



## **COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA**

### **PROGETTO**

**AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA PER QUATTRO ANNI SCOLASTICI PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI 1° GRADO E DEL NIDO (A PARTIRE DA 12 MESI).**

**RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 D.Lgs. 50/2016**

Il Servizio di Ristorazione è effettuato per le scuole presenti sul territorio comunale di RICCO' DEL GOLFO DI SPEZIA, come meglio specificato di seguito, utilizzando il Centro di cottura sito nel plesso scolastico "E. Gindoli" di Via Roma n.47.

### **FRUITORI DEL SERVIZIO**

L'appalto si configura come appalto di Servizi di ristorazione scolastica alunni scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di 1° grado e del nido (a partire da 12 mesi).

Alunni iscritti al servizio DI RISTORAZIONE SCOLASTICA nell'anno scolastico 2019/2020: n. 272.

### **COSTO DEL SERVIZIO**

Ai fini dell'espletamento della gara d'appalto il prezzo posto a base d'asta è pari ad **€ 705.600,00** (IVA esclusa nella misura di legge), oltre a Euro 505,00 per costi della sicurezza non soggetti a ribasso e quindi per un totale complessivo di **Euro 706.105,00** (IVA esclusa nella misura di legge).

Tale importo è calcolato sulla fornitura presunta di 36.000 pasti all'anno ad un prezzo per pasto di Euro 4,90, IVA esclusa.

Nel definire una base d'asta il più possibile contenuta, ma nello stesso tempo effettivamente congrua e corrispondente alla qualità dei servizi e delle forniture richieste, anche al fine di scongiurare il rischio che la gara vada deserta, occorre tenere conto che:

- nella precedente gara (svolta nell'anno 2016) la base d'asta era stata fissata ad € 4,90 + IVA, Camst società cooperativa a r.l. con sede in Via Tosarelli 318 – 40055 Villanova di Castenaso (BO), si è aggiudicato l'appalto offrendo un costo pasto pari ad € 4,124, di cui Euro 0,049 per oneri relativi all'attuazione della sicurezza, oltre IVA a seguito del ribasso offerto del 16%;
- il costo pasto ammonta ad oggi alla cifra attuale di € 4,07 oltre 0,05 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso oltre IVA e quindi per un totale di € 4,120 oltre IVA di legge.

**Il prezzo a base d'asta è determinato ad oggi in euro 4,90 oltre IVA di legge, per ciascun pasto** e può considerarsi in linea con i vigenti prezzi di mercato ad oggi applicati, così come valutati sulla base di apposita indagine; è comprensivo di tutte le voci di costo e di qualsiasi onere inerente la completa gestione del servizio posto a carico dell'aggiudicatario secondo quanto previsto dal presente capitolato, oneri per la sicurezza ed IVA esclusi.

**Il costo della manodopera è quantificato in complessivi Euro 2,00 a pasto oltre IVA di legge,** sulla scorta di quanto di seguito riportato:

- contratto collettivo di lavoro applicato: contratto collettivo Turismo-Parte P.E.
- nr. 6 dipendenti utilizzati, di cui n. 4 addetti servizi, 2 cuochi.
- orario mensile di lavoro: 3 dipendenti (addetti servizi) part time 15 ore, un part time 5 ore (addetto

## **MODALITA' DI ESECUZIONE**

Il Servizio di Ristorazione è prestato a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione dall'Impresa aggiudicataria (di seguito Impresa o Ditta), nel rispetto delle vigenti norme igienico-sanitarie nazionali e comunitarie e nel rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

Il servizio dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

La preparazione dei pasti dovrà essere svolta utilizzando il Centro di cottura sito nel plesso scolastico "E. Gindoli" di Via Roma n.47.

Nei casi di forza maggiore, e solo in questi casi, che impedissero l'utilizzo della cucina di via Roma, su richiesta dell'amministrazione appaltante, la ditta appaltatrice dovrà assicurare, con continuità, la disponibilità di idonea cucina per la predisposizione dei pasti necessari a distanza non maggiore di km. 25 dal centro di cottura di Via Roma. In sede di gara la ditta potrà indicare o la disponibilità del centro di cottura di riserva oppure impegnarsi a reperire centro di cottura di riserva in caso di forza maggiore.

Il servizio viene articolato in cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì.

Il personale della ditta appaltatrice dovrà raccogliere, entro le ore 9,00 di ogni mattina, le prenotazioni degli utenti.

In base a questi compilerà una distinta in triplice esemplare, di cui una da consegnare all'appaltatore, dove saranno specificati il numero dei pasti, distintamente per gli alunni della scuola, nonché del personale insegnante, che dovranno essere confezionati e serviti nella giornata.

Una copia della stessa distinta, sarà recapitata mensilmente al Comune unitamente alla fattura.

## **DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto ha la durata di quattro anni scolastici a decorrere dalla data di consegna del servizio.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'A.C. sulla base dei calendari scolastici che saranno approvati dalla Giunta della Regione Liguria.

Qualora allo scadere del termine naturale previsto per contratto, il Comune di Riccò del Golfo di Spezia non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il Servizio per il periodo successivo, l'Impresa sarà obbligata a proseguirlo, per un periodo di sei mesi e comunque sino alla nuova aggiudicazione del servizio, alle stesse condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

## **MENU': DISPOSIZIONI GENERALI**

L'Impresa dovrà predisporre, prima dell'inizio del servizio, un menù estivo ed uno invernale, redatto in base alle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" Conferenza Unificata Provvedimento 29/04/2010 rep. N. 2/CU, preventivamente validato dalla ASL di competenza, articolato su 4 settimane, con il relativo ricettario corredato delle corrispettive grammature, nonché provvisto delle tabelle merceologiche relative alle derrate alimentari da utilizzare per il confezionamento dei pasti.

## **GRAMMATURE/PARAMETRI NUTRIZIONALI**

I menù saranno strutturati in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati. Le grammature dovranno essere tali da soddisfare almeno i seguenti parametri nutrizionali medi giornalieri riferiti al solo pranzo.

## **MENÙ "COMPLETO"**

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti si fa riferimento alla Banca Dati di Composizione degli Alimenti INRAN ed alle relative "Tabelle di composizione degli alimenti".

## **ALIMENTI CERTIFICATI CON MARCHI DI QUALITA'**

Dovranno essere somministrati alimenti certificati con marchi di qualità al posto di quelli comuni così

## **GIORNATE A TEMA**

Almeno una volta al mese la Ditta dovrà proporre un menù composto da piatti tipici locali.

## **ASSENZA DI OGM**

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

## **ONERI A CARICO COMUNE**

Sono a carico del Comune:

- le spese per i consumi di acqua, gas, energia elettrica;
- il pagamento dei corrispettivi;
- l'integrazione del materiale frangibile e di consumo e delle attrezzature necessarie, ove non specificatamente indicato nel capitolato speciale di appalto.

## **ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

- Manutenzione ordinaria su tutti gli arredi e le attrezzature utilizzati nel centro cottura e nei locali pertinenti del plesso scolastico.
- Pulizia, sanificazione e riordino di locali ed attrezzature.

L'impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- centro cottura (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, ecc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, tovaglie ove non siano a perdere e quant'altro necessari di intervento.

## **COMMISSIONE MENSA**

L'Amministrazione potrà avvalersi di una apposita Commissione interdisciplinare che effettuerà controlli in ordine alla regolare gestione del servizio.

## **FINANZIAMENTO SPESA**

La spesa del servizio è finanziata con fondi propri del Bilancio. La rivalutazione ISTAT del Prezzo contrattuale annuale partirà dal secondo anno d'appalto.

Parte della spesa sarà coperta con gli introiti ottenuti dai versamenti effettuati dalle famiglie che usufruiranno del servizio refezione scolastica. Le tariffe da applicarsi saranno stabilite dalla Giunta Comunale.

Costituiscono parti integranti del presente progetto i seguenti elaborati:

- Capitolato speciale di appalto e suoi allegati (tabelle criteri aggiudicazione, tabelle grammature e menu tipo, inventario dei beni comunali presenti nel centro di produzione);
- Duvri.

Per tutto quanto non espressamente citato si rinvia a quanto contenuto nel Capitolato speciale d'appalto.

Riccò del Golfo di Spezia, 07/09/2021

Il Responsabile Finanziario Amministrativo  
Oriana Drovandi