



COMUNE DI PIOBBICO

Provincia di Pesaro e Urbino

cod.. 41049

ORIGINALE

DETERMINAZIONE

SETTORE AMMINISTRATIVO SERVIZI ALLA PERSONA

n. **374** del **21-09-2018**

Oggetto: Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica alunni scuoladell'infanzia, Centro per l'Infanzia, mediante procedura aperta anni scolastici 2018/19 2019/20 2020/21 Determinazione a contrarre, approvazione Capitolato d'appalto. attribuzione funzione selettiva operatore e relative procedure di aggiudicazione alla S.U.A. della Provincia di Pesaro e Urbino CIG:7030565D6D

SERVIZIO FINANZIARIO

Visto di regolarità contabile della presente determinazione e per attestazione della copertura finanziaria dell'impegno di spesa con la stessa definitivamente assunto.

Piobbico, 21-09-2018

Il Responsabile del Servizio Finanziario
Anna Barzotti

ESECUTIVITA'

La presente determinazione è esecutiva ai sensi dell'art. 183, settimo comma, del D.Lgs. 267 del 18.8.2000, con effetto dalla data del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria.

Piobbico, 21-09-2018

Il Responsabile del Servizio Finanziario
Anna Barzotti

PUBBLICAZIONE

La presente determinazione è pubblicata per 15 giorni all'Albo Pretorio del Sito Web istituzionale di questo Comune dal 03-10-2018 al 18-10-2018 con il numero 735



COMUNE DI PIOBBICO
Provincia di Pesaro e Urbino

IL RESPONSABILE DEL
SETTORE SERVIZI AMMINISTRATIVO – SERVIZI ALLA
PERSONA

OGGETTO:	Appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica alunni scuola dell'infanzia, Centro per l'Infanzia, mediante procedura aperta anni scolastici 2018/19 – 2019/20 – 2020/21 Determinazione a contrarre, approvazione Capitolato speciale d'appalto. – attribuzione funzione selettiva operatore e relative procedure di aggiudicazione alla S.U.A. della Provincia di Pesaro e Urbino CIG:7630565D6D
-----------------	---

RICHIAMATO il Decreto del Sindaco n. 8 del 01.08.2018 con il quale si conferivano al sottoscritto le funzioni di Responsabile del settore " Amministrativo – Servizi alla Persona";

CHE il 30 Giugno 2018 è scaduta la gestione del servizio di refezione scolastica;

VISTO il Bilancio pluriennale 2019/2020 e in particolar modo lo stanziamento di previsione previsto per l' anno 2018, disponibile in consultazione informatica nel software gestionale dell'ente;

VISTA la deliberazione di Giunta Comunale n. 37 del 26.03.2018, con la quale sono stati assegnati i fondi e impartite direttive al Responsabile del Settore Amministrativo – Servizi alla Persona per l'esecuzione di tutti gli adempimenti gestionali in merito alla procedura indicata in oggetto per gli anni scolastici 2018/19, 2019/20 e 2020/21 e nominato il sottoscritto Responsabile del presente procedimento;

VISTA la deliberazione di Consiglio Comunale n. 39 del 31.07.2018 avente per oggetto **APPROVAZIONE SCHEMA DI CONVENZIONE RELATIVA AL CONFERIMENTO DELLE FUNZIONI DI STAZIONE UNICA APPALTANTE (S.U.A.) AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL' ART. 1, COMMA 88, DELLA LEGGE 07/04/2014, N. 56 E DELL'ART. 37 DEL D.LGS. 18/04/2016, N. 50 CON L'AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI PESARO E URBINO.**

RITENUTO necessario provvedere in merito, onde garantire l'inizio del suddetto servizio per il periodo gli anni scolastici di cui sopra agli alunni della scuola dell'infanzia e Centro per l'infanzia;

VISTO il seguente quadro economico, relativo all'affidamento della fornitura in oggetto:

QUADRO ECONOMICO FORNITURA PASTI AA.SS. 2018/2019-2019/2020 2020/2021	
RIFERIMENTI AMMINISTRATIVI	
OGGETTO INTERVENTO	Affidamento fornitura di pasti all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia di Piobbico e del Centro per l'Infanzia sito in via C. Felici anni scolastici 2018/2019 -

	2019/2020 2020/2021
PROGRAMMAZIONE	Programma biennale acquisti beni e servizi
FORMA DI FINANZIAMENTO	Fondi di bilancio comunale
IMPORTO A BASE DI GARA	5,00
VALORE DEL CONTRATTO	120.780,00
ONERI PER LA SICUREZZA	500,00 euro
SPESE PER CONTRIBUZIONE ANAC	30,00 euro
SPESE PER COMPENSO S.U.A. PROVINCIA DI PESARO E URBINO	500,00 euro
SPESE PER PUBBLICAZIONE AVVISI DI GARA	700,00 euro
FONDO INCENTIVI PER FUNZIONI TECNICHE (1,80 % dell'importo a base di gara) NELLE MORE DELL'APPROVAZIONE del Regolamento comunale per la determinazione e ripartizione degli incentivi per funzioni tecniche;	2.174,04 euro

RITENUTO, pertanto di attivare una procedura ad evidenza pubblica, ai sensi dell'art.60 del D. Lgs. n.50/2016;

VISTO l'art. 32 c.2 del D.Lgs. n. 50/2016, il quale dispone che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano a contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto ed i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

VISTO l'art.192 c.1 del D. Lgs. n.267/2000 il quale dispone che "la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:

- a) Il fine che con il contratto s'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"

VERIFICATO che, allo stato attuale, non esistono convenzioni CONSIP attive, relative alla fornitura in oggetto e che pertanto non è possibile procedere all' acquisizione della medesima ai sensi dell'art. 26 comma 3 della Legge 23.12.1999 n.488 e s.m.i., né utilizzare i relativi parametri qualità/prezzo;

VISTO l'art.30 del D. Lgs. n.50/2016, recante "Principi per l'aggiudicazione e l'esecuzione di appalti e concessioni", che testualmente recita: "L'affidamento e l'esecuzione di appalti di opere, lavori, servizi, forniture e concessioni ai sensi del presente codice garantisce la qualità delle prestazioni e si svolge nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza. Nell'affidamento degli appalti e delle concessioni, le stazioni appaltanti rispettano, altresì i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza, proporzionalità nonché di pubblicità, con le modalità indicate nel presente codice. Il principio di economicità può essere subordinato, nei limiti in cui è espressamente consentito dalle norme vigenti e dal

presente codice, ai criteri, previsti nel bando, ispirati ad esigenze sociali, nonché alla tutela della salute, dell'ambiente, del patrimonio culturale e alla promozione dello sviluppo sostenibile, anche dal punto di vista energetico”;

RITENUTO di dover pertanto procedere all' **indizione di una gara con procedura aperta**, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n.50/2016, per l'affidamento in oggetto, da aggiudicarsi con il **criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa**, ai sensi dell' art. 95 c.3 del D. Lgs. n.50/2016;

VISTI i parametri definiti all'art.144 D. Lgs. n.50/2016, per quanto attiene alla valutazione dell'offerta tecnica, per l'affidamento di che trattasi;

VISTE le Linee d'Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, emanate dal Ministero della Salute con Provvedimento del 29.04.2010, recepite dalla Regione Marche con D.G.R. n.1762/2010;

VISTE le Linee Guida ANAC n.2 di attuazione del D. Lgs. n.50/2016, recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa”, come da ultimo aggiornate con Delibera del Consiglio dell'Autorità n.424 del 2 maggio 2018;

STABILITO:

- che risulterà aggiudicatario dell'appalto l'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio complessivamente più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi;
- di procedere all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida, previa valutazione della congruità della stessa;
- di riservarsi la facoltà di non aggiudicare la gara qualora nessuna delle offerte sia ritenuta congrua e/o non in linea con gli obiettivi della Stazione Appaltante o non più rispondente a ragioni di pubblico interesse per eventi sopravvenuti;
- di riservarsi la facoltà di richiedere all'aggiudicatario l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs. n. 50/2016;
- che in caso di procedura aperta dichiarata deserta, si potrà procedere con procedura negoziata ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs n. 50/2016;
- di dare atto che la valutazione delle eventuali anomalie verrà effettuata ai sensi dell'art. 97 D. Lgs. 50/2016;

DATO ATTO

- che per l'affidamento in oggetto non è necessario redigere il DUVRI ai sensi dell'art.26 comma 3-bis del D. Lgs. n.81/08 e pertanto gli oneri per eliminare e/o ridurre i rischi da interferenza risultano essere pari a zero non sussistendo rischi interferenti da valutare;
- che per la procedura di affidamento è stato acquisito sulla piattaforma ANAC il seguente **CIG** :

VISTO il Decreto Legislativo n. 267/2000;

PRECISATO CHE, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.192 D. L gs. n.267/2000 ed art. 32 D. Lgs. n.50/2016:

- a) **il fine che con il contratto si intende perseguire** è la fornitura di pasti e merende, all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia e del Centro per l'Infanzia del Comune di Piobbico, per gli anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 e 2020/2021;
- b) **l'oggetto del contratto** consiste nella fornitura giornaliera, comprensiva delle attività di preparazione, trasporto e consegna, di pasti alle medesime scuole, con le modalità e clausole generali definite nel Capitolato D'Appalto, approvato con il presente atto a formarne parte integrante e sostanziale (ALL A);
- c) **la modalità di scelta del contraente** sarà quella della gara con procedura aperta, ex art. 60 D. L gs. n.50/2016;
- d) **è previsto il sopralluogo obbligatorio**
- e) **il criterio di aggiudicazione** è individuato nell'"offerta economicamente più vantaggiosa", ex artt.95 e 144 D. L gs. n.50/2016, valutata e determinata come segue:

- **OFFERTA ECONOMICA**

MAX 30 PUNTI

Il punteggio massimo verrà attribuito all'impresa che avrà offerto il prezzo d'appalto complessivo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, determinato sulla base di "offerta a prezzi unitari" per singolo pasto; il punteggio per le altre imprese verrà attribuito in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore, secondo la seguente proporzione

$$\text{prezzo offerto: prezzo più basso} = 30 : x$$

- **OFFERTA TECNICA**

MAX 70 PUNTI così ripartiti:

INIZIATIVE IN FAVORE DELL'UTENZA	Max punti 10	Iniziative di riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine rivolta alle famiglie a conclusione di ogni anno scolastico. Descrizione del progetto	Max punti 06
		Iniziative e progetti di educazione alimentare. Descrizione del progetto	Max punti 14
ALIMENTI	Max punti 30	Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, nonché provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 20% minimo obbligatorio per ogni preparazione giornaliera del menù	Max punti 20
		Approvvigionamento di carni fresche da allevamenti locali.	Max punti 10
MIGLIORAMENTI ATTREZZATURE	Max punti 30	Tempi medi previsti per il trasporto giornaliero dei pasti, calcolati considerando il momento della partenza dal centro di cottura all'arrivo	Max punti

		presso la sede scolastica di ultima destinazione.	20
	TOTALE 70		

- f) **il disciplinare di gara** sarà redatto ed approvato dalla S.U.A. (Stazione Unica Appaltante) della provincia di Pesaro e Urbino, come da convenzione stipulata tra le parti;
- g) **il finanziamento della spesa** relativa all'intervento in oggetto, trova allocazione in apposito stanziamento iscritto al cap.239 del bilancio pluriennale 2018/2020;
- h) **la forma del contratto** sarà quella pubblico amministrativa.

RITENUTO, inoltre, di definire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.83 D. Lgs. n.50/2016, i seguenti requisiti di partecipazione alla gara e precisamente:

- **requisiti di idoneità professionale**, ovvero iscrizione dell'impresa nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, unitamente al possesso delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie, afferenti al servizio richiesto;
- **capacità economica e finanziaria**, ovvero un fatturato minimo annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari, non inferiore a complessivi euro **120.780,00** (al netto d'IVA) annui;
- **capacità tecniche e professionali**, ovvero il possesso delle risorse umane e tecniche necessarie per dare esecuzione all'appalto, con un adeguato standard di qualità, con precisa indicazione del personale impiegato, locali ed attrezzature di cui l'impresa dispone, per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;

RITENUTA la propria competenza a norma dell'art. 107 comma 3 lett. D) del Testo Unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali approvato con Decreto legislativo n. 267 del 18.08.2000;

VISTO il Regolamento comunale di contabilità;

VISTO l'art.183 comma 9, del D. Lgs. n.267/2000, il quale dispone che alle determinazioni si applichino le procedure di cui ai commi 7 e 8 del medesimo articolo;

VISTI gli artt. 72 e 73 del D. Lgs. n.50/2016 in materia di pubblicazione dei bandi di gara;

VISTO l'art.26 del D. Lgs. n.33/2013 – Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni;

VISTO il Piano triennale di prevenzione della corruzione per il triennio 2018-2020, approvato con deliberazione di G.C. n. 21 in data 29.01.2018;

DETERMINA

- **DI DARE ATTO** che la premessa è parte integrante dell'atto;
- **DI INDIRE**, per le motivazioni espresse in premessa, apposita gara, mediante

procedura aperta, ai sensi dell'art.60 del D. Lgs. n. 50/2016, per l'appalto della fornitura di pasti all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia e del Centro per l'infanzia convenzionato di Piobbico - anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 e 2020/2021, per un importo complessivo, riferito all'intero periodo contrattuale, pari ad euro **120.780,00** al netto dell'IVA, di cui euro 500,00 (IVA esclusa) per oneri sulla sicurezza, non soggetti a ribasso, come di seguito dettagliato:

A.S.	Pasti/anno	Costo/pasto (base d'asta)	Totale A.S. IVA ESCLUSA
A.S. 2018/2019 totale indicativo 180 giorni	8.052	5,00	40.260,00
A.S. 2019/2020 totale indicativo 180 giorni	8.052	5,00	40.260,00
A.S. 2020/2021 totale indicativo 180 giorni	8.052	5,00	40.260,00
Totale Comp. Intero periodo contrattuale	24.156,00		120.780,00

- **DI APPROVARE** il quadro economico sotto riportato:

QUADRO ECONOMICO FORNITURA PASTI AA.SS. 2018/2019-2019/2020	
RIFERIMENTI AMMINISTRATIVI	
OGGETTO INTERVENTO	Affidamento fornitura di pasti all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia e del Centro per l'infanzia convenzionato di Piobbico anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021
PROGRAMMAZIONE	Programma biennale acquisti beni e servizi
FORMA DI FINANZIAMENTO	Fondi di bilancio comunale
IMPORTO A BASE DI GARA	5,00
VALORE DEL CONTRATTO	120.780,00
ONERI PER LA SICUREZZA	500,00 euro
SPESE PER CONTRIBUZIONE ANAC	30,00 euro
SPESE PER COMPENSO S.U.A. PROVINCIA DI PESARO E URBINO	500,00 euro
SPESE PER PUBBLICAZIONE AVVISI DI GARA	700,00 euro
FONDO INCENTIVI PER FUNZIONI TECNICHE (1,80 % dell'importo a base di gara) NELLE MORE DELL'APPROVAZIONE del Regolamento	2.174,04

comunale per la determinazione e ripartizione degli incentivi per funzioni tecniche;

- **DI DARE ATTO** che l'affidamento avrà durata **dalla consegna al 30.06.2021** (anni scolastici 2018/2019 e 2019/2020 e 2020/2021), secondo il calendario scolastico approvato dalle competenti autorità;

- **DI DARE ATTO CHE** per la procedura di affidamento l'ANAC ha assegnato il **numero di gara 7202247** ed il seguente **CIG: 7630565D6D**;

-**DI CONFERIRE** alla SUA – Stazione Unica Appaltante - Provincia di Pesaro e Urbino, la competenza all'espletamento della gara in oggetto, come da convenzione in essere;

-**DI APPROVARE** che il Capitolato d'Appalto, allegato al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale (All 1)

-**DI DARE ATTO CHE**, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.192 D. L gs. n.267/2000 ed art. 32 D. Lgs. n.50/2016:

- a) **il fine che con il contratto si intende perseguire** è la fornitura di pasti all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia e del Centro per l'Infanzia Di Piobbico, per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 e 2020/21;
- b) **l'oggetto del contratto** consiste nella fornitura giornaliera, comprensiva delle attività di preparazione, trasporto e consegna, di pasti e merende, all'utenza scolastica delle scuole dell'infanzia e del Centro per l'infanzia convenzionato di Piobbico, con le modalità e clausole generali definite nel Capitolato D'Appalto, approvato con il presente atto;
- c) **la modalità di scelta del contraente** sarà quella della gara con procedura aperta, ex art. 60 D. L gs. n.50/2016;
- d) **il criterio di aggiudicazione** è individuato nell'"offerta economicamente più vantaggiosa", ex artt.95 e 144 D. L gs. n.50/2016, valutata e determinata come segue:

• **OFFERTA ECONOMICA** **MAX 30 PUNTI**

Il punteggio massimo verrà attribuito all'impresa che avrà offerto il prezzo d'appalto complessivo più basso, inferiore a quello posto a base di gara, determinato sulla base di "offerta a prezzi unitari" per singolo pasto; il punteggio per le altre imprese verrà attribuito in modo inversamente proporzionale rispetto al prezzo migliore, secondo la seguente proporzione

$$\text{prezzo offerto: prezzo più basso} = 30 : x$$

• **OFFERTA TECNICA** **MAX 70 PUNTI così ripartiti:**

INIZIATIVE IN FAVORE	Iniziative di riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine rivolta alle famiglie a conclusione di ogni anno scolastico.	Max punti 06
-----------------------------	---	--------------

DELL'UTENZA	Max punti 10	Descrizione del progetto	
		Iniziative e progetti di educazione alimentare. Descrizione del progetto	Max punti 14
ALIMENTI	Max punti 30	Utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, a denominazione protetta, nonché provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 20% minimo obbligatorio per ogni preparazione giornaliera del menù	Max punti 20
		Approvvigionamento di carni fresche da allevamenti locali.	Max punti 10
MIGLIORAMENTI ATTREZZATURE DI TRASPORTO	Max punti 30	Tempi medi previsti per il trasporto giornaliero dei pasti, calcolati considerando il momento della partenza dal centro di cottura all'arrivo presso la sede scolastica di ultima destinazione.	Max punti 20
	TOTALE 70		

- e) **il disciplinare di gara** sarà redatto ed approvato dalla S.U.A. (Stazione Unica Appaltante) della provincia di Pesaro e Urbino, come da convenzione stipulata tra le parti;
- f) **il finanziamento della spesa** relativa all'intervento in oggetto, trova allocazione in apposito stanziamento iscritto al cap. 239 del bilancio pluriennale 2018/2020;
- g) **la forma del contratto** sarà quella pubblico amministrativa.

- **DI DEFINIRE**, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.83 D. Lgs. n.50/2016, i seguenti requisiti di partecipazione alla gara e precisamente:

- **requisiti di idoneità professionale**, ovvero iscrizione dell'impresa nel Registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura, unitamente al possesso delle necessarie autorizzazioni amministrative e sanitarie, afferenti al servizio richiesto;
- **capacità economica e finanziaria**, ovvero un fatturato minimo annuo, nel settore di attività oggetto dell'appalto, riferito agli ultimi tre esercizi finanziari, non inferiore a complessivi euro 120.780,00 (al netto d'IVA) annui;
- **capacità tecniche e professionali**, ovvero il possesso delle risorse umane e tecniche necessarie per dare esecuzione all'appalto, con un adeguato standard di qualità, con precisa indicazione del personale impiegato, locali ed attrezzature di cui l'impresa dispone, per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto;

- **DI DARE ATTO** che il bando di gara sarà redatto ed approvato dalla S.U.A., come previsto nella convenzione stipulata tra le parti;

- **DI RISERVARSI** la successiva pubblicazione del bando di gara all'Albo Pretorio comunale e sul sito istituzionale del Comune, nei termini e con le modalità previste dalle vigenti disposizioni;

- **DI DARE ATTO** che la pubblicazione del bando sulla GURI verrà disposta mediante apposito operatore economico individuato dalla S.U.A., mediante confronto concorrenziale tra più ditte e la relativa spesa sarà pertanto impegnata con successivo atto;

- **DI PRENOTARE** la spesa relativa all'affidamento in oggetto come segue:

Missione	4	Programma	6	Titolo	1	Macroaggregato	32156
Cap./Art.	239	Descrizione		Spese per la refezione			
SIOPE	1334	CIG	7630565D6D		CUP		
Creditore							
Causale	Fornitura pasti scuole dell'infanzia e Centro per l'Infanzia aa.ss. 2018/2019 – 2019/2020 e 2020/2021						
Importo	€ 41.870,40 (40.260,00 + I.V.A. 4%)		Esigibilità			2019	
	€ 41.870,40 (40.260,00 + I.V.A. 4%)		Esigibilità			2020	
	€ 41.870,40 (40.260,00 + I.V.A. 4%)		Esigibilità			2021	
	Tot. € 125.611,20 (I.V.A. inc.)						

- **DI ASSUMERE IMPEGNO DI SPESA**, ai sensi dell'art.183 del D. Lgs. n.267/2000, a carico del bilancio di previsione 2018/2020 - esercizio 2018, in favore della Provincia di Pesaro e Urbino, per la somma complessiva di **euro 500,00**, a titolo di compenso per l'espletamento delle attività di gara, come da dettaglio che segue:

Missione	4	Programma	6	Titolo	1	Macroaggregato	32156
Cap./Art.	239	Descrizione		Spese per la refezione			
SIOPE	1332	CIG	7630565D6D		CUP		
Creditore	Provincia di Pesaro e Urbino – C.F. 00212000418						
Causale	Compenso per espletamento procedura di gara fornitura pasti aa.ss. 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021						
Importo	€ 500,00		Esigibilità			2018	

- **DI ASSUMERE IMPEGNO DI SPESA**, ai sensi dell'art.183 del D. Lgs. n.267/2000, a carico del bilancio di previsione 2018/2020 - esercizio 2018, in favore della Provincia di Pesaro e Urbino, per la somma complessiva di **euro 30,00**, per la contribuzione ANAC, di cui all'art.1 commi 65 e 67 Legge 23 dicembre 2005 n.266, nella misura, da ultimo stabilita, con

Delibera dell'Autorità n.1300 del 20.12.2017, come da dettaglio che segue:

Missione	4	Programma	6	Titolo	1	Macroaggregato	32156
Cap./Art.	239	Descrizione		Spese per la refezione			
SIOPE	1332	CIG	7630565D6D		CUP		
Creditore	Provincia di Pesaro e Urbino per ANAC Autorità Nazionale Anticorruzione – Via Minghetti, 10 – 00187 Roma						
Causale	Contribuzione ANAC per gara n.						
Importo	€ 30,00		Esigibilità			2018	

- DI DARE ATTO

- che la spesa conseguente agli impegni assunti con il presente provvedimento sono esigibili, ai sensi del combinato disposto del D. Lgs. n.118/11 e del principio contabile applicato n.2 al D.P.C.M. 28/12/2011, nell'esercizio 2018;
- che il programma dei pagamenti, conseguenti agli impegni di spesa assunti con il presente atto, risulta compatibile con i relativi stanziamenti di bilancio e con le regole di finanza pubblica, ai sensi dell'art.9 comma 1 lettera a) del D.L. 78/09 convertito, con modificazione, dalla Legge n.102/09;
- che è stato verificato il DURC della Provincia di Pesaro e Urbino, con esito positivo;

- DI LIQUIDARE in favore della S.U.A., costituita presso la Provincia di Pesaro e Urbino, la somma dovuta per la contribuzione ANAC e l'espletamento della gara d'appalto, ammontanti a complessivi euro 530,00, come sopra dettagliato;

- DI DARE ATTO del rispetto dei principi in materia di tracciabilità dei pagamenti;

- DI DISPORRE che il presente provvedimento e l'allegato capitolato siano trasmessi alla P.O. 6.4 Appalti e Contratti della Stazione Unica Appaltante Provincia di Pesaro e Urbino, per il perfezionamento della procedura di gara ed i successivi adempimenti di propria competenza;

- DI DARE ATTO che Responsabile del Procedimento è la sottoscritta;

- DI DICHIARARE che la sottoscritta non si trova in una situazione di conflitto di interesse, anche potenziale, come disposto dall'art.5 e dal'art.6 del Codice di Comportamento del Comune di PIOBBICO, approvato con delibera di G.C. n. 3 del 31.01.2014 e di essere a conoscenza delle sanzioni penali cui incorre nel caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, come previsto dall'art. 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445.

- DI DARE ATTO CHE, a norma dell'art. 3 comma 4° della L. 07.08.90 241, avverso la presente determinazione, in applicazione della legge 6.12.1971 n° 1034, chiunque ne abbia interesse potrà ricorrere per motivi di legittimità, entro 60 (sessanta) giorni dalla pubblicazione, al TAR Marche, ovvero, in alternativa, proporre ricorso Straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla Pubblicazione (D.P.R. 24 novembre 1971 n° 1199);

- **DI DARE ATTO** che, ai sensi dell'art.183 comma 7 del T.U. n.267/2000, il presente provvedimento ha efficacia immediata dal momento dell'acquisizione dell'attestazione di copertura finanziaria, resa ai sensi dell'art.153, comma 5 del medesimo T.U.;

- **DI DARE ATTO** che, ai sensi dell'art.3 del vigente Regolamento per la disciplina dell'Albo Pretorio on line, la presente Determinazione sarà pubblicata all'Albo Pretorio informatico, per la durata di 15 gg. E sul sito sezione trasparenza ai sensi del D.gls n. 33

Piobbico, li 17 Agosto 2018

IL RESPONSABILE DEL III SETTORE
Dott.ssa Marilisa
Alessandroni



COMUNE DI PIOBBICO

Provincia di Pesaro e Urbino

Tel. 0722/986225 – Fax n. 0722/986427

III SETTORE

Amministrativo – Servizi alla Persona

CAPITOLATO

PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/19 – 2019/20 - 2020/21 DEL COMUNE DI PIOBBICO PU

ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO E TIPOLOGIA DEI SERVIZI

Il presente capitolato ha per oggetto l’affidamento e la gestione dei seguenti servizi:

REFEZIONE SCOLASTICA

Il Servizio comprende la provvista delle derrate alimentari in legume freddo-crudo, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, di preparazione di cottura dei cibi (utilizzando il centro cottura di proprietà del Comune), la veicolazione, consegna e distribuzione dei pasti agli alunni, insegnanti e personale ausiliario avente diritto della scuola dell’infanzia sita in via d’Urbania e del centro per l’infanzia convenzionato sito in via C. Felici n. 18 Piobbico

Il Servizio comprende anche la pulizia e il riassetto dei locali di preparazione dei pasti e dei locali accessori; il lavaggio e disinfezione di stoviglie, contenitori, utensili attrezzature connesse con l’erogazione del servizio.

Resta a Carico del Comune

- Il pagamento delle utenze luce gas per cui l’aggiudicatario riconoscerà al Comune la somma di euro 2.000,00
- La messa a disposizione della cucina per cui l’aggiudicatario riconoscerà al Comune la somma di euro 1.000,00
- l’allestimento e la successiva pulizia dei tavoli, la pulizia dei refettori
- la fornitura del materiale di pulizia per il refettorio della scuola dell’infanzia, per il Centro per l’infanzia i predetti servizi sono a carico del titolare del Centro

ART. 2 – DURATA DELL’ APPALTO

La durata dell’ appalto decorre dalla data di consegna, fino al 30/06/2021, con esclusione dei periodi di chiusura delle scuole, con tariffe e canoni rivalutati annualmente in base alla variazione ISTAT intervenuta.

La ditta appaltatrice dovrà iniziare il servizio anche nelle more della stipula del contratto, entro il termine indicato dall’Amministrazione.

E’ prevista la possibilità di proroga limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo contraente (max. 6 mesi). In tal caso il contraente è tenuto all’“esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante” – art. 106, co. 11, D.Lgs. 50/2016.

L’importo del servizio posta a base di gara per l’intera durata del contratto è definito in € 120,780,00 al netto dell’IVA calcolato sulla base dei prezzi unitari a base d’asta di cui euro 500,00 IVA esclusa) per oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso.

L’importo risulta riferito alla presunta fornitura di un numero medio di 45 pasti giornalieri come da conteggio di seguito specificato:

A.S.	Pasti/anno	Costo/pasto (base d'asta)	Totale A.S. IVA ESCLUSA
A.S. 2018/2019 totale indicativo 180 giorni	8.052	5,00	40.260,00
A.S. 2019/2020 totale indicativo 180 giorni	8.052	5,00	40.260,00
A.S. 2020/2021 totale indicativo 180 giorni	8.052	5,00	40.260,00
Totale Comp. Intero periodo contrattuale	24.156,00		120.780,00

Il numero dei pasti giornalieri è un dato medio da considerarsi indicativo e potrà variare in relazione all'affettiva apertura del servizio ed al numero di presenze giornaliere degli utenti

L'eventuale variazione del numero complessivo dei pasti e dei giorni di apertura del servizio non darà luogo a variazioni del prezzo unitario determinatosi con l'aggiudicazione

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA ED ESTENSIONE DEL CONTRATTO

L'utenza è composta dagli alunni della Scuole d'Infanzia e del Centro per l'infanzia convenzionato del Comune di Piobbico, elencate di seguito, dal personale docente, ATA e Borse Lavoro avente diritto al pasto.

SEDE SCUOLA	INDIRIZZO
SCUOLA INFANZIA CAPOLUOGO	Piobbico – via d' Urbania
CENTRO PER L'INFANZIA PASTO E SONNO convenzionato con il comune	Piobbico via C. Felici

L'Appaltatore, di seguito denominato anche Impresa, dovrà consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nell'orario stabilito dal Comune.

L'impresa dovrà fornire, quale prestazione accessoria, se richiesto dal Comune di Piobbico, nel periodo di funzionamento della refezione scolastica ogni anno in cui è vigente il contratto, il servizio di preparazione pasti per anziani a domicilio, alla stessa tariffa applicata per il servizio di refezione scolastica ed il cui corrispettivo sarà liquidato direttamente dal Comune di Piobbico previa presentazione di relativa fattura mensile.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere all'Impresa la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alla stessa tariffa e stesse condizioni economiche e contrattuali previste al comma precedente.

ART. 4 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

A) ORGANIZZAZIONE

Il servizio verrà svolto nel periodo previsto dal calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, festivi esclusi, a pranzo, con consegna giornaliera presso la scuola dell'infanzia di Piobbico capoluogo via d'Urbania e presso il Centro per l'infanzia convenzionato sito in via C. Felici a Piobbico

Il numero e la tipologia dei pasti verranno prenotati dal personale scolastico e del centro per l'Infanzia entro le ore 9,30 dello stesso giorno di servizio;

La consegna dei pasti dovrà avvenire entro le ore 12,00, presso ciascun plesso e comunque non prima delle ore 11,30.

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese generali ed oneri relativi a:

- provvista di materie prime alimentari per i pasti ed i condimenti;
- contenitori termici e bacinelle inox, utilizzati per la veicolazione dei pasti;
- preparazione dei pasti, sporzionamento e somministrazione all'utenza
- fornitura delle bevande;
- trasporto dei pasti;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature, locali, impianti ed arredi
- all'occorrenza fornitura di tovaglioli, tovagliette, piatti, posate e bicchieri monouso, in quantità adeguata al numero di utenti, da utilizzare presso i refettori, tutti col sistema a perdere ed in materiale atossico, conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia;
- lavaggio delle stoviglie, utensileria ed attrezzature specifiche utilizzate per l'erogazione del servizio. In particolare, i contenitori di acciaio multiporzione, utilizzati per il trasporto, andranno lavati e reinseriti nei contenitori esterni, per essere ritirati, il giorno seguente, dalla ditta incaricata del trasporto;
- apparecchiatura / sparecchiatura dei tavoli e pulizia delle sale refettorio;
- smaltimento dei rifiuti.
- Predisposizione e gestione del Piano di Autocontrollo (HACCP), come previsto dal Reg. CE 852/2004, per le proprie attività e competenze;
- Assicurazione RCT;
- oneri relativi all'utilizzo del personale, per la preparazione e trasporto dei pasti.

In particolare, la ditta appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE n.852/2004, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari, che nell'individuare processi, fasi ed operazioni potenzialmente pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nelle attività di competenza, assumendo la piena ed esclusiva responsabilità del corretto svolgimento delle attività oggetto del presente disciplinare e delle maestranze adibite alle stesse.

Sono a carico dell'ente appaltante gli oneri relativi a:

- messa a disposizione del locale cucina e delle attrezzature
- attivazioni utenze correlate
- dotazione di attrezzature, minuterie ed arredi dei refettori;
- dotazione di piatti bicchieri e posate e quant'altro occorrente per apparecchiare le tavole no monouso
- manutenzione straordinaria delle attrezzature, locali, impianti ed arredi;
- sostituzione di eventuali elettrodomestici non più funzionanti
- messa a disposizione di n. 2 borse lavoro con costo a carico del comune per coadiuvare l'attività di gestione del refettorio per un totale di n. 8 ore giornaliere
- messa a disposizione di un mezzo per il trasporto dei pasti al centro per l'infanzia di via C. Felici con costo a carico del comune, con esclusione dell'autista che è a carico della ditta appaltatrice

B) PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti verranno preparati, in legame fresco-caldo, con produzione nella stessa giornata di consumo, presso idonei locali di proprietà comunale, in disponibilità della ditta appaltatrice o reperiti dalla medesima.

Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni/abilitazioni sanitarie amministrative, necessarie per l'esercizio dell'attività ed il regolare funzionamento del servizio.

I pasti verranno confezionati in bacinelle d'acciaio inox munite di coperchio, multi porzione.

Le bacinelle saranno raggruppate in contenitori isotermitici o termici a norma di legge, in grado di garantire il mantenimento delle corrette temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi; i contenitori saranno suddivisi per scuola/refettorio e identificati da appositi talloncini.

La ditta appaltatrice fornirà anche i pasti per le eventuali diete speciali, prescritte con certificazione medica, che saranno confezionati in piatti/contenitori monoporzione recanti i dati per una sicura e corretta identificazione, nel rispetto delle norme vigenti in materia di privacy.

I pasti a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, dovranno essere confezionati nel massimo rispetto delle norme igieniche e sanitarie, conformemente allo schema di **menù-tipo e relative tabelle dietetiche, redatti dall' ASUR Marche – Area Vasta n.1, allegati al presente capitolato, per formarne parte integrante e sostanziale (ALL 1).**

E' vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso dei prodotti surgelati richiesti dal menù e nei casi d'uso di prodotti fuori stagione, sempre richiesti dal menù.

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate ecc dovranno essere cotti in forno tranne nei casi espressamente previsti dal menù ;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre. Se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdura senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria (escluso il periodo invernale);
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, fondi di cottura ottenuti da prolungata soffriggiture degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna, se non nei casi espressamente previsti dal menù .

Nell'acquisto delle materie prime si dovranno seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori o sapori sgradevoli),
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

Andranno utilizzati prodotti provenienti da produzioni italiane e, nei limiti del possibile, prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta, prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale; in particolare dovranno essere utilizzati:

- carne italiana non surgelata recante il marchio di qualità ;
- uova del tipo extra da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;

- conserve di pomodoro o di pelato e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- formaggi freschi;
- olio extra vergine di oliva di marche note;
- il formaggio grattugiato dovrà essere parmigiano reggiano;
- sale "iodato".

La ditta appaltatrice, ai sensi dell'art.4 della L.R. n.9 del 23.02.2000, ha l'obbligo di comunicare agli utenti, attraverso mezzi idonei ed adeguati, la provenienza degli alimenti somministrati.

I **prodotti biologici** dovranno raggiungere **almeno il 20 %**, per ogni preparazione giornaliera del menù.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il fornitore dovrà proporre la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale, previa tassativa autorizzazione preventiva del competente Servizio.

La ditta appaltatrice dovrà presentare agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione e su richiesta di quest'ultimo, l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche; l'elenco andrà mantenuto costantemente aggiornato.

L'impiego dei prodotti biologici andrà comprovato, se richiesto dal Comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti nel centro cottura, utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro di cottura ed utilizzati per la preparazione dei pasti (DDT o fatture) dovranno rimanere almeno un settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

Le derrate alimentari utilizzate dalla ditta appaltatrice per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM, come da Legge Regionale della Marche n. 9 del 23.02.2000.

I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg- 1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06.03.2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011).

La ditta appaltatrice s'impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di proprietà fiduciarie, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'appaltatore, qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

Il fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alle rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell'art. 18 Reg. 178/02.

C) MENU' E COMPOSIZIONE DEI PASTI

I pasti saranno costituiti da: un primo piatto + secondo + contorno + pane + frutta di stagione; in aggiunta al pasto verranno fornite merende, da somministrare al mattino, secondo il **menù tipo** e relative **tabelle dietetiche**, certificati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione del Dipartimento di Prevenzione ASUR Area Vasta 1 ed allegati al presente capitolato (all.1-2-3).

Alle stesse tabelle dietetiche si farà riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare. Dovranno essere in particolar modo rispettate dalla ditta le grammature degli alimenti previste dall'ASUR.

Presso ogni plesso dovrà essere affisso il menù in vigore e le relative tabelle dietetiche, con le grammature di ogni singolo piatto, previsto nel menù.

Ogni variazione al menù previsto, proposto dalla ditta appaltatrice, dovrà essere preventivamente approvato dall'Amministrazione comunale, su conforme parere dell'ASUR.

La ditta appaltatrice si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi, **diete speciali**, per comprovate situazioni patologiche, su richiesta dell'utenza, corredata di certificazione medica.

Su semplice richiesta, andranno assicurate, inoltre, adeguate sostituzioni di alimenti, correlate a ragioni etico-religiose o culturali; in ogni caso, non potrà essere richiesta alla ditta la fornitura di generi alimentari di non normale utilizzo nei menù ordinari.

La ditta appaltatrice s'impegna, inoltre, a rendere giornalmente disponibile, dietro semplice richiesta, **diete in bianco**. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, verdura cruda o lessa, da una porzione di prosciutto cotto o crudo, oppure formaggio, oppure carni bianche al vapore, oltre a frutta di stagione e pane. Le diete in bianco dovranno avere la durata massima di tre giorni; oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

I contenitori con le diete speciali dovranno essere contrassegnati in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Variazioni al menù potranno essere temporaneamente ed eccezionalmente consentite solo nel caso di imprevista interruzione delle fonti energetiche, guasti gravi e imprevedibili agli impianti produttivi, motivi logistici o legati al personale...

Nel rispetto delle *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute* del 29.04.2010, di norma dovrà essere evitata la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

D) TRASPORTO

Il trasporto presso il Centro per l'Infanzia convenzionato sito in via C. Felici a Piobbico dovrà essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legume caldo, garantendone la qualità organolettica.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti potrà essere messo a disposizione dal Comune.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di provvedere alla costante pulizia e sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

E) PERSONALE

E.1.- Il personale impiegato nel servizio dovrà essere numericamente adeguato ed in possesso della necessaria qualificazione professionale, in relazione alle mansioni svolte.

Dovrà essere, in particolare, garantita la necessaria formazione di base ed il costante aggiornamento professionale dello stesso, adeguatamente documentati.

La ditta appaltatrice dovrà assumere l'onere contributivo degli operatori impegnati nel servizio in oggetto, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza.

La ditta appaltatrice è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato; dovrà assicurare, nei riguardi dei propri dipendenti, il rispetto delle leggi, regolamenti e disposizioni

previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

Prima dell'avvio del servizio, la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con le corrispondenti qualifiche.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a designare e comunicare all'Amministrazione comunale il nominativo, con relativo recapito telefonico, di un proprio **referente**, da contattare prontamente, in caso di esigenze o criticità rilevate nello svolgimento del servizio; dovrà inoltre collaborare con l'Amministrazione comunale, in occasione di riunioni o campagne informative, eventualmente promosse nei confronti dell'utenza, fornendo le richieste indicazioni sulle modalità di preparazione dei pasti, tipologia degli ingredienti e materie prime utilizzate ecc.

E.2 L'appaltatrice è tenuta al rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del Codice degli appalti.

Detta clausola prevede che *“Per gli affidamenti dei contratti di concessione e d'appalto di lavori e servizi [..], con particolare riguardo ai contratti ad alta intensità di manodopera, i bandi di gara e gli inviti possono inserire [..] specifiche clausole sociali volte a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario dei contratti collettivi di settore [..] I servizi ad alta intensità di manodopera sono quelli nei quali il costo della manodopera è pari almeno al 50 per cento dell'importo totale del contratto”*.

ART.5 RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Nel caso in cui dovesse venir soppresso, per disposizione degli organi scolastici superiori, uno dei plessi scolastici di riferimento del presente appalto, è accordata alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto o di chiedere una revisione del prezzo unitario contrattuale, entro il limite degli importi, come sopra predefiniti.

ART. 6 CONTROLLI

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare periodicamente ispezioni, per accertare la qualità dei pasti e delle derrate alimentari, nonché per verificare la regolare gestione del servizio. La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere eseguiti sia dal personale comunale, sia dai preposti organi dell'ASUR, congiuntamente e disgiuntamente dal personale comunale, sia tramite commissioni di vigilanza (commissione mensa scolastica), qualora costituita.

L'Amministrazione avrà cura di comunicare preventivamente alla ditta il nominativo dei componenti le commissioni di vigilanza e i compiti di cui sono investiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche potranno essere effettuate sia presso la scuola che presso il centro di cottura della ditta.

Il controllo potrà essere di tipo:

- **tecnico-ispettivo**, svolto dal personale del comune e/o dalle commissioni di vigilanza.

Verrà verificata la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche di massima nelle fasi di preparazione e confezionamento presso il centro di cottura, l'osservanza delle corrette modalità di trasporto e consegna dei pasti. Sarà inoltre effettuato, presso le singole sedi il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto), sul rispetto delle grammature ed, in genere, sul corretto funzionamento del servizio.

- **igienico-sanitario**, svolto dalla competente ASUR. Sarà effettuato per appurare il rispetto della normativa igienico sanitaria in relazione ai pasti preparati e alle derrate alimentari utilizzate, nonché all'idoneità delle strutture e dei mezzi impiegati dalla ditta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

La ditta dovrà aver cura di conservare, idoneamente e per almeno 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno che potrà essere utilizzato, qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

ART. 7 RILIEVI

Il Comune farà pervenire, per iscritto, alla ditta appaltatrice, le osservazioni e contestazioni, rilevate dagli organi di controllo.

Entro 5 gg. dalla data di ricezione delle suddette contestazioni, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'eliminazione della causa che ha dato origine alla segnalazione, o a fornire eventuali controdeduzioni; in mancanza, il Comune provvederà all'applicazione delle disposizioni di cui al successivo articolo.

ART. 8 PENALITÀ

I cibi preparati con alimenti non commestibili contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio di Igiene pubblica della USL, sono respinti e dovranno essere sostituiti.

In tal caso il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi, che non saranno contabilizzati e pagati in alcun caso.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato, oppure nel caso di fornitura non corrispondente alla grammatura, da verificarsi con seguente sistema:

peso di 10 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno, tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo, oppure nel caso di cariche microbiche elevate, accertate da un laboratorio dell'ASL, il Comune, previa contestazione, defalcherà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento a carico della Ditta;
- per la seconda volta, l'applicazione di una penale di € 300,00;
- per la terza volta, l'applicazione di una penale di € 400,00;
- per la terza volta e successive, l'applicazione di una penale di € 600,00;

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali inadempienze nei confronti del presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 9 SUBAPPALTO

E' vietata ogni forma di subappalto, fatta eventuale eccezione per il servizio di trasporto, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale, nel rispetto delle prescrizioni e delle procedure di cui all'art. 105 D.Lgs. n. 50/2016 e della vigente normativa in materia.

ART. 10 GARANZIA PROVVISORIA

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art.93 d. Lgs. n.50/2016, a garanzia degli obblighi derivanti dalla partecipazione alla procedura di appalto, la ditta appaltatrice dovrà costituire apposita garanzia fideiussoria, pari al 2% del prezzo base indicato nel bando/invito, sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui al citato articolo.

ART. 11 CONTRATTO

La ditta dovrà sottoscrivere il contratto entro i termini stabiliti nella comunicazione di aggiudicazione, a pena di decadenza.

Tutte le spese contrattuali sono a carico della ditta aggiudicataria.

Qualora si verifichi il passaggio delle funzioni in materia di servizi scolastici ad altro ente, a seguito di associazione di servizi o fusione territoriale, questo subentrerà al Comune, nei rapporti attivi e passivi, di cui al contratto di servizio in oggetto.

ART. 12 GARANZIA DEFINITIVA

Ai sensi dell'art.103 del D. Lgs. n.50/2016, la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La garanzia fideiussoria, a scelta della ditta, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del cinquanta per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

ART. 13 GARANZIE ASSICURATIVE

È a carico della ditta aggiudicataria ogni responsabilità sia civile sia penale conseguente all'espletamento dell'attività richiesta dal presente capitolato.

A tale scopo la ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà consegnare al Comune una polizza assicurativa RCT, stipulata con primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- **€ 5 milioni per sinistro**, col limite di **€ 2,5 milioni per ogni persona danneggiata** (per morte o lesioni personali) e di **1 milione di EURO per danni a cose**, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera, a qualunque titolo, per conto della ditta appaltatrice.

Restano ad esclusivo carico della ditta appaltatrice gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalle prescritte polizze.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare, subiti dagli utenti del servizio.

Copia delle polizze assicurative sopra descritte dovrà essere consegnata all'Amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

ART. 14 PAGAMENTI

I pagamenti, subordinati alla verifica di regolarità del DURC, acquisito dalla stazione appaltante, secondo la normativa vigente, verranno disposti entro 30 gg. dal ricevimento di regolare fattura elettronica. In ogni fattura dovrà essere riportato il numero dei pasti e merende forniti nel mese, distintamente per alunni e personale scolastico.

L'Amministrazione comunale procederà a controllo a campione sulle distinte di consegna giornaliere, sottoscritte dal personale della ditta

Ai sensi dell'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136, i pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane SPA. La ditta appaltatrice provvederà a comunicare all'ufficio ragioneria gli estremi identificativi del conto corrente su cui versare quanto a lui dovuto nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

L'Amministrazione comunale provvederà alla risoluzione del contratto, nei casi e con le modalità previste dall'art. 108 del D. Lgs. n.50/2016.

In particolare, nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune, oltre ad applicare le penalità di cui al precedente art. 8 ,potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con semplice preavviso scritto, con la facoltà di assegnare il servizio ad altra Ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'appaltatrice, per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Parimenti, si procederà alla risoluzione del contratto, nel caso di cibi preparati con alimenti non commestibili o contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio Igiene Pubblica dell'ASUR.

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di recedere dal contratto, in ogni tempo, con le modalità e procedure di cui all'art.109 del D. Lgs. n.50/2016, per quanto compatibili con le prestazioni oggetto del presente capitolato.

ART. 16 GESTIONE PROVVISORIA

La ditta appaltatrice, su specifica richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà assicurare il servizio, per un periodo massimo di sei mesi, oltre la scadenza contrattuale, nelle more dell'espletamento di una nuova gara d'appalto, alle stesse condizioni contrattuali vigenti al momento.

ART. 17- RECESSO UNILATERALE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora la ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, il Comune avrà facoltà di rivalersi su tutta la cauzione, fatta salva ogni altra azione di risarcimento danni.

ART. 18 - FORO COMPETENTE

In caso di controversie è escluso l'arbitrato.

Il foro competente per tutte le controversie nascenti dal rapporto contrattuale è quello di Urbino

ART. 189- DOMICILIO DELLA DITTA

Per tutti gli effetti del presente contratto la Ditta elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo P.E.C.

ART. 20 NORME FINALI

Per quanto non contemplato nel presente capitolato d'appalto si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.