

**COMUNE DI PACE DEL MELA**

Città Metropolitana di Messina

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO**SERVIZIO N. 14 – CULTURA e P.I.**E-MAIL – pubistr@pec.comune.pace-del-mela.me.it**DETERMINA DEL FUNZIONARIO**N° 32 /Servizio al Cittadino DEL 28/04/2019**REG. GENERALE DETERMINE**N° 69 DEL 01.02.2019

OGGETTO: Determina di rettifica della determina a contrarre n.871 del 02/11/2018 avente ad oggetto: "Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia Periodo:07/01/2019- 31/05/2020 –CIG: 7665278383"
CIG: 777857397F"

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Visto il Decreto Sindacale n. 21 del 14/06/2018 con la quale è stata attribuita la responsabilità dell'Area 4 (Servizi al cittadino) alla sottoscritta;

Che con delibera di C.C. n. 35 del 21/09/2018, esecutiva ai sensi di legge, è stato approvato il Bilancio di previsione 2018/2020;

Che con delibera di G.M. n. 176 è stato approvato il PEG;

Vista la determina n. 871 del 02/11/2018 avente ad oggetto:"Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia Periodo: 07/01/2019 - 31/05/2020 - CIG: 7665278383

Che è stata avviata la procedura per l'individuazione delle ditte interessate a partecipare alla gara mediante manifestazione d' interesse

Che con nota prot. n. 17304 del 17/12/2018 sono stati trasmessi alla Centrale Unica di Committenza "Unione di Pace del Mela –Gualtieri Sicaminò" gli atti necessari per l'espletamento della gara;

Che con delibera di C.C. n.3 del 25/01/2019 è stata approvata la recessione dalla convenzione sottoscritta dai Comuni di Pace del Mela e Gualtieri Sicaminò per la gestione della CUC in quanto non dotata di piattaforma necessaria per espletare la gara telematica, così come previsto dall'art. 22 della Direttiva 2014/24/UE;

Che con delibera di C.C. n. 4 del 25/01/2019 il Comune di Pace del Mela ha approvato l'adesione alla CUC istituita da Tirreno Ecosviluppo 2000 Società Consortile a.r.l. dotata di piattaforma già operante;

Ritenuto necessario quindi, al fine di trasmettere il tutto alla CUC per l'effettuazione della gara, rettificare la determina n. 871 del 02/11/2018 solo nella decorrenza del servizio da 07/01/2018 al 04/03/2019 e nel numero dei pasti da erogare da n. 38.100 a n. 31.500;

Di far fronte all'onere con l'impegno operato con det. N. 1072 del 31/12/2018;

Che per la procedura il nuovo CIG risulta essere:777857397F

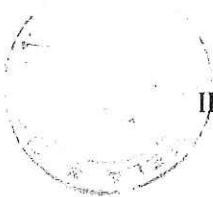
Constatata la legittimità e la regolarità procedimentale;

D E T E R M I N A

1. La presente forma parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. Di rettificare la determina n. 871 del 02/11/2018 avente ad oggetto: "Determina a contrarre per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle locali Scuole dell'Infanzia nel modo seguente:
decorrenza servizio 04/03/2019
Numero pasti da erogare n. 31.500
3. Di rettificare parimenti il capitolato allegato alla det. N. 871 del 02/11/2018 nella parte relativa alla decorrenza del servizio e al numero dei pasti da erogare;
4. Di mantenere inalterata ogni altra parte della det. N. 871 del 02/11/2018 e dei relativi allegati;
5. Di mantenere l'impegno operato con det. N. 1072 del 31/12/2018 al cap. 2220/3 del bilancio 2019 e2020;
6. Che per la procedura il nuovo CIG risulta essere 777857397F;
7. Di comunicare alle ditte che hanno manifestato interesse a partecipare alla gara la rettifica della determina n. 871 del 02/11/2018
8. Dare atto che il presente provvedimento è soggetto all'obbligo di pubblicazione

nell'apposita sezione di Amministrazione trasparente ai sensi del D.Lgs 33/2013 e ss.mm.ii;
9. Di assolvere l'obbligo della pubblicazione sul sito Istituzionale dell'Ente ai sensi dell'art. 18
L.R. n. 22/2008 a cura del Responsabile del procedimento di pubblicazione.

IL RESPONSABILE DELL'ISTRUTTORIA
Anna Amilicia



IL FUNZIONARIO RESPONSABILE
Anna Maria Basti



COMUNE DI PACE DEL MELA
PROVINCIA DI MESSINA
AREA ECONOMICO FINANZIARIA
Tel: 090/9347204 - 090/9347209 - Fax: 090/9347219
e-mail:ragioneriapacedelmela@viriglio.it

Allegato all'atto 32 del 28-01-2019

Responsabile: **BASILE ANNAMARIA - RESP. AREA SERV. SCOLA**

ATTESTAZIONE COPERTURA FINANZIARIA IMPEGNI DI SPESA

(ART.153 - Comma 5 - Decreto Legislativo n.267/2000)

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE LOCALI SCUOLE DELL'INFANZIA. PERIODO 07/01/2019 -31/05/2020 - PROROGA TECNICA

Prov. Dirig. 32 del 28-01-2019
Immed. Eseguita/Esecutiva 28-12-2018

Visto il Decreto Legislativo 18/08/2000 n. 267
Visto, in particolare, l'art. 153, comma 5
Viste le risultanze degli atti contabili

SI ATTESTA CHE

Il Capitolo **2220** Art.3 di Spesa a **COMPETENZA**
Cod. Bil. **(04.06-1) Altre spese per contratti di servizio pubblico**
Denominato **Appalto servizio gestione refezione scolastica (fondo funz. amm.ve l.r. 6/97)**
ha le seguenti disponibilità:

			Capitolo	Intervento
A1	Stanziamento di bilancio		84.000,00	
A2	Storni e Variazioni al Bilancio al 01-01-2019	+	0,00	
A	Stanziamento Assestato	=	84.000,00	
B	Impegni di spesa al 01-01-2019	-	0,00	
B1	Proposte di impegno assunte al 01-01-2019	-	0,00	
C	Disponibilit� (A - B - B1)	=	84.000,00	
D	Impegno 471/2018 del presente atto	-	70.209,60	70.209,60
E	Disponibilit� residua al 01-01-2019 (C - D)	=	13.790,40	
	Impegno secondo anno	=	0,00	
	Impegno terzo anno	=	0,00	
	Impegno pluriennale anno 2019	=		
	Impegno pluriennale anno 2020	=		
	Impegno pluriennale anno 2021	=		

Parere sulla regolarit  contabile e attestazione copertura finanziaria

Accertata la regolarit  contabile, e la copertura finanziaria si esprime **PARERE FAVOREVOLE** (art. 49 e art. 163 TUFL 267/2000).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO)

Parere sulla regolarit  tecnica

"Accertata la regolarit  tecnica dell'atto, per quanto di competenza si esprime **PARERE FAVOREVOLE**" (art. 49).

(IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO)

PACE DEL MELA, li 30-01-2019



COMUNE DI PACE DEL MELA

Città Metropolitana di MESSINA

P.O. N. 4 – SERVIZI AL CITTADINO
SERVIZIO N. 14 – CULTURA e PUBBLICA ISTRUZIONE

CAPITOLATO D'ONERI

Servizio di refezione scolastica mediante preparazione, distribuzione e assistenza agli alunni, di pasti caldi nelle scuole dell'infanzia del Comune di Pace del Mela per il periodo 04 Marzo 2019 – 31 Maggio 2020.
CIG: 7665278383;

Art. 1

L'appalto è disciplinato dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore nella Regione Siciliana in materia di pubbliche forniture e servizi, nonché secondo le prescrizioni stabilite nel presente capitolato d'oneri. Esso ha per oggetto la fornitura di pasti e assistenza a favore degli alunni nelle Scuole dell'Infanzia del Comune di Pace del Mela, in conformità a quanto è prescritto nel presente capitolato ed in base alle composizioni e grammature indicate nella tabella in atti vidimata dal servizio di medicina scolastica dell'A.S.P. di Messina e devono comprendere: un primo, un secondo, contorno, frutta, pane e acqua naturale oligominerale. L'Amministrazione Comunale potrà, per altro, richiedere alla ditta appaltatrice la preparazione di speciali menù, anche individuati, in rispondenza di particolari esigenze dietetiche rappresentate dagli utenti a mezzo di regolare prescrizione medica.

Art. 2

L'appalto sarà effettuato mediante procedura negoziata a sensi dell'art. 36, comma 2, lett. b) del D. Lgs. 50/2016 nel testo coordinato con il Correttivo Appalti di cui la D. Lgs. 56/2017, per mezzo di offerte segrete da confrontarsi con l'importo a base d'asta e verrà aggiudicato con il criterio del prezzo più basso.

Art. 3

Il prezzo a base d'asta è fissato in euro 3,20 oltre IVA al 5%.
In caso di due o più offerte che risultino uguali fra di loro, si procederà all'aggiudicazione a mezzo sorteggio.

Art. 4

I centri cottura dove saranno preparati i pasti per le Scuole dell'Infanzia sono ubicati a Pace Centro – Giammoro e Gabbia presso i rispettivi plessi scolastici e i pasti saranno erogati su 5 giorni a settimana.

Il numero dei pasti può essere suscettibile di variazioni in diminuzione, in base alla presenza degli utenti, senza che per questo la ditta aggiudicataria possa accampare diritti o pretese di rimborso, risarcimento od altro.

Nel caso in cui il numero degli utenti preventivato dovesse aumentare, con conseguente incremento del fabbisogno dei pasti, questi dovranno essere forniti dalla Ditta appaltatrice agli stessi patti, condizioni e prezzo offerti in sede di gara.

Art. 5

La durata dell'appalto è dal quattro (4) Marzo 2019 al trentuno (31) Maggio 2020 con le sospensioni previste dal calendario scolastico.

Art. 6

Il numero dei pasti definitivo, in via presuntiva è in N. 31.700.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 105.819,20 IVA compresa.

Il quantitativo dei pasti è puntualmente indicato ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per il Comune.

Art. 7

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale.

Il pasto giornaliero è così composto (come da tabelle dietetiche vistate dall'ASL):

- Un primo piatto
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta
- Acqua oligominerale in bottiglia

Art. 8

L'appaltatore deve garantire, su presentazione di certificato medico e di schema dietetico specifico, diete speciali per i diversi utenti.

Art. 9

Per il servizio di Refezione l'appaltatore dovrà fornire:

- Tutti i generi alimentari necessari per l'osservanza della tabella dietetica e del menù approvato dall'ASL competente;
- Preparazione giornaliera dei pasti completi basati sul menù;
- Porzionamento e distribuzione dei pasti nelle ore fissate dagli organi scolastici previa accertamento del numero degli stessi;
- Personale qualificato sufficiente per garantire la preparazione e la distribuzione dei pasti agli utenti, nonché materiale di pulizia per assicurare l'igiene e la funzionalità della cucina;

- Fornitura delle stoviglie, nonché delle attrezzature occorrenti per la cottura dei cibi, in caso non fossero sufficienti quelli in dotazione delle strutture mensa e messi a disposizione della ditta appaltatrice in comodato d'uso;
- Dati speciali per seri e comprovati motivi sanitari su richiesta del genitore con certificazione del medico che specifichi gli alimenti consentiti.

Art. 10

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura, in ogni momento, da parte del Responsabile dell'Area 4 – Servizi al Cittadino - o da un suo delegato. Controlli igienici potranno essere effettuati preventivamente, all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento della sua durata. L'Amministrazione appaltante, avrà, inoltre, facoltà di controllo delle derrate da utilizzare, della fornitura delle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché dei locali in cui le derrate sono immagazzinate.

Art. 11

Il numero dei pasti forniti (buoni pasto) inviati contestualmente delle fatture mensili, sarà l'elemento essenziale per la liquidazione delle fatture emesse.

Art. 12

Qualora entro il termine dell'anno scolastico, per motivi non dipendenti dai contraenti (es. ripetute assenze degli alunni, interruzione dell'attività scolastica o altro), non fosse possibile completare la fornitura dei pasti previsti, la liquidazione alla ditta appaltatrice sarà effettuata con riferimento ai pasti effettivamente richiesti e forniti.

Art. 13

La Ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente nell'espletamento del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

In particolare per la realizzazione dei menù il 50% circa dei prodotti deve avere provenienza Siciliana, con referenza di prodotti a km zero, impiegando sempre derrate di prima qualità ed igienicamente protette e non devono provenire da paesi extracomunitari.

Nella preparazione e confezionamento dei pasti la ditta non può utilizzare generi precotti o surgelati ad eccezione di surgelati di pesce che devono comunque essere forniti in porzioni singole con rispetto assoluto della catena del freddo e divieto di scongelamento e ricongelamento. Tutti i prodotti inscatolati, dal momento della consegna alla scadenza devono avere un residuo di vita (shelf life) di almeno anni 1 (uno).

Per i prodotti freschi il residuo di vita commerciale non dovrà essere inferiore al 75%.

Le verdure fresche pulite e selezionate devono essere di vegetali di stagione, prive di additivi e integre delle qualità nutritive e non devono presentare traccia di fermentazione anche incipiente:

LA FRUTTA deve:

- Essere di stagione;
- Essere almeno 1 volta a settimana "biologica";
- Essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa;
- Essere di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù;

- Presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al pronto consumo o essere ben avviata verso la maturazione, così da poterla raggiungere in deposito;
- Essere omogenea e uniforme;
- Essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

I LEGUMI devono essere secchi, interi, privi di impurità e corpi estranei.

IL PANE deve essere bianco, comune, ben lievitato, cotto e privo di grassi aggiunti.

IL BURRO deve essere fresco, genuino e pastorizzato.

I FORMAGGI

Il formaggio da condimento deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- Di prima scelta;
- Marchiato;
- Prodotto nelle zone tipiche;
- Avere ottimo sapore e profumo;
- Avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- Essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo.

GLI ORTAGGI debbono:

- Essere di stagione;
- Essere di prima qualità;
- Essere giunti ad un naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- Essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- Non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- Gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- Gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, possibilmente, non debbono essere stati trattati con raggi gamma.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Non è consentito utilizzare fave e piselli.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

La pasta deve essere di pura semola garantita senza altri macinati o additivi.

La carne di manzo, di maiale magro o di pollo deve essere fresca e di prima qualità.

L'olio impiegato deve essere solo di oliva extravergine e rispondere alle norme di igiene della legge 23.11.1960 n. 1407.

Le uova dovranno essere di gallina, fresche e di categoria A, dal peso di gr 55/60.

Gli alimenti indicati nell'allegata tabella dietetica devono essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione e rispondenti ai requisiti dalle vigenti norme igieniche e sanitarie.

La carne deve avere le seguenti caratteristiche:

- All'aspetto, il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne fresca;
- Non avere odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna;
- Devono provenire da animali macellati in stabilimento CEE preferendo quelli allevati e macellati in Italia;
- Il sezionamento e il confezionamento, devono essere effettuati in stabilimenti in possesso di riconoscimento comunitario (bollo CEE) nei quali sussiste l'obbligo, secondo quanto previsto dai Regolamenti CE n. 852 del 2004 e loro modifiche ed integrazioni, della implementazione di piani di autocontrollo per garantire la sicurezza alimentare del prodotto;
- La fornitura di piccole quantità di carne potrà avvenire anche da esercizi al dettaglio in possesso di autorizzazione sanitaria o di registrazione. In questi casi il titolare dovrà allegare copia dell'attestazione, rilasciata ai sensi del Reg. CE 1760/2000 e successive modifiche ed integrazioni, riportate le seguenti indicazioni:
 - a) Stato di nascita e di allevamento;
 - b) Stato di macellazione e sezionamento;
 - c) Codice di identificazione dell'animale ove previsto.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici in cui si evince, per ciascun alimento: provenienza, zona di produzione, qualità (ove previsto anche la certificazione di "alimento biologico"), data di produzione, data di scadenza.

I recipienti e le stoviglie a perdere (posate, bicchieri, ecc.) saranno forniti dalla ditta aggiudicataria e dovranno rispondere ai requisiti di cui D.M. 13/09/1975.

Il menù vidimato e vistato dagli uffici competenti dovrà essere esposto in ogni sala mensa e all'uopo anche luogo accessibile ai genitori.

Per quanto non espressamente evidenziato, si rimanda alle linee guida per la ristorazione scolastica emanata dalla Regione Siciliana.

Art. 14

Il servizio di assistenza dovrà essere assicurato nei singoli plessi ed in ogni sala di refezione, impiegando un numero di addetti sufficiente alla ottimale fornitura del servizio, tenendo in considerazione che la attuale potenziale suddivisione dell'utenza risulta come segue:

Infanzia Pace Centro	circa 92 utenti
Infanzia Giammoro	circa 37 utenti
Infanzia Gabbia	circa 45 utenti

Le competenze del personale incaricato sono comunque qui di seguito elencate, come previste nel protocollo d'intesa Ministero – Anci – Upi – Uncem – Organizzazioni sindacali del 12.09.2000:

- a. Preparazione dei pasti;
- b. Predisposizione del refettorio;
- c. Distribuzione dei pasti;
- d. Taglio, ove occorre, della carne in generale; mondatura e porzionamento della frutta;

- e. Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- f. Pulizia del refettorio;
- g. Gestione dei rifiuti.

Art. 15

Qualsiasi onere, diretto o indiretto, inerente all'acquisto di generi alimentari, preparazione dei pasti, personale relativo, compresi gli oneri previdenziali ed assicurativi ad esso spettante, è a carico della ditta fornitrice.

Art. 16

La Ditta appaltatrice è responsabile di ogni danno che potrebbe derivare al Comune ed a terzi nell'adempimento degli obblighi assunti con il presente capitolato.

Art. 17

Il Responsabile dell'Area 4 – Servizi al Cittadino - può procedere alla revoca dell'appalto nel caso di gravissime e continue violazioni agli obblighi e provvedere direttamente ai vari servizi, a carico e spese dell'appaltatore, nel modo che sarà ritenuto opportuno e più spedito per l'esecuzione del servizio.

Art. 18

E' vietato alla ditta appaltatrice cedere o subappaltare il servizio, sotto comminatoria della immediata rescissione del contratto e del risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale.

Art. 19

La Ditta è obbligata ad attuare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193 del 2007 concernente la sicurezza dei prodotti alimentari individuando ogni fase del servizio critica per la salubrità degli alimenti ed assicurando l'individuazione, l'applicazione e l'aggiornamento degli accorgimenti necessari a preservare detta salubrità avvalendosi dei principi cui è informato il sistema HACCP.

Art. 20

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non si attenga a tutti gli obblighi, è tenuta al pagamento di una penalità, in rapporto alla gravità della inadempienza e della recidività, qualora risultano sanabili.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione della inadempienza, alla quale la Ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della contestazione. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio Amministrativo.

Il servizio, ove necessario, può essere attivato, provvisoriamente, salvo le riserve di legge.

Art. 21

Tutte le spese relative al contratto, registrazione fiscale, bolli, diritti, etc..., sono a carico della Ditta appaltatrice.

Art. 22

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- a) abbandono dell'appalto salvo che per causa di forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativo al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte della Ditta appaltatrice o del personale adibito al servizio;
- d) inosservanza, da parte della Ditta, di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- e) accertata evasione fiscale, frode o in caso di fallimento;
- f) cessione diretta o indiretta per interposta persona ad eccezione del trasporto dei diritti e degli obblighi inerenti al personale capitolato;
- g) commissione di qualsiasi altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 23

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'appaltatore in ordine all'esecuzione dei patti stipulati con il presente contratto, verrà deferita al giudizio del Tribunale competente.

Art. 24

In caso di grave inadempienza, accertata dagli Organi e/o soggetti preposti al controllo, si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.