dell'organizzazione del personale alle esigenze del servizio. Il concorrente dovrà indicare il numero, il ruolo, le responsabilità, il profilo degli operatori impiegati nel servizio, con la distinzione tra quelli impiegati nel centro cottura e quelli addetti alla distribuzione dei pasti, precisando il rapporto tra addetti/pasti distribuiti e con indicazione del monte</p>	<b>MAX PUNTI 10</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

	<p>ore settimanale per l'intero svolgimento del servizio che intende proporre. Saranno valutate la qualità e la completezza del piano di formazione del personale proposto, anche con riferimento alle materie oggetto di approfondimento, al numero di operatori che effettuerà la formazione, ai tempi di realizzazione della formazione stimato in numero di ore.</p>	
<b>B2</b>	<p><b>CARATTERISTICHE PROFESSIONALI DEL DIRETTORE/RESPONSABILE DEL SERVIZIO E DEL DIETISTA/BIOLOGO NUTRIZIONISTA</b></p> <p>Saranno valutati gli ulteriori titoli e/o le ulteriori qualifiche e/o l'ulteriore esperienza nel ruolo in possesso del Responsabile coordinatore del servizio e del/della Dietista individuati per operare nel servizio, rispetto ai requisiti minimi rispettivamente prescritti dal Capitolato speciale d'appalto.</p> <p>Il concorrente dovrà allegare all'offerta tecnica il curriculum professionale di ciascuna delle due sopra indicate figure specializzate.</p>	<b>MAX PUNTI 5</b>
<b>C</b>	<b>QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	<b>MAX PUNTI 20</b>
<b>C1</b>	<p><b>APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI, SISTEMI DI RINTRACCIABILITÀ E CONTROLLI ADOTTATI NEI CONFRONTI DEI FORNITORI.</b></p> <p>Saranno valutate le procedure adottate per l'approvvigionamento delle derrate alimentari e per la relativa tracciabilità, le modalità organizzative ed operative di selezione e controllo della qualità dei fornitori delle derrate alimentari, le modalità di sostituzione dei fornitori per irreperibilità dei prodotti o per difformità, le certificazioni di qualità aziendale e produttiva possedute dai fornitori per l'impresa e per i prodotti forniti ed i sistemi di autocontrollo da questi adottati.</p> <p>La commissione premierà la scelta di fornitori che garantiscano una filiera a ridotto impatto ambientale e rispettosa delle condizioni dei lavoratori.</p>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>C2</b>	<p><b>INTEGRAZIONE FORNITURA DI PRODOTTI BIOLOGICI</b></p> <p>Sarà valutato l'impegno del concorrente ad integrare le specie di prodotti biologici oltre la soglia prevista nel capitolato, mantenendo le caratteristiche indicate nel capitolato.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito come di seguito:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>d) impegno a fornire oltre il 60% dei prodotti biologici (<b>10</b> punti);</li><li>e) impegno a fornire tra 60% e una percentuale superiore al 50% (<b>6</b> punti)</li><li>f) impegno a fornire tra il 40% e il 50% dei prodotti biologici (<b>2</b> punto).</li></ul> <p>Altre percentuali non saranno valutate</p>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>D</b>	<b>MISURE PER LA RIDUZIONE/MIGLIOR UTILIZZO SCARTI</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>D1</b>	<p><b>PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</b></p> <p>Sarà valutato il piano di programmazione per l'intera durata contrattuale relativo a progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza, finalizzato a</p>	<b>MAX PUNTI 5</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

	<p>migliorare l'accettazione dei cibi "difficili", alla sensibilizzazione di alunni e famiglie sul tema degli sprechi alimentari e sulle patologie legate alla non corretta assunzione degli elementi.</p> <p>Saranno altresì valutate le iniziative di comunicazione agli alunni ed alle loro famiglie, al personale scolastico ed alla cittadinanza in genere, proposte dal concorrente, al fine di veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, incentivare corrette abitudini alimentari ed invogliare al consumo del proprio pasto.</p> <p>Il concorrente dovrà sviluppare una progettualità inerente agli obiettivi, azioni proposte, relativi risultati, tempi da dedicare all'educazione alimentare (numero di ore delle attività previste), mezzi impiegati ed eventuali risorse proprie messe a disposizione (compreso l'eventuale materiale informativo divulgativo prodotto a supporto), risorse umane dedicate (professionalità e competenze degli operatori).</p>	
<b>D2</b>	<p><b>MONITORAGGIO E RECUPERO ECCEDENZE ALIMENTI E SCARTI</b></p> <p>Sarà valutata la proposta del concorrente di un progetto di monitoraggio e recupero eccedenze [alimenti non distribuiti nei piatti da portata] e scarti [alimenti non consumati nei piatti] in linea con le previsioni dei CAM sugli aspetti che ineriscono il servizio oggetto di affidamento.</p> <p>Il concorrente deve mettere a disposizione un apposito programma che monitori le quantità erogate, le eccedenze e gli scarti. La proposta progettuale verrà valutata laddove il concorrente, oltre a descrivere il progetto di recupero, ne dimostri concretamente la realizzabilità indicando quali sono i soggetti partner nell'iniziativa. Il recupero deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie di settore.</p>	<b>MAX PUNTI 5</b>
<b>E</b>	<b>OFFERTE MIGLIORATIVE</b>	<b>MAX PUNTI 10</b>
<b>E1</b>	<p><b>ATTREZZATURE E PROPOSTE ULTERIORI</b></p> <p>Sarà valutato l'impegno del concorrente nelle proposte migliorative per garantire azioni volte al miglioramento delle strutture e dell'organizzazione degli ambienti dedicati alla refezione scolastica, al fine di renderli più accoglienti e confortevoli.</p> <p>Il punteggio verrà attribuito in particolare ad interventi da realizzare nel centro cottura e nei refettori, finalizzati a migliorare l'ambiente di fruizione del pasto supportando in tal modo anche il gradimento dello stesso, agendo su più ambiti di intervento a discrezione dell'impresa. A titolo esemplificativo la miglioria può riguardare arredi, attrezzature, elementi aggiuntivi del servizio, installazione di pannelli fonoassorbenti o altre iniziative volte a favorire l'effettivo momento di educazione alimentare attraverso il gioco e la socializzazione, a valorizzare l'ambiente di consumo e migliorare l'accoglienza.</p>	<b>MAX PUNTI 10</b>



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- 4) PRECISARE che i punteggi relativi agli elementi e di valutazione relativi all'offerta tecnica riportati nella tabella di cui sopra, **ad eccezione del criterio C2**, verranno assegnati, ad insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice appositamente nominata, come segue.

La valutazione verrà condotta utilizzando la seguente formula:

$$Pt(a) = \sum n (Wi * V(a)i)$$

dove:

**Pt (a)** = punteggio finale attribuito all'offerta tecnica del concorrente (a)

**Wi** = peso attribuito all'elemento i

**V(a)i** = coefficiente definito calcolato dalla Commissione relativo alla prestazione dell'offerta (a) rispetto all'elemento (i) variabile tra zero e uno;

**n** = numero totale degli elementi di valutazione;

**Σ** = sommatoria;

I coefficienti V(a)i riportati nella suddetta formula sono determinati sulla base della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Nella definizione dei coefficienti si terrà conto di due cifre decimali dopo la virgola, con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a cinque, ovvero senza arrotondamento se il terzo decimale è inferiore a cinque.

In dettaglio i coefficienti V(a)i sono determinati come di seguito indicato:

- ciascun commissario attribuirà discrezionalmente ad ogni singola offerta e per ogni elemento di valutazione un coefficiente compreso tra 0 e 1;
- successivamente sarà effettuata la media dei coefficienti per ogni elemento di valutazione relativamente a ciascuna offerta;
- si procederà poi a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate determinando i singoli coefficienti V(a)i; nel caso di partecipazione di un solo concorrente la riparametrazione ad uno della media non verrà effettuata;
- infine, i coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

La sommatoria dei punteggi ottenuti moltiplicando i coefficienti V(a)i per i punteggi massimi di ciascun criterio determinerà il punteggio complessivamente conseguito da ciascun concorrente per l'offerta tecnica relativa ai criteri.



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

I coefficienti, variabili tra zero ad uno, sono attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

Giudizio	Coefficienti
Ottimo	da 0,91 a 1,00
Molto buono	da 0,81 a 0,90
Buono	da 0,71 a 0,80
Discreto	da 0,61 a 0,70
Più che sufficiente	da 0,51 a 0,60
Sufficiente	da 0,41 a 0,50
Appena sufficiente	da 0,31 a 0,40
Insufficiente	da 0,21 a 0,30
Scarso	da 0,01 a 0,20

È prevista una soglia minima di sbarramento, **pari a 50 punti**, per il punteggio tecnico complessivo. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

**VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA:** l'offerta economica dovrà indicare il ribasso percentuale sui prezzi unitari base di ogni singolo pasto.

Il punteggio relativo all'offerta economica, per un massimo di 20 punti, verrà assegnato determinando il coefficiente  $V_i$  secondo la seguente formula:

$$V_i = (R_i / R_{max})^\alpha$$

Il coefficiente come sopra determinato verrà moltiplicato per il peso attribuito all'elemento prezzo come segue:

$$P_i = V_i * 20$$

dove:

$V_i$  = coefficiente attribuito al concorrente  $i$ -esimo

$\alpha$  = 0,4

$R_{max}$  = ribasso unico percentuale più elevato sui prezzi unitari base di ogni singolo pasto

$R_i$  = ribasso percentuale sull'importo posto a base di gara offerto dal concorrente  $i$ -esimo.

- 5) **RETTIFICARE** il CPV indicato nella precedente determinazione n. 677 del 31.12.2024 con il seguente CPV: 55524000-9 – Servizi di ristorazione scolastica;
- 6) **STABILIRE** le seguenti penali nel caso di mancata ottemperanza alle disposizioni di cui all'art. 1, comma 6 dell'Allegato II. 3 del D.Lgs. 209/2024:



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

- mancata produzione della relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile (art.1 c.2, dell'allegato II.3 al codice): 0,6 per mille dell'importo di contratto per ogni giorno di ritardo oltre i sei mesi dalla sottoscrizione del contratto;

- mancata produzione della dichiarazione relativa all'assolvimento delle norme che disciplinano il diritto al lavoro delle persone con disabilità e della relazione relativa a tale assolvimento e alle eventuali sanzioni e provvedimenti nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte (art.1 c.3, dell'allegato II.3 al codice): 0,6 per mille dell'importo di contratto per ogni giorno di ritardo oltre i sei mesi dalla sottoscrizione del contratto;

-mancato rispetto della quota del 50 % per assunzione giovani e del 50 % assunzione donne come sopra derogato (art. 1, commi. 4 e 7, dell'allegato II.3 al codice): 0,6 per mille dell'importo di contratto per ogni punto percentuale non rispettato.

- 7) **PROCEDERE** alla revisione dei seguenti allegati approvati con determina n. 677 del 31/12/2024, al fine di rendere i documenti conformi alle disposizioni introdotte con il Decreto Legislativo 31 dicembre 2024 n. 209 *“Correttivo al codice dei contratti pubblici”*:

- *Allegato A\_Capitolato Speciale d'appalto* e seguenti allegati - *Allegato 2\_Specifiche derrate alimentari*;

- 8) **CONFERMARE** integralmente ogni altra disposizione contenuta nella Determinazione n. 677 del 31.12.2024, ad oggetto: *“Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni e il personale autorizzato delle scuole dell'infanzia “C. Collodi”, “F.lli Grimm” e della scuola primaria “G. Leopardi” A.S. 2025/26 - 2026/2027 - 2027/2028”*;

- 9) **TRASMETTERE** la presente determinazione e suoi allegati all'Ufficio Comune operante come C.U.C. costituito tra i Comune di Camerata Picena, Chiaravalle, Falconara Marittima, Monte San Vito e Montemarciano;

- 10) **ACCERTARE** ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs.n.267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del responsabile del servizio;

- 11) **DARE ATTO**, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art.147 bis, comma 1, del D.Lgs.n.267/2000 e dal relativo regolamento comunale sui controlli interni che il presente provvedimento comporta riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'ente e pertanto sarà sottoposto al controllo contabile da parte del Responsabile del servizio finanziario, da rendersi mediante apposizione del



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

visto di regolarità contabile allegati alla presente determinazione come parte integrante e sostanziale;

**12) TRASMETTERE** il presente provvedimento all'Ufficio Segreteria per i successivi adempimenti di competenza;

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO  
*F.to Dott.ssa Martina Perticaroli*

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
*F.to Dott.ssa Martina Perticaroli*



# Comune di Monte San Vito

Provincia di Ancona  
Codice Comune ISTAT 42030

---

## **ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE**

Della suestesa determinazione viene iniziata oggi la pubblicazione all'Albo Pretorio per 15 giorni consecutivi dal 20-03-2025 al 04-04-2025

Pubblicazione N. 325 del 20-03-2025

Dalla residenza Comunale Li 20-03-2025

**IL RESPONSABILE DEL SETTORE**

*F.to Dott.ssa Martina Perticaroli*

---

*E' copia conforme all'originale da servire ad uso amministrativo.*

Monte San Vito, 20-03-2025

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

*Dott.ssa Martina Perticaroli*