



COMUNE DI CARPEGNA
PROVINCIA DI PESARO E URBINO

COPIA

DETERMINAZIONE DELL'AREA: AREA AMMINISTRATIVA

SERVIZIO:

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 A MEZZO DI PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 50 COMMA 1 LETTERA E) D. LGS 36/2023.

NR. Progr.

122

Data

15/07/2024

Copertura Finanziaria



IL RESPONSABILE DI AREA

F.to Dott.ssa Sara Corbellotti

li, 15/07/2024

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Ai sensi dell'art. 151, comma 4, e dell'art. 153, comma 5, del D.LGS. 267/2000 si attesta la copertura finanziaria dell'impegno di spesa assunto con la presente determinazione.

li, 15/07/2024

**IL RESPONSABILE AREA
FINANZIARIA**

F.to Angela Corbellotti

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

La presente determinazione viene pubblicata mediante affissione all'Albo Pretorio del Comune dal 15/07/2024 al 30/07/2024 con il nr. 320/2024.

L'Addetto Alla Pubblicazione

F.to CORBELLOTTI ERICA

Consegnata all'Ufficio Ragioneria e Segreteria in data 15/07/2024.

IL RESPONSABILE DI AREA

F.to Dott.ssa Sara Corbellotti

OGGETTO:

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028 - 2028/2029 A MEZZO DI PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 50 COMMA 1 LETTERA E) D. LGS 36/2023.

PREMESSO CHE

- Con deliberazione del Consiglio Comunale n. 58 del 28/12/2023, è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (DUP) per il periodo 2024/2026 con i relativi allegati;
- Con deliberazione del Consiglio Comunale n. 59 del 28/12/2023 è stato approvato il Bilancio di Previsione per l'anno 2024 ed il Bilancio per il Triennio 2024/2026;
- Con provvedimento della Giunta Comunale n. 01 del 10/01/2024, è stato approvato, e dichiarato immediatamente eseguibile il Piano Esecutivo di Gestione – (PEG) 2024/2026;
- Con l'adozione del PEG i Responsabili di Area sono stati autorizzati, ai sensi dell'art. 169 del Decreto Legislativo n. 267/2000, ad adottare gli atti relativi alla gestione finanziaria delle spese connesse alla realizzazione degli obiettivi loro assegnati nonché a procedere all'esecuzione delle spese nel rispetto della normativa vigente;

RICHIAMATO il Decreto del Sindaco n. 7 del 29/12/2022 con il quale si conferivano alla sottoscritta le funzioni di Responsabile dell'Area Amministrativa – Servizi Scolastici;

CONSIDERATO che con la conclusione dell'anno scolastico 2022/2023 veniva a scadere il contratto di affidamento del servizio refezione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia affidato alla Cooperativa “Il Giardino di Nazareth”;

RILEVATO CHE al fine di garantire la prosecuzione del servizio, in favore dell'utenza, nelle more dell'espletamento delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo soggetto affidatario, ed al fine di non interrompere la gestione di un servizio così delicato, si sono rese necessarie due proroghe tecniche la prima sino al 31/12/2023 e la seconda fino al 30/06/2024 al fine di non incorrere nell'eventuale cambio di gestione a metà dell'anno scolastico

ACCERTATO che l'art. 2 del precedente Capitolato d'oneri, approvato con determinazione dirigenziale n. 184 del 10/09/2019, relativo all'attuale affidamento, prevedeva che *“in pendenza dell'aggiudicazione di un nuovo appalto e nell'eventualità di recesso anticipato, qualora l'amministrazione lo richieda, la Cooperativa ha l'obbligo di eseguire tutte le forniture che si rendessero necessarie alle stesse condizioni del contratto originario”*;

PREMESSO CHE il Comune di Carpegna ha da tempo istituito il servizio di mensa scolastica presso la Scuola dell'Infanzia con gestione externalizzata a mezzo di appalti di servizi, a ditte/cooperative specializzate nella preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

RICHIAMATO l'atto di giunta Comunale n.20 del 30/03/2023 con il quale la Giunta Comunale ha demandato al Responsabile dell'Area Amministrativa l'avvio delle procedure di scelta del contraente per l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'Infanzia con prescrizione di individuare l'affidatario nelle Cooperative Sociali di

tipo “B” che svolgono attività finalizzate a creare opportunità di lavoro per persone svantaggiate;

CONSIDERATO, pertanto, necessario procedere all’affidamento in appalto del servizio di mensa scolastica individuando le seguenti modalità:

- ✓ durata: cinque anni scolastici e precisamente: 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 - 2028/2029 con decorrenza dalla stipula del contratto;
- ✓ procedura negoziata ai sensi dell’articolo 50 comma1 lettera e) del D.Lgs 36/2023;
- ✓ aggiudicazione secondo il “criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa”, sulla base di quanto stabilito e secondo le modalità indicate nell’allegato capitolato;

RITENUTO pertanto necessario provvedere conformemente all’atto di indirizzo della Giunta Municipale (Deliberazione n.20 del 30/03/2023);

RICHIAMATA la convenzione relativa al conferimento delle funzioni di stazione appaltante alla Provincia di Pesaro e Urbino approvata con deliberazione di Consiglio Comunale n. 4 del 26/01/2023;

VISTO il capitolato d’appalto ed i relativi documenti allegati alla presente determinazione che ne formano parte integrante;

RITENUTO CHE gli stessi sono conformi alla normativa vigente ed idonei ad assicurare l’affidamento del servizio secondo criteri di concorrenza e di imparzialità;

VISTA la Legge 7 agosto 1990, n° 241 e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTI in particolare:

il Decreto Legislativo n. 267 del 18 agosto 2000;

il Decreto Legislativo n. 36/2023;

lo Statuto Comunale;

il Regolamento di Contabilità;

CHE in considerazione di quanto sopra esposto si rende necessario indire una gara per l’affidamento in appalto del Servizio di Mensa Scolastica presso la Scuola dell’infanzia del Comune di Carpegna per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027-2027/2028-2028/2029;

CHE pertanto in relazione al combinato disposto di cui all’articolo 192, del Decreto Legislativo n. 267/2000 e dell’articolo 17, comma 1, del Decreto Legislativo n. 36/2023, occorre individuare gli elementi e le procedure per l’affidamento del contratto come dal seguente prospetto:

Oggetto del contratto	<i>Art. 192, c. 1/b D.Lgs. n. 267/2000</i>	Appalto del servizio di Mensa Scolastica Scuola dell'Infanzia
Fine da perseguire	<i>Art. 192, c. 1/a D.Lgs. n. 267/2000</i>	Approvvigionamento dei generi alimentari, predisposizione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente e loro distribuzione, fornitura a metà mattinata di una piccola merenda preferibilmente a base di frutta fresca di stagione, in alternativa focaccina con succo d'arancia, pane con marmellata e succo di frutta. La cooperativa dovrà provvedere alla pulizia a riassetto dei locali adibiti a mensa e cucina giornalmente, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, prima della riapertura della scuola dopo la pausa natalizia e pasquale. Il servizio dovrà essere eseguito dal soggetto aggiudicatario con l'osservanza di tutte le norme contenute nel capitolato con esplicita rinuncia, da parte del soggetto stesso, ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza ed alle caratteristiche del servizio appaltato.
Forma del contratto	<i>Art. 192, c. 1/b D.Lgs. n. 267/2000</i>	Pubblica Amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della Stazione Appaltante
Clausole essenziali	<i>Art. 192, c. 1/b D.Lgs. n. 267/2000</i>	Precisate nello schema di Capitolato d'appalto e nei relativi documenti in allegato al presente atto che ne formano parte integrante <i>Allegato C</i>
Criterio di selezione degli operatori	<i>Art. 50 D.Lgs. n. 36/2023</i>	" <i>procedura negoziata</i> " ai sensi dell'Art. 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. N. 36/2023.
Criterio di selezione delle offerte	<i>Art. 108 - 130 D.Lgs. n. 36/2023</i>	Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa", da determinarsi ai sensi degli art. 108 e 130 del D. Lgs. 36/2023.

DI DARE ATTO CHE per l'affidamento di cui trattasi occorre prevedere il seguente quadro economico:

QUADRO ECONOMICO FORNITURA PASTI AA.SS. 2024/2025-2025/2026-2026/2027	
OGGETTO INTERVENTO	Affidamento fornitura di pasti all'utenza scolastica presso la Scuola dell'Infanzia del Comune di Carpegna
FORMA DI FINANZIAMENTO	Privati e bilancio comunale
IMPORTO A BASE DI GARA	€. 5,80 per il pasto (28.250 pasti nel quinquennio pari a 5.650 pasti all'anno) €. 1.20 per la merenda (6.250 merende nel quinquennio pari a 1.250 all'anno)

VALORE DEL CONTRATTO	<p>€. 174.350,00 dei quali</p> <ul style="list-style-type: none"> • €. 65.540,00 (40%) relativi ai costi di manodopera del pasto (non soggetti a ribasso ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Decreto Legislativo 36/2023) • €. 98.310,00 (60%) relativi ai costi per l'acquisto di materie prime del pasto • €. 7.500,00 (per 6.250 merende nei cinque anni) • Oneri per la sicurezza €. 3.000,00 non soggetti a ribasso
SPESE PER CONTRIBUZIONE ANAC	€. 250,00
SPESE PER COMPENSO S.U.A. PROVINCIA DI PESARO E URBINO	€. 871,75,00
REDAZIONE DEL DUVRI Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze	€. 244,00
INCENTIVI ALLE FUNZIONI TECNICHE (Articolo 45 del D. Lgv23/2023)	€. 3.487,00 (2% DI €. 174.350,00) da impegnare con successivo atto

RITENUTO sulla base della deliberazione ANAC n.415 del 13/09/2023, che il prezzo a base d'asta stabilito in €. 5.80 posso ritenersi congruo in quanto, per la parte relativa all'approvvigionamento delle materie prime (il 60% pari a €.3.48) l'iter logico tiene conto dell'elevata qualità delle materie prime richieste dall'offerta tecnica ai sensi dell'articolo 130 del Decreto Legislativo 36/2023 mentre per la restante parte (il 40% pari a €.2,32) relativa alla manodopera si ritiene che tale importo sia coerente con i costi dell'appalto in scadenza;

CONSIDERATO che al fine di procedere all'affidamento del Servizio a mezzo di procedura negoziata con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 c. 2 lett. a) del D.l.vo n. 36/2023, è necessario approvare l'avviso di manifestazione di interesse, il modello di manifestazione di interesse ed il capitolato che contenga gli elementi essenziali del Servizio da eseguire e definisca le modalità di scelta dell'affidatario;

VISTO l'art. 17 c.1 del D.Lvo. n. 36/2023, il quale dispone che, prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti e gli Enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e 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”

VISTO l'art.130 del D. L.vo. n.36/2023, il quale prevede che i servizi di ristorazione indicati nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 sono aggiudicati esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

VISTO l'articolo 61 del D.Lvo 36/2023 in materia di contratti riservati;

CHE, ai sensi dell'articolo sopra citato (130), la valutazione dell'offerta tecnica deve tener conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

- a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;
- b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57;
- c) della qualità della formazione degli operatori.

- Per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, resta fermo l'obbligo di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128.

- Le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche e ospedaliere possono prevedere, nelle gare concernenti i relativi servizi di fornitura, nel rispetto dell'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141, criteri di priorità per l'inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell'agricoltura sociale.

- Con decreti del Ministro della salute, di concerto con il Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica e con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, sono definite e aggiornate le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica. Fino all'adozione di dette linee di indirizzo, le stazioni appaltanti individuano nei documenti di gara le specifiche tecniche finalizzate a garantire la qualità del servizio richiesto.

RITENUTO di dover pertanto procedere all'indizione di una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50 del D. Lvo. n.36/2023, per l'affidamento in oggetto, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in considerazione degli articoli sopra richiamati;

CHE la scelta del contraente a cui affidare la gestione del servizio sarà individuata fra le cooperative sociali di tipo "B" come indicato nell'atto di indirizzo predisposto dalla Giunta Municipale;

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;

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;

DATO ATTO CHE

- che per l'affidamento in oggetto sarà predisposto da parte dell'Amministrazione, relativamente al proprio Centro di cottura, il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) redatto ai sensi dell'art.26 comma del D. Lgs. n.81/2008;
- che per la procedura di affidamento il relativo Cig sarà acquisito direttamente dalla Centrale di Committenza presso la Provincia di Pesaro e Urbino come da convenzione;
- che il codice CUI (Codice Unico Intervento) non è previsto per la seguente fornitura in quanto l'importo annuale pari a €. 32.770,00 rimane sotto la soglia prevista dal programma triennale degli acquisti di forniture e servizi;
- che il codice CPV (Common Procurement Vocabulary) principale previsto per i servizi di ristorazione scolastica è il seguente: 55524000-9;

PRECISATO CHE, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.192 D. L gs. n.267/2000 ed art. 17 D. Lvo n.36/2023:

- il fine che con il contratto si intende perseguire è la fornitura di pasti e merende, all'utenza scolastica della scuola dell'Infanzia di Carpegna, per gli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029;
- l'oggetto del contratto consiste nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella predisposizione e cottura dei pasti presso il centro di cottura ubicata all'interno della stessa scuola, secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente, loro distribuzione, preparazione del refettorio, apparecchiatura e sgombero dei tavoli, e relativo riordino con le modalità e clausole generali meglio definite nel Capitolato d'Appalto, approvato con il presente atto e parte integrante e sostanziale (*ALL C*);
- la modalità di scelta del contraente sarà quella della gara con procedura negoziata, ex art.50 comma 1 lettera e) del D. Lvo. n.36/2023;
- è previsto il sopralluogo obbligatorio già all'atto della manifestazione di interesse;

STABILITO CHE il criterio di aggiudicazione è individuato nell'offerta economicamente più vantaggiosa, la valutazione è effettuata dalla commissione di gara tenendo conto dei seguenti elementi: Offerta Economica ed Offerta Tecnica, così come sotto indicato:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	95
OFFERTA ECONOMICA	05
PUNTEGGIO TOTALE	100

OFFERTA ECONOMICA MAX 05/100 PUNTI

L'offerta economica dovrà essere rispondente ai seguenti criteri:

- dovrà essere formulata tenendo conto dei costi relativi alla sicurezza e protezione dei lavoratori e delle condizioni di lavoro.
- Dovrà contenere l'indicazione del prezzo offerto per pasto tenendo conto che sul prezzo di €. 5.80 iva esclusa posto a base di gara, €. 2.32 rappresentano il costo della manodopera non soggetta a ribasso ed €. 3,48 rappresentano il costo delle materie prime soggetto a ribasso.
- Dovrà essere espresso in *cifre* e in *lettere*, così come in cifre ed in lettere dovrà essere espressa la *percentuale* di ribasso applicata.
- Non sono ammesse offerte in rialzo al prezzo a base di gara.
- A ciascuna offerta verrà attribuito un punteggio al ribasso economico (R) calcolato con la seguente formula:

$$PE = R \times 0,5$$

dove PE è il punteggio relativo all'offerta economica

R= valore ottenuto applicando la formula Ribasso offerto /Ribasso più conveniente

OFFERTA TECNICA MAX 95/100 PUNTI

L'appalto sarà aggiudicato al concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa valutata secondo una pluralità di criteri definiti nel seguente prospetto:

1 QUALITA' DEI PRODOTTI	MAX PUNTI 30
1.1 Presenza di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 20% minimo obbligatorio con obbligo di allegare alla fattura la relativa documentazione	Punti 10
1.2 Approvvigionamento di carni fresche provenienti da allevamenti locali. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 30% minimo obbligatorio con obbligo di allegare alla fattura la relativa documentazione e la rintracciabilità della filiera.	Punti 10
1.3 Progetto di un menù a tema con utilizzo di prodotti della tradizione che predilige la stagionalità degli stessi e la loro provenienza da agricoltura sociale	Punti 10

2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 10
2.1 Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	Punti 5
2.2 Piano di formazione del personale	Punti 5
3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 15
3.1 Modalità di svolgimento del servizio	Punti 4
3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Punti 3
3.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	Punti 3
3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	Punti 3
3.5 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	Punti 2
4 PROPOSTE MIGLIORATIVE	MAX PUNTI 20
4.1 progetti/proposte migliorative del servizio e progetti di educazione alimentare, laboratori	Punti 20
5 INSERIMENTI LAVORATIVI	MAX PUNTI 20
5.1 Descrizione delle modalità del progetto di inserimento lavorativo di persone svantaggiate	Punti 20

Relativamente ai criteri per l'attribuzione dei 95 punti relativi all'offerta tecnica si precisano i seguenti sub criteri relativi ad alcune delle voci riportate:

1. **SOTTOVOCE 1.1** la percentuale dei prodotti biologici offerti, stante la reperibilità sul mercato degli stessi, sarà valutata relativamente ai seguenti prodotti: Frutta, ortaggi, legumi, pane, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90% uova, yogurt e succhi di frutta, prodotti lattiero-caseari.
2. **SOTTOVOCE 1.2** rintracciabilità della filiera
3. **SOTTOVOCE 1.3** sarà oggetto di valutazione la capacità di proporre menù e di far conoscere prodotti della tradizione culinaria delle Marche.
4. **SOTTOVOCE 2.1** saranno oggetto di valutazione il complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio e relative professionalità (dietisti, cuochi, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, il numero di personale impiegato nelle varie fasi di apparecchiatura, distribuzione, assistenza agli utenti e ripristino dei refettori. La Cooperativa dovrà indicare nella relazione il numero e la qualifica delle persone impiegate ed allegare i relativi curriculum professionali
5. **SOTTOVOCE 2.2** Verranno valutati particolarmente qualificanti gli interventi formativi aventi per oggetto la sicurezza alimentare, la gestione del servizio improntata ad un basso impatto ambientale e le modalità di relazione con l'utenza bambini
6. **SOTTOVOCE 3.1** Saranno oggetto di valutazione lo schema organizzativo e funzionale che la cooperativa intende predisporre per l'organizzazione del servizio di refezione, con riferimento alle singole attività e servizi previsti dal capitolato di gara (approvvigionamento di prodotti, stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione, ecc, ivi compreso le modalità di mantenimento della temperatura dei pasti sino al consumo).
7. **SOTTOVOCE 3.2** Saranno valutate le modalità e le tempistiche di acquisizione dei prodotti, la conservazione delle derrate, nonché i criteri e le modalità di selezione dei fornitori, i sistemi di controllo adottati e le modalità

di sostituzione dei fornitori

8. **SOTTOVOCE 3.3** Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze L'impresa concorrente dovrà illustrare il piano di risoluzione delle emergenze finalizzato al mantenimento del servizio: mancata consegna derrate, mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas., difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici.
9. **SOTTOVOCE 3.4** Pulizia e sanificazione: Descrizione delle modalità organizzative ed indicazione della frequenza della pulizia ordinaria e straordinaria dei locali, elencazione dei materiali in uso e dei prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione dei locali e dei materiali (utilizzo di prodotti detergenti conformi alla vigente normativa su detergenti - utilizzo di prodotti in carta riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta)
10. **SOTTOVOCE 3.5** Descrizione delle attività relative al Piano di autocontrollo (sistema HACCP);
11. **SOTTOVOCE 4.1** Presentazione di un progetto di massima da proporre all'Amministrazione Appaltante che preveda il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Appaltatore, Amministrazione, Dirigente scolastico, personale della Ditta, Genitori e soprattutto bambini, finalizzato allo svolgimento di almeno due giornate formative per ogni anno scolastico. In particolare saranno positivamente valutati quei progetti che prevedano: una giornata nell'ambito della quale venga organizzata un'attività con la presenza di un esperto nutrizionista e di un fornitore dei prodotti alimentari, per la promozione ed informazione all'educazione alimentare per alunni, genitori ed insegnanti; una giornata "laboratoriale" che coinvolga attivamente gli alunni nel porzionamento, nella realizzazione di pietanze e soprattutto nel redigere da parte di ogni alunno una settimana alimentare ideale che la dietista inserirà nel menù scolastico a seguito di approvazione dell'attuale AST Marche.
12. **SOTTOVOCE 4.2** A titolo esemplificativo le proposte migliorative potranno riguardare le seguenti tipologie: Fornitura attrezzature (es. utensili e/o elettrodomestici ecc...), Interventi migliorativi dei locali: cucina e refettorio (es. tinteggiatura pareti, arredi ecc...) Devono essere dettagliatamente indicate le proposte tese al miglioramento del servizio, con precise indicazioni temporali di realizzazione, e la descrizione qualitativa e quantitativa di ogni elemento offerto.
13. **SOTTOVOCE 5.1** Verranno valutate la qualità ed il numero dei progetti di sostegno e di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate le stesse dovranno essere elaborate sulla base di un progetto personalizzato in accordo con i referenti sociali dell'ATS 5.

Dove non diversamente indicato il punteggio per la valutazione dell'offerta tecnica verrà attribuito dalla Commissione Giudicatrice dopo aver esaminato quanto offerto dai concorrenti attraverso l'assegnazione di coefficienti di giudizio variabili (da 0 a 1) da moltiplicare per i punteggi massimi a disposizione per ogni singolo elemento o sub elemento con la seguente scala di valori:

Coefficients di giudizio	Valutazione
0,0	NON VALUTABILE: la proposta non dimostra nessuna rispondenza ai requisiti ed alle indicazioni richieste con riferimento agli elementi valutativi da considerare
0,4	INSUFFICIENTE: la proposta dimostra mediocre rispondenza ai requisiti ai requisiti ed alle indicazioni richieste con riferimento agli elementi valutativi da considerare
0,6	SUFFICIENTE la proposta dimostra sufficiente rispondenza ai requisiti ai requisiti ed alle indicazioni richieste con riferimento agli elementi valutativi da considerare
0,8	BUONO la proposta dimostra idonea ed adeguata rispondenza ai requisiti ai requisiti ed alle indicazioni richieste con riferimento agli elementi valutativi da considerare
1,0	OTTIMO proposta eccellente in quanto oltre a corrispondere pienamente ai requisiti ed alle indicazioni richiesti con riferimento con riferimento agli elementi valutativi da considerare, comporta apprezzabili miglioramenti nell'esecuzione del servizio di efficienza e qualità dello stesso

La valutazione complessiva di ciascun criterio sarà frutto di un giudizio espresso dalla Commissione applicando la media dei giudizi espressi dai singoli Commissari.

Per poter accedere alla fase successiva relativa alla valutazione dell'offerta economica il concorrente dovrà ottenere un punteggio complessivo pari ad almeno 60/95 (Soglia di sbarramento) pertanto il mancato raggiungimento del punteggio minimo comporterà la mancata apertura dell'offerta economica.

DATO INOLTRE ATTO CHE:

- il disciplinare di gara sarà redatto ed approvato dalla S.U.A. (Stazione Unica Appaltante) della Provincia di Pesaro e Urbino;
- il finanziamento della spesa relativa all'intervento in oggetto, trova copertura in apposito stanziamento iscritto nel bilancio pluriennale 2024/2026 del Comune di Carpegna quantificata sulla base degli iscritti e dei giorni del calendario scolastico e per le annualità 2027 e 2028 si provvederà a dare opportuna comunicazione al Consiglio Comunale e ad adottare successivo impegno di spesa;
- la forma del contratto sarà quella pubblico amministrativa.

RITENUTO inoltre, di definire, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.100 D. Lvo. n.36/2023, i seguenti requisiti di partecipazione alla procedura negoziata e precisamente potranno candidarsi unicamente le Cooperative che siano in possesso dei requisiti generali di idoneità professionale, di idoneità morale, di capacità tecnico professionale previsti dal Decreto Legislativo 36/2023, in particolare:

- Relativamente alla idoneità professionale le Cooperative dovranno dichiarare di essere iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura e dovranno altresì dichiarare di essere iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative sociali di tipo "B" come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera b) della legge 381/1991 della Regione Marche;
- Relativamente ai requisiti morali, la candidatura è riservata alle Cooperative in possesso dei requisiti di cui all'articolo 94 del Decreto Legislativo 36/2023;
- Relativamente alle capacità tecniche professionali le cooperative debbono dichiarare un

elenco delle principali forniture o dei principali servizi analoghi (refezione scolastica) effettuati negli ultimi cinque anni con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari pubblici o privati;

→ Relativamente alla capacità economica e finanziaria, si richiede pertanto la dimostrazione di un fatturato globale di almeno €. 174.350,00 maturato nel quinquennio precedente a quello di indizione della procedura di cui trattasi.

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;

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;

DETERMINA

DI DARE ATTO che la premessa è parte integrante dell'atto;

DI INDIRE, per le motivazioni espresse in premessa, apposita procedura negoziata, ai sensi dell'art.50 comma 1 lettera e) D. L.vo 36/2023, per l'appalto della fornitura di pasti all'utenza scolastica presso la Scuola dell'Infanzia di Carpegna sino alla conclusione dell'anno scolastico 2028/2029, per un importo complessivo, riferito all'intero periodo contrattuale, pari ad euro **174.350,00** al netto dell'IVA così ripartiti:

Anno Scolastico	Pasti/anno		Costo/pasto base d'asta	Totale Iva Esclusa
	Merende/anno		€.	€.
A.S. 2024/2025 indicativo 180 giorni	totale 5650 (1)	1250 (1)	5,80 1,20	32.770,00 pasti + 1.500,00 merende
A.S. 2025/2026 indicativo 180 giorni	totale 5650	1250	5,80 1,20	32.770,00 pasti + 1.500,00 merende
A.S. 2026/2027 indicativo 180 giorni	totale 5650	1250	5,80 1,20	32.770,00 pasti + 1.500,00 merende
A.S. 2027/2028 indicativo 180 giorni	totale 5650	1250	5,80 1,20	32.770,00 pasti + 1.500,00 merende
A.S. 2028/2029 indicativo 180 giorni	totale 5650		5,80	32.770,00 pasti + 1.500,00 merende

	1250	1,20	
Totale complessivo	28.250,00	5,80	163.850,00
intero periodo contrattuale	6250	1,20	7.500,00
oneri per la sicurezza			3.000,00
TOTALE			174.350,00

(1) Il totale dei pasti del primo anno è riparametrato all'effettiva data di inizio della prestazione

DI APPROVARE il quadro economico in premessa e sotto riportato:

QUADRO ECONOMICO FORNITURA PASTI	
AA.SS. 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029	
OGGETTO INTERVENTO	Affidamento fornitura di pasti all'utenza scolastica presso la Scuola dell'Infanzia del Comune di Carpegna
FORMA DI FINANZIAMENTO	Privati e bilancio comunale
IMPORTO A BASE DI GARA	€. 5,80 per il pasto (28.250 pasti nel quinquennio pari a 5.650 pasti all'anno) €. 1.20 per la merenda (6.250 merende nel quinquennio pari a 1.250 all'anno)
VALORE DEL CONTRATTO	<p>€. 174.350,00 dei quali</p> <ul style="list-style-type: none"> • €. 65.540,00 (40%) relativi ai costi di manodopera del pasto (non soggetti a ribasso ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Decreto Legislativo 36/2023) • €. 98.310,00 (60%) relativi ai costi per l'acquisto di materie prime del pasto • €. 7.500,00 (per 6.250 merende nei cinque anni) • Oneri per la sicurezza €. 3.000,00 non soggetti a ribasso
SPESE PER CONTRIBUZIONE ANAC	€. 250,00
SPESE PER COMPENSO S.U.A. PROVINCIA DI PESARO E URBINO	€. 871,75
REDAZIONE DEL DUVRI Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenze	€. 244,00

INCENTIVI ALLE FUNZIONI TECNICHE (Articolo 45 del D. Lgv23/2023	€. 3.487,00 (2% DI €. 174.350,00) da impegnare con successivo atto
---	--

DI DARE ATTO che l'affidamento avrà durata dalla consegna al 30/06/2029 secondo il calendario scolastico approvato dalle competenti autorità;

DI DARE ATTO CHE per la procedura di affidamento il Codice Identificativo Gara verrà acquisito direttamente dalla Centrale di Committenza presso la Provincia di Pesaro e Urbino;

DI CONFERIRE alla SUA – Stazione Unica Appaltante - Provincia di Pesaro e Urbino, la competenza all'espletamento della procedura negoziata in oggetto, come da convenzione in essere con il Comune di Carpegna;

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

DI DARE ATTO CHE, ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.192 D. L gs. n.267/2000 ed art. 17 D. Lvo. n.36/2023:

- il fine che con il contratto si intende perseguire è la fornitura di pasti e merende, all'utenza scolastica della Scuola dell'Infanzia di Carpegna, per gli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029;
- l'oggetto del contratto consiste nell'approvvigionamento dei generi alimentari, nella predisposizione dei pasti nel centro di cottura individuato, secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente, loro distribuzione, preparazione del refettorio, apparecchiatura e sgombero dei tavoli e relativo riordino con le modalità e clausole generali meglio definite nel Capitolato d'Appalto, approvato con il presente atto e parte integrante e sostanziale (ALL A);
- la modalità di scelta del contraente sarà quella della procedura negoziata ai sensi dell'articolo 50 comma 1 lettera e) del D. Lvo n.36/2023;
- è previsto il sopralluogo obbligatorio già all'atto della manifestazione di interesse da effettuare secondo le modalità indicate nell'avviso pubblico esplorativo di manifestazione di interesse;

DI STABILIRE CHE il criterio di aggiudicazione è individuato nell'offerta economicamente più vantaggiosa, la valutazione è effettuata dalla commissione di gara tenendo conto dei seguenti elementi: Offerta Economica (05/100) ed Offerta Tecnica (95/100), così come sotto indicato e secondo quanto indicato in premessa:

OFFERTA ECONOMICA MAX 05/100 PUNTI

L'offerta economica dovrà essere rispondente ai seguenti criteri:

- dovrà essere formulata tenendo conto dei costi relativi alla sicurezza e protezione dei lavoratori e delle condizioni di lavoro.
- Dovrà contenere l'indicazione del prezzo offerto per pasto tenendo conto che sul prezzo di €. 5.80 iva esclusa posto a base di gara, €. 2.32 rappresentano il costo della

manodopera non soggetta a ribasso ed €. 3,48 rappresentano il costo delle materie prime soggetto a ribasso.

- Dovrà essere espresso in *cifre* e in *lettere*, così come in cifre ed in lettere dovrà essere espressa la *percentuale* di ribasso applicata.
- Non sono ammesse offerte in rialzo al prezzo a base di gara.
- A ciascuna offerta verrà attribuito un punteggio al ribasso economico (R) calcolato con la seguente formula:

$$PE = R \times 0.5$$

dove PE è il punteggio relativo all'offerta economica

R= valore ottenuto applicando la formula Ribasso offerto /Ribasso più conveniente

OFFERTA TECNICA MAX 95/100 PUNTI così ripartiti:

1 QUALITA' DEI PRODOTTI	MAX PUNTI 30
1.1 Presenza di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 20% minimo obbligatorio con obbligo di allegare alla fattura la relativa documentazione	Punti 10
1.2 Approvvigionamento di carni fresche provenienti da allevamenti locali. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 30% minimo obbligatorio con obbligo di allegare alla fattura la relativa documentazione	Punti 10
1.3 Progetto di un menù a tema con utilizzo di prodotti della tradizione che prediliga la stagionalità degli stessi e la loro provenienza da agricoltura sociale	Punti 10
2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 10
2.1 Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	Punti 5
2.2 Piano di formazione del personale	Punti 5
3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 15
3.1 Modalità di svolgimento del servizio	Punti 4
3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Punti 3
3.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	Punti 3
3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	Punti 3
3.5 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	Punti 2
4 PROPOSTE MIGLIORATIVE	MAX PUNTI 20
4.1 progetti/proposte migliorative del servizio e progetti di educazione alimentare, laboratori	Punti 20
5 INSERIMENTI LAVORATIVI	MAX PUNTI 20
5.1 Descrizione delle modalità del progetto di inserimento lavorativo di persone svantaggiate e del numero delle persone che si intende impiegare	Punti 20

DI DARE ATTO CHE:

- il disciplinare di gara sarà redatto ed approvato dalla S.U.A. (Stazione Unica Appaltante) della Provincia di Pesaro e Urbino;
- il finanziamento della spesa relativa all'intervento in oggetto, trova copertura in apposito stanziamento iscritto nel bilancio pluriennale 2024/2026 del Comune di Carpegna quantificata sulla base degli iscritti e dei giorni del calendario scolastico e per le annualità 2027 e 2028 si

provvederà a dare opportuna comunicazione al Consiglio Comunale e ad adottare successivo impegno di spesa;

→ la forma del contratto sarà quella pubblico amministrativa.

DI DEFINIRE, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.100 D. Lvo. n.36/2023, i seguenti requisiti di partecipazione alla gara e precisamente potranno candidarsi unicamente le Cooperative che siano in possesso dei requisiti generali di idoneità professionale, di idoneità morale, di capacità tecnico professionale, in particolare:

- Relativamente alla idoneità professionale le Cooperative dovranno dichiarare di essere iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura e dovranno altresì dichiarare di essere iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative sociali di tipo "B" come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera b) della legge 381/1991 della Regione Marche;
- Relativamente ai requisiti morali, la candidatura è riservata alle Cooperative in possesso dei requisiti di cui all'articolo 100 del Decreto Legislativo 36/2023;
- Relativamente alle capacità tecniche professionali le cooperative debbono dichiarare un elenco delle principali forniture o dei principali servizi analoghi (refezione scolastica) effettuati negli ultimi cinque anni con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari pubblici o privati;
- Relativamente alla capacità economica e finanziaria, si richiede pertanto la dimostrazione di un fatturato globale di almeno €. 174.350,00 maturato nel quinquennio precedente a quello di indizione della procedura di cui trattasi.

DI DISPORRE la pubblicazione dell'avviso esplorativo all'Albo on line del Comune di Carpegna

DI DARE ATTO che la relativa spesa sarà oggetto di successivi impegni di spesa che il Comune di Carpegna adotterà con successivi atti:

DI ASSUMERE IMPEGNO DI SPESA, ai sensi dell'art.183 del D. Lgs. n.267/2000, a carico del bilancio di previsione - esercizio 2024 in favore della Provincia di Pesaro e Urbino, per la somma complessiva di **euro 871,75**, a titolo di compenso per l'espletamento delle attività di gara, come da dettaglio che segue:

SOMMA	P.d.c.					OGGETTO
€. 871,75	U.1.03.02.99.999					<i>Altri servizi specifici Scuola dell'infanzia. Anno 2024</i>
	T	M	P	CAP	AR	
	1	4	1	4133	174	

DI ASSUMERE IMPEGNO DI SPESA, ai sensi dell'art.183 del D. Lgs. n.267/2000, a carico del bilancio di previsione - esercizio 2024 in favore del Gruppo SEA, per la somma complessiva di **euro 244,00**, per la redazione del DUVRI come segue:

SOMMA	P.d.c.					OGGETTO
€. 244,00	U.1.03.02.99.999					<i>Altri servizi specifici Scuola dell'infanzia. Anno 2024</i>
	T	M	P	CAP	AR	
	1	4	1	4133	174	

DI ASSUMERE ALTRESI' IMPEGNO DI SPESA, ai sensi dell'art.183 del D. Lgs. n.267/2000, a carico del bilancio di previsione 2024rcizio 2023, in favore della Provincia di Pesaro e Urbino,

per la somma complessiva di **euro 250,00**, 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.1174 del 19.12.2018, come da dettaglio che segue:

SOMMA	P.d.c.					OGGETTO
€. 250,00	U.1.10.99.99.999					<i>Contributi per costi di funzionamento Autorità Lavori pubblici. Anno2024</i>
	T	M	P	CAP	AR	
	1	4	1	4181	10	

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 2023;
- che il programma dei pagamenti, conseguenti agli impegni di spesa assunti con il presente atto, risulta compatibile con i relativi stanziamenti di cassa e con le regole di finanza pubblica, ai sensi dell'art.183 comma 8 del D. Lgs 267/2000;

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 al Dott. Carlo Rossi Responsabile E.Q. 1.3 Appalti e Contratti della SUA (Stazione Unica Appaltante) presso la Provincia di Pesaro e Urbino per i successivi adempimenti di propria competenza;

DI DARE ATTO che Responsabile del Procedimento è la sottoscritta;

DI DARE ATTO ALTRESI' 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 APPROVARE contestualmente all'adozione del presente atto gli allegati **A** (Avviso Pubblico Esplorativo), allegato **B** (Modello di istanza per la presentazione della manifestazione di interesse corredato del modello di avvenuto sopralluogo allegato **B-1**) allegato **C** (Capitolato d'Appalto) allegato **D** (Schema di contratto) allegato **E** (Menù)

IL RESPONSABILE DELL' AREA AMMINISTRATIVA
Corbellotti Sara



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

AllegatoA

AVVISO PUBBLICO ESPLORATIVO

OGGETTO: Indagine di mercato per la ricerca e selezione di operatori economici (Cooperative Sociali di tipo "B") da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell'articolo 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. n.36/2023 per l'affidamento dell'appalto del servizio di Refezione Scolastica presso la Scuola dell'Infanzia per gli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

IL COMUNE DI CARPEGNA

Indice la presente gara a procedura negoziata ai sensi dell'art.50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. 36/2023, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità e trasparenza.

La gara è svolta in esecuzione della Determina a contrarre n. del 10/07/2024 con la quale sono stati approvati il Capitolato Speciale di Appalto, le modalità di gara e i requisiti di partecipazione ed i criteri di attribuzione dei punteggi.

A tal fine con il presente avviso si intendono raccogliere eventuali manifestazioni di interesse degli operatori economici (Cooperative sociali di tipo "B") che, essendo in possesso dei requisiti prescritti sono interessati ad essere invitati a partecipare a detta procedura negoziata. La manifestazione di interesse ha l'unico scopo di comunicare la disponibilità ad essere invitati a presentare offerta. Con il presente invito non è pertanto indetta alcuna procedura di gara.

ART. 1 – INFORMAZIONI GENERALI

COMUNE DI CARPEGNA Piazza Conti 1 – 61021 CARPEGNA (PU) telefono 0722-727065/66
Partita Iva 00374390417 Cod. F. 82005350416– Codice NUTS: ITI31.

Responsabile Unico del Progetto: Corbellotti Sara, Responsabile del Servizio e-mail: demografico@comune.carpegna.pu.it pec: comune.carpegna@emarche.it



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

ART. 2 – OGGETTO, IMPORTO DELL'APPALTO e DURATA DEL SERVIZIO

Descrizione del servizio

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Refezione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia per gli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029.

Nello specifico il servizio prevede: Approvvigionamento dei generi alimentari, predisposizione e cottura dei pasti loro distribuzione, fornitura a metà mattinata di una piccola merenda, pulizia a riassetto dei locali adibiti a mensa il tutto analiticamente dettagliato nel Capitolato d'appalto.

Codice CPV e tipologia del servizio

Il servizio ha come CPV il n. 55524000-9. "Servizi di ristorazione scolastica"

Luogo di esecuzione

COMUNE DI CARPEGNA (PU) - Codice NUTS: ITI31

Importo dell'appalto

Il valore presunto complessivo dell'appalto, Iva esclusa, è quantificato come segue:

€. 174.350,00 dei quali

- €. 65.540,00 (40%) relativi ai costi di manodopera del pasto (non soggetti a ribasso ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Decreto Legislativo 36/2023)
- €. 98.310,00 (60%) relativi ai costi per l'acquisto di materie prime del pasto
- €. 7.500,00 (per 6.250 merende nei cinque anni)
- Oneri per la sicurezza €. 3.000,00 non soggetti a ribasso.

Durata dell'Appalto

Il contratto ha durata di cinque anni educativi

ART. 3 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata, seguendo il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs 36/2023.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

punteggi, come riportato nella Determina a contrarre n. ____ del 10/07/2024.

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
OFFERTA TECNICA	95
OFFERTA ECONOMICA	05
PUNTEGGIO TOTALE	100

OFFERTA ECONOMICA MAX 05/100 PUNTI

L'offerta economica dovrà essere rispondente ai seguenti criteri:

- dovrà essere formulata tenendo conto dei costi relativi alla sicurezza e protezione dei lavoratori e delle condizioni di lavoro.
- Dovrà contenere l'indicazione del prezzo offerto per pasto tenendo conto che sul prezzo di €. 5.80 iva esclusa posto a base di gara, €. 2.32 rappresentano il costo della manodopera non soggetta a ribasso ed €. 3,48 rappresentano il costo delle materie prime soggetto a ribasso.
- Dovrà essere espresso in *cifre* e in *lettere*, così come in cifre ed in lettere dovrà essere espressa la *percentuale* di ribasso applicata.
- Non sono ammesse offerte in rialzo al prezzo a base di gara.
- A ciascuna offerta verrà attribuito un punteggio al ribasso economico (R) calcolato con la seguente formula:

$$PE= R \times 0.5$$



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

dove PE è il punteggio relativo all'offerta economica

R= valore ottenuto applicando la formula $Ribasso\ offerto / Ribasso\ più\ conveniente$

OFFERTA TECNICA MAX 95/100 PUNTI così ripartiti:

1 QUALITA' DEI PRODOTTI	MAX PUNTI 30
1.1 Presenza di prodotti provenienti da coltivazioni biologiche. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 20% minimo obbligatorio con obbligo di allegare alla fattura la relativa documentazione	Punti 10
1.2 Approvvigionamento di carni fresche provenienti da allevamenti locali. Indicare la percentuale di maggiorazione rispetto al 30% minimo obbligatorio con obbligo di allegare alla fattura la relativa documentazione	Punti 10
1.3 Progetto di un menù a tema con utilizzo di prodotti della tradizione che prediliga la stagionalità degli stessi e la loro provenienza da agricoltura sociale	Punti 10
2 ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE	MAX PUNTI 10
2.1 Numero addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, distribuzione dei pasti, preparazione dei tavoli e riordino locali refettorio	Punti 5
2.2 Piano di formazione del personale	Punti 5
3 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO	MAX PUNTI 15
3.1 Modalità di svolgimento del servizio	Punti 4
3.2 Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	Punti 3
3.3 Piano di gestione degli imprevisti ed emergenze	Punti 3
3.4 Pulizia e sanificazione locali ed attrezzature	Punti 3
3.5 Gestione del sistema di autocontrollo (HACCCP)	Punti 2
4 PROPOSTE MIGLIORATIVE	MAX PUNTI 20
4.1 progetti/proposte migliorative del servizio e progetti di educazione alimentare, laboratori	Punti 20
5 INSERIMENTI LAVORATIVI	MAX PUNTI 20
5.1 Descrizione delle modalità del progetto di inserimento lavorativo di persone svantaggiate e del numero delle persone che si intende impiegare	Punti 20

ART. 4 - REQUISITI MINIMI DI PARTECIPAZIONE

Potranno candidarsi unicamente le Cooperative iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative sociali di tipo "B" come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera b) della legge 381/1991 della Regione Marche



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

ART. 5 - REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE, REQUISITI MORALI TECNICO PROFESSIONALI ED ECONOMICI FINANZIARI

- Relativamente alla idoneità professionale le Cooperative dovranno dichiarare di essere iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura e dovranno altresì dichiarare di essere iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative sociali di tipo "B" come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera b) della legge 381/1991 della Regione Marche;
- Relativamente ai requisiti morali, la candidatura è riservata alle Cooperative in possesso dei requisiti di cui all'articolo 94 del Decreto Legislativo 36/2023;
- Relativamente alle capacità tecniche professionali le cooperative debbono dichiarare un elenco delle principali forniture o dei principali servizi analoghi (refezione scolastica) effettuati negli ultimi cinque anni con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari pubblici o privati;
- Relativamente alla capacità economica e finanziaria, si richiede pertanto la dimostrazione di un fatturato globale di almeno €. 174.350,00 maturato nel quinquennio precedente a quello di indizione della procedura di cui trattasi.

ART. 6 – MODALITÀ E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Le manifestazioni di interesse a partecipare alla gara in oggetto dovranno essere inviate a pena di esclusione, esclusivamente tramite PEC, all'indirizzo comune.carpegna@emarche.it

entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 30/07/2024

indicando in oggetto: Indagine di mercato per affidamento con procedura negoziata del servizio di Refezione Scolastica presso la Scuola dell'Infanzia per gli anni scolastici 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029.



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

La richiesta di invito dovrà essere obbligatoriamente preceduta dal sopralluogo e dovrà essere costituita, pena l'esclusione, dai seguenti documenti:

- Istanza di partecipazione all'indagine di mercato (come da modello Allegato B al presente avviso)
- Dichiarazione di avvenuto sopralluogo rilasciato dal Comune (Allegato B-1)

Non saranno prese in considerazione le manifestazioni di interesse:

- inviate oltre il termine indicato;
- presentate con modalità differenti dalla posta elettronica certificata;
- che abbiano documentazione incompleta;
- che non dichiarino il possesso dei requisiti di cui all'art. 4 e 5 del presente avviso.

Si specifica, inoltre, che la validità di invio tramite PEC, così come stabilito dalla normativa vigente, è subordinata all'utilizzo da parte del candidato di una casella di posta elettronica certificata.

Non sarà pertanto ritenuto valido l'invio da casella di posta elettronica ordinaria/non certificata anche se indirizzata alla PEC indicata.

Alla domanda di ammissione alla presente non dovrà essere allegata alcuna offerta economica.

Qualora dovessero rilevarsi elementi di natura economica concernenti l'offerta, si procederà all'esclusione del contraente dalla procedura di selezione.

ART. 7 - PROCEDIMENTO PER LA SELEZIONE DELLE ISTANZE

Ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera e) del D. Lgs 36/2023 i concorrenti verranno selezionati per l'invito alla successiva procedura negoziata con applicazione dell'allegato II.1. del D. Lgs. 36/2023. L'invito di partecipazione sarà rivolto a tutti coloro che avranno formalizzato la manifestazione di interesse secondo le modalità sopra indicate.

Le manifestazioni di interesse pervenute entro la data di scadenza, saranno inserite in apposito elenco secondo l'ordine d'arrivo documentato dal numero di protocollo e ciascuna istanza sarà contrassegnata da un numero progressivo (da n. 1 a n. **) in base al numero di iscrizione al registro di protocollo.

ART. 8 - ULTERIORI INFORMAZIONI

Il presente avviso è finalizzato ad una indagine di mercato, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo l'Amministrazione che sarà libera di seguire anche altre procedure.



COMUNE DI CARPEGNA

Montefeltro

Provincia di Pesaro e Urbino

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

Il Comune di Carpegna si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

Il trattamento dei dati inviati dai soggetti interessati si svolgerà conformemente alle disposizioni contenute nel Regolamento (UE) 2016/679 (RGPD) per le finalità connesse alla procedura di affidamento dei servizi.

Il presente avviso è pubblicato per il periodo dal al sul profilo del committente nel sito web “Amministrazione Trasparente” - sezione “Bandi di gara e Contratti”, all’Albo Pretorio on line dell’Ente e reso pubblico e diffuso ai sensi di legge.

Informazioni e chiarimenti al presente avviso potranno essere richiesti esclusivamente via mail ai seguenti indirizzi: a mezzo PEC all’indirizzo: comune.carpegna@emarche.it

Allegati:

Allegato A - Istanza di partecipazione all’indagine di mercato

Allegato B – dichiarazione di avvenuto sopralluogo

Il Responsabile del servizio

Corbellotti Sara

(Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 e s.m.i.)

Allegato A)

OGGETTO:

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE ALL'INVITO A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ARTICOLO 50 COMMA 1 LETTERA E) DEL D.LGS. N.36/2023 PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028/2029

AL COMUNE DI CARPEGNA
Piazza Conti 1
61021 CARPEGNA PU
comune,carpegna@emarche.it

Oggetto: Indagine di mercato per la ricerca e selezione di operatori economici (Cooperative Sociali di tipo "B") da invitare alla procedura negoziata ai sensi dell'articolo 50, comma 1, lettera e) del D.Lgs. n.36/2023 per l'affidamento dell'appalto dei servizi di refezione scolastica in oggetto indicato.

Il sottoscritto _____

nato a _____ (_____) il _____

codice fiscale _____

legale rappresentante del concorrente _____,

con sede legale in _____ (_____), via _____ n. _____,

tel. _____ - codice fiscale n. _____ e/o partita I.V.A. n. _____

in qualità di:

operatore economico **singolo**

o

operatore economico **mandatario** del **raggruppamento temporaneo/consorzio ordinario**

costituendo/costituito o del **Consorzio di società cooperative** o del **Consorzio stabile** o del **GEIE**

(*cancellare le dizioni che non interessano*) composto dagli operatori economici mandanti/esecutori che

seguono e sottoscrivono contestualmente la presente istanza

e

il sottoscritto _____

nato a _____ (_____) il _____

codice fiscale _____

legale rappresentante del concorrente _____, con

sede legale in _____ (_____), via _____ n. _____,

codice fiscale n. _____ e/o partita I.V.A. n. _____

in qualità di operatore economico **mandante/esecutore**

manifesta la volontà a partecipare alla procedura di gara in oggetto avendone i requisiti minimi di partecipazione

A tal fine ai sensi degli articoli 46, 47 e 77-bis del DPR 28 dicembre 2000 n.445 e successive modifiche, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

- a) di possedere tutti i requisiti di ordine generale di cui all'articolo 94 e 95 del D.Lgs 36/2023;
- b) di possedere i requisiti di idoneità professionale e di capacità economico –finanziaria e tecnica professionale richiesti dall'avviso di manifestazione di interesse;
- c) di aver preso visione del Capitolato d'Appalto e di essere interessato alla partecipazione alla procedura in oggetto;
- d) di essere a conoscenza che la presente richiesta, non costituisce proposta contrattuale e non vincola in alcun modo la Stazione Appaltante che sarà libera di seguire anche altre procedure e che la stessa Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa;

e) di eleggere il domicilio presso la sede **legale/operativa** (*cancellare la dizione che non interessa*) e acconsentire che eventuali successive comunicazioni riguardanti la procedura di gara al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC)

_____;

f) di aver preso atto e accettato che tutte le comunicazioni ufficiali riguardanti la procedura di gara, inviate dal Comune di Carpegna all'indirizzo pec indicato al punto precedente, sono qualificate da presunzione assoluta di conoscenza da parte dell'impresa a fronte del rapporto di corretto esito della trasmissione;

_____ li, _____

FIRMA (*mandatario*)

FIRMA (*mandante/esecutore*)

(*Sottoscritto digitalmente ai sensi dell'art. 21 D.L.gs n 82/2005 in data _____*)



COMUNE DI CARPEGNA
Montefeltro
Provincia di Pesaro e Urbino

Piazza Conti, 18
61021 Carpegna
☎ 0722 727065
☎ 0722 727007
www.carpegna.it

Servizi demografici e Sociali
Tel. 0722727065 int. 2
e-mail
[:demografico@comune.carpegna.pu.it](mailto:demografico@comune.carpegna.pu.it)
PEC comune.carpegna@emarche.it



ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

Allegato B

MODULO PER IL SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

BANDO PER APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL
COMUNE DI CARPEGNA

DENOMINAZIONE CONCORRENTE

Il sopralluogo è effettuato da
identificato/i a mezzo di

.....
con qualifica di

.....
(eventualmente) a ciò delegato da

.....
Rappresentante Legale,
giusta la delega dallo stesso sottoscritta e corredata da copia fotostatica di un
documento di identità valido del sottoscrittore (entrambi documenti devono essere
allegati al presente modello).

DATA SOPRALLUOGO	
FIRMA DELL'INCARICATO DEL SOPRALLUOGO	

FIRMA DELL'ACCOMPAGNATORE INCARICATO DAL COMUNE



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

**CAPITOLATO D'APPALTO
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIAI DI CARPEGNA
PER GLI ANNI SCOLASTICI
2024/2025-2025/2026-2026/2027-2027/2028-2028-2029**

INDICE DEGLI ARTICOLI

DISPOSIZIONI PRELIMINARI RIGUARDANTI L'APPALTO.

Articolo 1: Oggetto dell'appalto

Articolo 2: Forma e Durata dell'appalto

Articolo 3: Valore dell'appalto

Articolo 4: Esecuzione delle prestazioni del Servizio di refezione scolastica.

Articolo 5: Prestazioni oggetto dell'Appalto

Articolo 6: Norme procedurali

Articolo 7: Norme igieniche

Articolo 8: Personale e rapporto di lavoro

Articolo 9: Ulteriori adempimenti

Articolo 10: Rapporti tra appaltatore e committente - Pagamenti

Articolo 11: Divieto di cessione del contratto e subappalto

Articolo 12: Osservanza norme CCNL, previdenziali ed assistenziali e di comportamento

Articolo 13: Spese

Articolo 14: Progetti di inserimento

Articolo 15: Altri oneri i dell'aggiudicatario

Articolo 16: Risoluzione dell'appalto

Articolo 17: Assicurazioni

Articolo 18: Cauzione definitiva

Articolo 19: Trattamento dei dati



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

DISPOSIZIONI PRELIMINARI RIGUARDANTI L'APPALTO

L'assunzione dell'appalto da parte della cooperativa aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici. In particolare, la cooperativa aggiudicataria, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato. Inoltre, tale assunzione implica la perfetta conoscenza di tutte le condizioni e circostanze di tipo generale e particolare, che possano aver influito sul giudizio di convenienza ad assumere l'appalto, anche in relazione alla prestazione da rendere ed ai prezzi offerti.

Si precisa che l'assunzione dell'appalto implica, per la cooperativa aggiudicataria, l'accettazione degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti le materie dell'appalto.

ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la gestione della refezione scolastica per i bambini, oltre che per i docenti ed il personale Ata aventi diritto al pasto sulla base del proprio Contratto di lavoro, frequentanti / in servizio presso la scuola dell'infanzia di Carpegna.

Il servizio viene gestito attraverso l'inserimento lavorativo di persone disagiate, ai sensi dell'art. 5 della legge 381/1991.

La scelta del convenzionamento con la Cooperativa sociale è motivata dal fatto con il presente affidamento si intende favorire lo sviluppo di percorsi di integrazione ed inserimento lavorativo in favore di soggetti che versano in situazioni di disadattamento sociali e/o di emarginazione dal mercato del lavoro, offrendo loro



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

l'opportunità di svolgere un'attività lavorativa finalizzata alla promozione umana, al recupero ed al reinserimento sociale.

ARTICOLO 2
FORMA E DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di cui al presente appalto avrà la durata di cinque anni scolastici/educativi dalla data di consegna e sino al 31/08/2029, e comunque fatto salvo il diritto di recesso anticipato del committente, qualora alla scadenza del primo quadrimestre da considerarsi come periodo di prova, il servizio, a giudizio motivato dello stesso, risultasse eseguito in maniera non soddisfacente.

In pendenza dell'aggiudicazione di un nuovo appalto e nell'eventualità di recesso di cui al precedente comma 1, qualora l'Amministrazione lo richieda, la Cooperativa ha l'obbligo di eseguire tutte le forniture che si rendessero necessarie, alle stesse condizioni del contratto originario.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche in caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti.

La forma dell'appalto è quella della procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà con il criterio **"dell'offerta economicamente più vantaggiosa"**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett.a) e dell'art. 130, comma 1 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 - Codice dei contratti pubblici.

Le cooperative che intendono manifestare il proprio interesse a partecipare alla gara sono invitate a prendere visione della struttura nella sua globalità, dell'area di pertinenza, degli arredi e delle attrezzature a disposizione.

È obbligatorio, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo dove devono eseguirsi i servizi oggetto dell'affidamento. Il sopralluogo dovrà essere effettuato prima della manifestazione di interesse, dovrà essere presa visione delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti verificando entità, tipologia e modalità di funzionamento di tutte le attrezzature di tipo fisso o mobile e degli impianti.

Il sopralluogo potrà essere effettuato nei giorni feriali, dal lunedì al venerdì, previo appuntamento da fissare con l'incaricato preposto, telefonando al numero: 0722 727065 interno2.

Le richieste di sopralluogo saranno accolte secondo l'ordine temporale di arrivo.

L'incaricato rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare alla manifestazione di interesse. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato munito di delega. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

ARTICOLO 3
VALORE DELL'APPALTO

L'importo a base di gara del servizio è fissato in € 5.80 (I.V.A. esclusa) a pasto e in €. 1.20 a merenda, pertanto ipotizzando la fornitura di circa 5.650 pasti e di 1250 merende per anno scolastico, si prevede un valore dell'appalto per i cinque anni pari ad €. **€. 174.350,00** (iva esclusa) di cui €. 65.540,00 (40%) per i costi di manodopera e 98.310,00 (60%) per i costi per l'acquisto di materie, relative ai pasti. Il valore dell'appalto è comprensivo inoltre del valore delle Merende (€. 7.500,00 nei cinque anni) e degli oneri per la sicurezza (€. 3000,00)

ARTICOLO 4
ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA

L'Amministrazione Comunale di Carpegna mette a disposizione la propria cucina e le relative attrezzature esistenti presso il centro di cottura situato in Via Rio Maggio ove è attualmente ubicata la scuola dell'Infanzia essendo l'edificio di Via San Nicolò in corso di rifacimento.

Il servizio di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti deve essere effettuato inderogabilmente nei locali sopra individuati ed a ciò destinati, ed è esclusa qualsiasi preparazione di cibi al di fuori delle cucine a servizio del plesso, nonché il trasporto di pasti pronti, pena risoluzione del contratto.

ARTICOLO 5
PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

La cooperativa deve:

1. Provvedere all'approvvigionamento dei generi alimentari, alla predisposizione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

competente e loro distribuzione, il menù approvato costituisce parte integrante del presente capitolato e potrà essere visionato presso gli uffici comunali o la stessa scuola, ed è vincolante sia per quanto riguarda la scelta dei cibi sia per ciò che concerne il rispetto della grammatura degli stessi.

2. Garantire l'utilizzo di prodotti biologici che dovranno raggiungere almeno il 20 % per ogni preparazione giornaliera del menù. L'impiego dei prodotti biologici utilizzati per la preparazione dei pasti andrà comprovato, se richiesto dal Comune, a mezzo di documenti di trasporto e fiscali attestanti la denominazione dei prodotti biologici pervenuti al centro cottura.
3. Garantire l'approvvigionamento di carni fresche provenienti da allevamenti locali nella misura di almeno il 30%.
4. Prevedere che a metà mattinata venga servita ai bambini una piccola merenda preferibilmente a base di frutta fresca di stagione, in alternativa focaccina con succo d'arancia, pane con marmellata e succo di frutta.
5. Provvedere alla preparazione del refettorio, apparecchiatura e sgombero dei tavoli, pulizia dei tavoli sedie mobili suppellettili ed in genere di tutti i materiali ed oggetti di arredamento della cucina e del refettorio e relativo riordino.
6. Provvedere alla pulizia e riassetto dei locali adibiti a mensa e cucina giornalmente, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, prima della riapertura della scuola dopo la pausa natalizia e pasquale.
7. E' fatto divieto alla cooperativa di usare stoviglie di plastica monouso non biodegradabili, coerentemente con le linee guida Europee finalizzate alla eliminazione della plastica nella gestione della ristorazione collettiva.

ARTICOLO 6
NORME PROCEDURALI

Costituiscono linee guida le prescrizioni contenute nell'allegata nota del Dipartimento di prevenzione Servizio Igiene e Sanità pubblica protocollo 44737 del 27/05/2016.

Le linee guida e il ricettario che verrà consegnato alla Cooperativa che sarà aggiudicataria del servizio, costituiscono un valido supporto per l'attuazione dei programmi di educazione alimentare.

Al pasto di ristorazione collettiva scolastica è infatti attribuita una forte valenza educativa verso consumi alimentari corretti.

I menù descritti sono generalmente variati, bilanciati nell'apporto di nutrienti ed adeguati dal punto di vista calorico, essi sono strutturati per settimane e devono essere differenziati secondo la stagionalità per ciò che concerne i contorni e la frutta.



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

Per il perseguimento dell'obiettivo di educazione alimentare in età evolutiva è necessario che il menù sia unico, si è preferito indicare una sola proposta non lasciando spazio alla scelta individuale dei bambini, poiché questo non favorisce la sperimentazione di gusti e sapori e previene la monotonia dei consumi.

Per tale motivo, le alternative al menù sono previste solo in caso di diete per situazioni particolari quali:

1. Allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedono regimi alimentari specifici (ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, celiachia ecc) stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici adeguatamente certificati dal medico curante
2. Sostituzione di alcuni alimenti nel rispetto di tradizioni culturali legate a motivi religiosi.

Particolare attenzione, al ricorrere delle situazioni sopra descritte va rivolta al trattamento di dati che vanno effettuati nel rispetto della vigente normativa sulla Privacy (Regolamento (UE) 2016/679).

La Cooperativa appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero comportare un rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

La formazione del personale in materia di applicazione del manuale di autocontrollo (tenuta registri, compilazione schede ecc) sarà a carico della Cooperativa ed è naturalmente obbligatoria prima dell'avvio della gestione.

ARTICOLO 7
NORME IGIENICHE

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare alcune regole basilari:

- In cucina le pulizie possono iniziare solo quando gli alimenti sono stati già allontanati dai vari reparti e riposti in frigorifero o in magazzino e quando sono terminate le operazioni di porzionamento e somministrazione degli alimenti.
- Nei refettori le operazioni di pulizia possono essere iniziate solo quando tutti i bambini hanno lasciato la sala. E' comunque ammesso in caso di necessità imprevista rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento in tal caso questo deve avvenire senza usare prodotti spray o nebulizzatori.
- Le apparecchiature elettriche, una volta usate devono essere scollegate dalla rete mediante distacco dalla presa a muro.



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

- Tutte le stoviglie e attrezzature utilizzare per la preparazione e distribuzione dei pasti, una volta pulite, devono essere riposte in idonei luoghi chiusi.
- Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego ecc) ed a ciò il personale deve essere adeguatamente formato.
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (Scope stracci ecc) devono essere conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato appartato e destinato allo scopo.

- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere devono essere prontamente segnalati all'Ufficio tecnico del Comune titolare del servizio.
- All'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le regole fondamentali da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare ecc), deve inoltre essere posta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo.

- Igiene della persona. E' indispensabile lavare accuratamente le mani:
 1. prima di toccare gli alimenti;
 2. passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
 3. a ogni cambio di lavorazione;
 4. se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra, detersivi/disinfettanti;
 5. dopo ogni pausa pranzo;
 6. dopo ogni volta che ci si soffia il naso;
 7. dopo essere stati in bagno:

- Occorre inoltre:
 1. asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere;
 2. mantenere le unghie corte e pulite, senza smalto;

- E' vietato:
 1. assaggiare con le dita i cibi;
 2. manipolare alimenti senza aver protetto tagli ed eventuali lesioni cutanee con apposite medicazioni e guanti di gomma;
 3. indossare monili e/o gioielli;
 4. fumare;
 5. starnutire e tossire sugli alimenti;



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

6. si deve inoltre evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole coltelli, pinze ecc;
7. Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
8. Per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all'uso.

ARTICOLO 8
PERSONALE E RAPPORTO DI LAVORO

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione deve essere svolta da personale alle dirette dipendenze della cooperativa secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche e le modalità d'impiego occorrente per la gestione in relazione al servizio che la stessa è tenuta a fornire.

Il personale impiegato dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. La Ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento del proprio personale e dei rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'Amministrazione Scolastica e Comunale.

ARTICOLO 9
ULTERIORI ADEMPIMENTI

Vengono inoltre previste le seguenti clausole:

- Il diritto da parte dell'Amministrazioni Comunale di esercitare un controllo tramite personale all'uopo incaricato;
- Il diritto di controllo della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti e della gradibilità del pasto da parte dei genitori ed insegnanti per il tramite dei loro rappresentanti;
- Il diritto di verifica del rispetto delle norme previste nel capitolato e nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, anche tramite l'accesso ai documenti commerciali e alle schede tecniche dei prodotti;

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazioni Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

Il controllo sulla gestione del servizio in generale potrà essere effettuato su richiesta ed in accordo con l'Amministrazione anche da parte dei genitori dei bambini per il tramite dei loro rappresentanti.

L'Amministrazione Comunale potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a loro discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini al fine di accertare la rispondenza del servizio fornito dalla Cooperativa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato e alle normative vigenti in materia.

Il controllo da parte dell'Amministrazione riguarderà anche il mantenimento dei requisiti in capo alla Cooperativa di cui alla legge 381/1991 e il raggiungimento degli obiettivi fissati relativamente all'effettivo utilizzo di lavoratori svantaggiati nell'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto. Qualora dall'esito del suindicato sopralluogo risultasse che il servizio non è stato reso come concordato troverà applicazione quanto previsto dall'art. 16.

ARTICOLO 10

RAPPORTI TRA APPALTATORE E COMMITTENTE E PAGAMENTI

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, la Cooperativa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.

Il pagamento delle fatture avverrà effettuato solo a seguito di verifica di regolarità contributiva (DURC), mediante bonifico bancario entro 60 giorni dalla data della fattura.

Le fatture dovranno riportare il seguente codice identificativo CIG: _____ e il seguente numero di impegno n. _____ del _____.

Si precisa al riguardo che le fatture devono pervenire al protocollo dell'Ente entro 10 giorni dalla data della loro emissione.

All'uopo si rende necessario che la Cooperativa aggiudicataria comunichi gli estremi del conto corrente dedicato a ricevere il pagamento della suddetta fattura, ai sensi dell'articolo 3- Legge 13/8/2010 n.136 (tracciabilità dei flussi finanziari).



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

E' compito della Cooperativa raccogliere giornalmente all'ingresso dei bambini i buoni pasto del giorno, ad ogni fattura dovranno essere allegati i buoni pasti corrispondenti ai pasti fatturati nel mese, l'Amministrazione procederà alla liquidazione delle sole fatture corredate dei buoni pasti.

La fatturazione dovrà indicare con voce a parte il numero dei pasti preparati per celiaci ed i pasti del personale docente e non docente, avente diritto al pasto gratuito

ARTICOLO 11

DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata alla Cooperativa aggiudicataria la cessione del contratto, pena la risoluzione immediata del contratto. Il subappalto non è consentito.

ARTICOLO 12

**OSSERVANZA NORME CCNL, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI E DI
COMPORTAMENTO**

La Cooperativa:

- è tenuta all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni, sulla tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto, restando, sin d'ora, l'Ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo.



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

- è obbligata ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti e dei propri soci addetti al servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiore a quelle previste dalla normativa vigente.

ARTICOLO 13
SPESE

Tutte le spese per l'organizzazione ed il funzionamento dei servizi sono a carico della Cooperativa aggiudicataria.

Sono altresì a totale carico dell'Impresa le tasse dirette ed indirette, presenti o future, comunque derivanti dal presente appalto, la registrazione del contratto, bolli, diritti di segreteria ecc.

ARTICOLO 14
PROGETTI PERSONALIZZATI DI INSERIMENTO

Un referente designato dalla Cooperativa Sociale e l'assistente sociale predisporranno e/o condivideranno i progetti di sostegno e di inserimento lavorativo delle persone svantaggiate sulla base delle indicazioni contenute nell'offerta tecnica, che potranno essere eventualmente rielaborate in accordo con l'assistente sociale in base alle effettive situazioni di disagio sociale.

Le modalità di intervento a favore delle persone svantaggiate competono, nel rispetto del progetto personalizzato concordato, alla Cooperativa sociale.

L'attività lavorativa dovrà essere organizzata, impiegando in essa persone in condizioni di svantaggio per tutta la durata dell'appalto.

La cooperativa dovrà altresì rendersi disponibile ad accogliere in tirocinio lavorativo o borsa lavoro soggetti in carico dell'Amministrazione qualora si rendesse opportuno. Tali inserimenti avranno il carattere della temporaneità, non saranno finalizzati all'assunzione e verranno concordati, compatibilmente con le esigenze organizzative e gestionali della Cooperativa.



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

ARTICOLO 15
ALTRI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

La Cooperativa Sociale aggiudicatrice si impegna:

- a) A formare adeguatamente il personale circa le modalità di espletamento del servizio, le prestazioni da effettuarsi e a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia;
- b) a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa vigente in materia di privacy;
- c) ad inviare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo, completo dei dati anagrafici del personale che svolgerà il servizio stesso con indicazione per ognuno delle rispettive mansioni;
- d) ad informare il personale addetto al servizio delle modalità di espletamento dello stesso, rendendolo consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, affinché il personale della Cooperativa mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza;
- e) ad invitare il personale addetto al servizio a mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori

ARTICOLO 16
RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Il Committente può richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del codice civile e in uno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti infrazioni agli obblighi contrattuali, in seguito a diffida dell'Amministrazione comunale;
- b) arbitrario abbandono, da parte dell'Appaltatore, del servizio oggetto dell'appalto;
- c) quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode e quando venga dichiarato fallito;
- d) per il mancato rispetto degli obblighi relativi alla realizzazione dell'inserimento lavorativo ai sensi della 381/1991 e dell'offerta tecnica presentata;

ARTICOLO 17



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

ASSICURAZIONI

L'Appaltatore solleva e garantisce il Committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni in pendenza del servizio e del suo svolgimento.

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 cooperativa 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.

ARTICOLO 18
CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art.117 del D. Lgs. n.36/2023, la ditta aggiudicataria è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. .

La garanzia fidejussoria, 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



COMUNE DI CARPEGNA
Provincia di Pesaro e Urbino

**ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL
15/07/2024**

ARTICOLO 19
TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che i dati forniti dalle cooperative saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Carpegna.
La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità previste dal Regolamento sopra citato.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

Repertorio n.

Imposta di Bollo assoluta in modalità telematica mediante "Modello Unico Informatico" ai sensi dell'articolo 1 comma 1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modificato dal D.M. 22.02.2007

Comune di CARPEGNA

Provincia di Pesaro e Urbino

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemilaventiquattro, il giorno del mese di _____, in Carpegna presso la Casa Comunale, Piazza Conti 1, avanti a me _____, Segretario Comunale, autorizzato a rogare gli atti nella forma pubblica amministrativa nell'interesse del Comune ai sensi dell'articolo 97 del Decreto legislativo n. 267 del 2000, sono comparsi, dichiarando, di comune accordo e con il mio consenso, di non richiedere la presenza dei testimoni:

TRA:

1) Il Comune di Carpegna con sede in Piazza Conti n. 1, Codice fiscale 82005350416 Partita I.V.A.00374390417, in questo atto rappresentato dalla Sig.ra Corbellotti Sara nata a Sassocorvaro il 01/02/1964, domiciliata, per la carica, nella sede Comunale, la quale sottoscrive il presente atto non in proprio, ma nella sua qualità di Responsabile dell'Area Amministrativa del Comune di Carpegna, Ente Capofila nella gestione associata del Servizio di refezione scolastica dei Comuni di Carpegna e Pietrarubbia,

E

2) La Cooperativa Sociale _____ (nel seguito denominata Concessionario o gestore) per questo atto rappresentata dal Sig. _____ nato a _____ il _____ domiciliato per la carica presso la sede sociale, nella qualità di Rappresentante Legale.

Dell'identità personale dei comparenti io Segretario Comunale sono personalmente certo.

PREMESSO CHE

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

In esecuzione alla Deliberazione Giunta Comunale n° _____ del _____ con la quale veniva deliberato di voler individuare nelle Cooperative Sociali il soggetto al quale affidare il servizio di refezione scolastica della Scuola dell'infanzia di Carpegna;

In esecuzione delle determinazione a contrattare n. ____ del _____ la SUA (Stazione Unica Appaltante) presso la Provincia di Pesaro e Urbino ha approvato le risultanze di gara e aggiudicato l'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia di Carpegna;

che con l'affidamento alla Cooperativa sociale delle attività oggetto del presente contratto il Comune di Carpegna e la Cooperativa sociale si pongono i seguenti obiettivi: garantire il servizio di refezione scolastica presso la Scuola dell'infanzia di Carpegna attraverso l'inserimento lavorativo di persone disagiate ai sensi dell'articolo 5 della legge 381/1991;

che la scelta di convenzionamento con la Cooperativa sociale è motivata dal fatto che il Comune nell'esercizio delle proprie funzioni socio assistenziali, cui è istituzionalmente preposto, intende favorire lo sviluppo di percorsi di integrazione ed inserimento lavorativo a favore dei propri cittadini che versano in situazioni di disadattamento sociale e/o emarginazione dal mercato del lavoro, creando a tal fine opportunità di lavoro ed offrendo loro l'opportunità di svolgere un'attività lavorativa, specificatamente finalizzata al loro recupero e reinserimento sociale;

che la Cooperativa sociale sopra identificata è stata individuata a seguito di procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e volto a selezionare la cooperativa sociale ritenuta in grado di raggiungere nel modo più efficace

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

gli obiettivi perseguiti dall'Ente conformemente a quanto previsto dall'articolo 5, comma 1, della legge 381/1991;

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1 OGGETTO

È affidato alla Cooperativa Sociale di Solidarietà _____ lo svolgimento del servizio di refezione scolastica, finalizzato all'inserimento di persone svantaggiate ai sensi dell'articolo 5 della legge 381/1991.

ART. 2 DURATA

Il servizio dovrà essere garantito per cinque anni educativi decorrenti dall'anno 2024/2025 ed è esclusa la possibilità di proroga, salvo per il tempo eventualmente necessario per procedere a nuova gara.

ART. 3 REQUISITI DELLA COOPERATIVA

La Cooperativa dichiara di essere iscritta alla sezione "B" dell'Albo regionale della Regione Marche con il numero 94 IGR 18/07/2016 e di aver presenti, nella propria compagine lavorativa, persone svantaggiate nella misura minima del 30% prevista dall'art.4 della legge 381/1991.

La Cooperativa sociale si impegna altresì a mantenere la percentuale di lavoratori svantaggiati di cui al secondo comma dell'art.4 della legge 381/91 per tutto il periodo della convenzione.

ART. 4 CORRISPETTIVO DELL'APPALTO E OBBLIGHI DELL'ENTE

Il Comune di Carpegna si impegna a corrispondere alla Cooperativa per la fornitura delle attività convenzionate oggetto dell'appalto la somma di €. _____ (euro _____) per ogni pasto erogato oltre ad iva da corrispondere mediante fatture mensili.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

Il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla data fattura e la fattura dovrà essere ricevuta al protocollo dell'Ente entro dieci giorni dalla sua emissione.

Il prezzo del pasto è quello risultante dall'offerta prodotta dalla Cooperativa ed è stabilito in € _____ più Iva (Euro _____), tale importo è comprensivo, oltre che dello specifico servizio di preparazione dei pasti, dell'acquisto dei generi alimentari, del servizio di pulizia dei locali cucina e refettorio nonché dell'acquisto dei prodotti per la pulizia degli stessi, e delle pulizie delle stoviglie.

I pasti sono quantificati indicativamente in 5650 per ogni anno educativo, il numero potrà variare in ragione della frequenza dei bambini e dei giorni di calendario scolastico, resta comunque inteso che il corrispettivo che gli Enti pagheranno alla Cooperativa sarà a misura cioè quantificato sul numero dei pasti effettivamente erogati e comprovati dai buoni pasto allegati alle fatture mensili, non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti buoni, salvo i pasti consumati dal personale di servizio avente diritto alla mensa gratuita, per i quali ogni fattura mensile dovrà contenere una voce a parte.

Ogni fattura dovrà essere corredata del DURC (documento unico di regolarità contributiva)

ART. 5 OBBLIGHI DELLA COOPERATIVA

La Cooperativa sociale si impegna:

- ad impiegare per l'espletamento delle attività, oggetto della convenzione, operatori in possesso dei requisiti di professionalità utili alla corretta gestione dell'attività;
- ad applicare per il proprio personale dipendente, per i soci lavoratori subordinati, per le persone svantaggiate inserite, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal Contratto Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

- ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro:

- a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa, degli utenti del servizio con particolare riferimento a condizioni personali, famigliari e di salute

La Cooperativa è tenuta inoltre a dare puntuale attuazione a quanto previsto dall'offerta tecnica presentata pena la risoluzione del contratto.

La Cooperativa deve provvedere:

- all'approvvigionamento dei generi alimentari, alla predisposizione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero approvato dal servizio sanitario competente e alla loro distribuzione, il menù deve essere considerato vincolante sia per quanto riguarda la scelta dei cibi sia per ciò che concerne il rispetto della grammatura degli stessi.

- Alla preparazione dei refettori , apparecchiatura e sgombero dei tavoli, pulizia dei tavoli sedie mobili suppellettili ed i genere di tutti i materiali ed oggetti di arredamento della cucina e del refettorio e relativo riordino.

- L'approvvigionamento dei cibi dovrà avvenire nel rispetto del capitolato e nel rispetto dell'offerta tecnica presentata, le Amministrazioni ha il diritto di pretendere in qualsiasi momento la documentazione fiscale comprovante il rispetto di quanto contenuto nell'offerta tecnica.

- La cooperativa è obbligata a sostituire il normale menù con pasti alternativi nei casi previsti dall'articolo 5 del Capitolato d'appalto;

- Il servizio di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti deve essere effettuato inderogabilmente nel centro di cottura situato momentaneamente in Via Rio Maggio a ciò destinato (essendo l'edificio della Scuola materna attualmente in fase di ristrutturazione), ed è esclusa qualsiasi preparazione di cibi al di fuori della cucina

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

nonché il trasporto di pasti pronti. Ogni adempimento dovrà essere effettuato in modo accurato e da personale munito di regolare certificazione sanitaria e di ogni altro atto autorizzativo previsto dalla legge .Il personale addetto dovrà essere competente nell'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP, e provvedere giornalmente alla compilazione delle relative schede.

- L'impresa appaltatrice dovrà sostituire il personale che, per giustificati motivi, non risultasse gradito all'amministrazione appaltante, stante la delicatezza del servizio reso.

- Le Amministrazioni potranno in qualunque momento effettuare sopralluoghi e verificare la qualità del servizio ed il rispetto degli obblighi assunti, controlli che potranno essere programmati ed effettuati senza alcun preavviso, gli stessi potranno essere organizzati anche mediante il coinvolgimento di personale sanitario, e dei rappresentanti dei genitori dei bambini ai quali sarà assicurato un ruolo consultivo e positivo in merito all'andamento ed alla qualità del servizio. Opportuni controlli saranno effettuati anche al fine di verificare la corretta applicazione delle modalità di inserimento lavorativo e i risultati raggiunti

- E' fatto divieto alla cooperativa di usare stoviglie di plastica monouso non biodegradabili.

ART. 6 SUBAPPALTO

È vietata, da parte della cooperativa sociale la cessione anche parziale del contratto a pena di nullità del contratto ceduto, ai sensi del primo comma dell'art.118 del d.lgs.n.163/2006

ART.7 TUTELA DELLA PRIVACY

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

Ai sensi del del Regolamento (UE) 2016/679 i dati personali forniti, o comunque acquisiti durante lo svolgimento della procedura, saranno trattati e conservati nel rispetto della suddetta normativa per il periodo necessario all'attività amministrativa correlata. Il trattamento dei dati sarà effettuato modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza

Il Trattamento verrà effettuato mediante strumenti manuali, informatici e telematici idonei a memorizzarli e gestirli, i dati sono trattati per finalità istituzionali.

Il Titolare del trattamento è Il Comune di Carpegna, Responsabile del trattamento è il Responsabile dell'Area Amministrativa Corbellotti Sara

ART. 8 RISOLUZIONE DELLA CONVENZIONE

La presente convenzione può essere risolta da ciascuno dei due contraenti nei casi di mancato rispetto delle prescrizioni contrattuali dovute a:

- grave inadempimento della Cooperativa sociale;
- ritardato pagamento del corrispettivo da parte dell'Ente per oltre sei mesi dalla scadenza di cui all'articolo 5 ferma restando la possibilità per la Cooperativa sociale di porre l'eccezione di inadempimento prima del termine di cui sopra.
- Mancato raggiungimento degli obiettivi sociali di cui al precedente art. 5.
- E' causa di risoluzione del contratto la cancellazione della Cooperativa dall'Albo Regionale delle Cooperative Sociali.

ART. 9 CONTROVERSIE

Per ogni controversia che potesse insorgere nell'ambito dell'esecuzione della convenzione è competente l'autorità giudiziaria.

ART. 10 CAUZIONE

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

A garanzia della regolare esecuzione dell'attività la Cooperativa sociale ha costituito una cauzione fideiussoria di Euro _____ pari al 10% (dieci per cento) dell'importo del servizio affidato mediante fideiussione, rilasciata da idoneo istituto o altro ente abilitato, valida per la durata della convenzione, che sarà restituita 30 giorni dopo la scadenza

ART. 11 TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI

Ai sensi dell'articolo 3, comma 8, della legge 136/2010, l'appaltatore si obbliga a rispettare le disposizioni sulla tracciabilità dei flussi finanziari, fissati dalla medesima legge. In particolare, pertanto, la Cooperativa:

a) dichiara di aver acceso il seguente conto corrente _____ dedicato, anche non in via esclusiva, fermo restando quanto previsto dall'articolo 3 comma 5, della legge 136/2010 alle commesse pubbliche e si obbliga a registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto oggetto del presente contratto sul conto corrente dedicato indicato sopra

ART. 12 DUVRI

Le parti sottoscrivono il DUVRI che si allega alla lettera B).

ART. 13 SPESE DI STIPULA DEL CONTRATTO

Le spese relative alla stipula del contratto, di registrazione ed i relativi diritti sono a carico della cooperativa

ART. 14 RINVIO ALLA NORMATIVA GENERALE

Per quanto non previsto dalla presente convenzione si farà riferimento alla normativa generale e speciale che regola la materia.

ALLEGATO ALLA DETERMINAZIONE N. 122 DEL 15/07/2024

Firmato:

Sara Corbellotti (firma digitale)

_____ (firma digitale)

Il Segretario Comunale Dott. _____ (firma digitale)

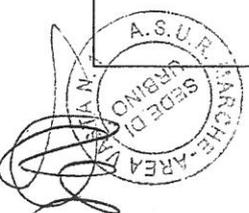
Imposta di Bollo assolta in modalità telematica mediante "Modello Unico Informatico" ai sensi dell'articolo 1 comma 1/bis del D.P.R. 642 del 26.10.1972 come modificato dal D.M. 22.02.2007

II SETTIMANA

MENU'

(ultima revisione luglio 2022)

	Pranzo
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Minestrina con orzo perlato/pastina - Formaggio (es: stracchino) - Verdura cotta di stagione - Pane / Piadina - Frutta fresca di stagione
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - Pesce arrosto (es: filetti di merluzzo al forno con pomodorini – filetti di sogliola dorati – pesce al forno – sogliole nido di rondine - filetti di pesce impanati al forno – pesce gratinato) - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con verdure (es: risotto primavera – risotto all'ortolana – risotto con bietole) - Frittata (es: frittata al forno con verdura) - Carote lesse - Pane - Frutta fresca di stagione
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure con couscous o con pastina - Fettina in pizzaiola o Pasticcciata - Purea di patate - Pane - Frutta fresca di stagione
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure con pastina (es: crema di zucchine - crema di carote con pastina – crema di verdure – minestra verde) - Pesce (es: polpettone di pesce con verdure) - Verdura gratinata al forno (es: teglia di zucchini e pomodori – cavolfiori gratinati – spinaci gratinati) - Pane - Frutta fresca di stagione



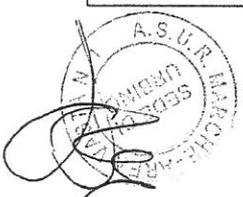
III SETTIMANA

MENU'

(ultima revisione luglio 2022)

Pranzo

<p>Lunedì</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di verdure con orzo o riso (es: crema di zucca con orzo – crema di carote con riso) - Petto di pollo o tacchino al forno (es: petto di pollo alla salvia - petto di tacchino al forno – pollo o tacchino al forno - scaloppe di tacchino al limone e prezzemolo) - Patate arrosto o Patate lesse - Pane. - Frutta fresca di stagione
<p>Martedì</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta con salsa di verdure (es: farfalline con pomodorini ciliegini e ricotta - pasta con zucca gialla – pasta all'ortolana) - Pesce (es: riccioli di sogliola - merluzzo pasticcato - merluzzo al piatto) - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione
<p>Mercoledì</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema di legumi con pastina** o Zuppa di farro e borlotti** - Crocchette di miglio** o Polpentine di ricotta e verdure** - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione <p>** Variante periodo estivo: Maccheroncini alle lenticchie</p>
<p>Giovedì</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al sugo di verdure (es: orecchiette con broccoletti – pasta al cavolfiore – pastina con rucola e pomodorini - pasta con ricotta e zucchine - pasta con salsa di spinaci e ricotta – pasta bietola, spinaci e ricotta) - Arrosto di vitellone o Cotoletta di vitellone cotta al forno o Straccetti in padella con pomodorini - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione
<p>Venerdì</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Semolino in brodo vegetale - Pesce (es: nasello in tortiera - pesce lesso con olio e limone) - Verdura gratinata al forno (es: teglia di zucchini e pomodori – cavolfiori gratinati – spinaci gratinati) - Pane - Frutta fresca di stagione

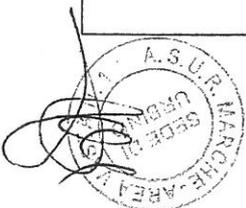


IV SETTIMANA

MENU'

(ultima revisione luglio 2022)

Pranzo			
Lunedì	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al pomodoro - <u>Polpettine di carne in bianco</u> o <u>Polpettone di tacchino e bietole</u> o <u>Fesa di tacchino ripiena</u> - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		
Martedì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Pasta e patate</u> - Pesce (es: filetti di sogliola e patate – bocconcini di merluzzo e pomodori con patate) - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		
Mercoledì	<ul style="list-style-type: none"> - Passato di verdure e legumi con pasta - Frittatina - Verdura cotta di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		
Giovedì	<ul style="list-style-type: none"> - Tagliatelle al ragù di carne - Formaggio (caciotta o stracchino) - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Lasagne con ragù di carne e besciamella</u> - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 	<ul style="list-style-type: none"> - Lasagne in bianco con verdure - Formaggio (caciotta o stracchino) - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione
Venerdì	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Risotto con verdure di stagione</u> - Pesce (es: pesce lesso – sformato di platessa con verdure) - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione 		<ul style="list-style-type: none"> - Polenta al ragù di carne - Verdura cruda di stagione - Pane - Frutta fresca di stagione



V SETTIMANA

MENU'

(ultima revisione luglio 2022)

		Pranzo	
Lunedì	- <u>Crema di carote con pastina o con miglio</u>	- <u>Petto di pollo</u> (es: cubetti o straccetti di petto di pollo gratinati al forno) o <u>Coniglio dissossato al forno</u>	
	- <u>Patate arrosto</u>	- <u>Pane</u>	
	- <u>Frutta fresca di stagione</u>		
Martedì	- <u>Risotto alla parmigiana</u>	- <u>Polpettine di pesce</u>	
	- <u>Verdura cotta di stagione</u>	- <u>Pane</u>	
	- <u>Frutta fresca di stagione</u>		
Mercoledì	- <u>Minestra di legumi</u> (es: minestra di lenticchie – minestra di ceci – minestrina toscana)	- <u>Passato di legumi</u>	
	- <u>Ricotta</u>	- <u>Pizza pomodoro e mozzarella / Torta di spinaci e ricotta</u>	
	- <u>Verdura cotta di stagione</u>	- <u>Verdura cotta di stagione</u>	
	- <u>Pizza bianca / Pane</u>	- <u>Frutta fresca di stagione</u>	
	- <u>Frutta fresca di stagione</u>		
Giovedì	- <u>Gnocchi di semolino o Maccheroncini al pomodoro gratinati al forno con besciamella</u>		
	- <u>Prosciutto cotto</u>		
	- <u>Verdura cruda di stagione</u>		
	- <u>Pane</u>		
	- <u>Frutta fresca di stagione</u>		
Venerdì	- <u>Passato di verdure con crostini di pane / pastina</u>		
	- <u>Pesce</u> (es: nasello all'arancia - rosette di merluzzo al forno - scogliola alla fiorentina - merluzzo ai porri e latte)		
	- <u>Verdura gratinata al forno</u> (es: teglia di zucchini e pomodori – cavolfiori gratinati – spinaci gratinati)		
	- <u>Pane</u>		
	- <u>Frutta fresca di stagione</u>		

