



COMUNE DI SOSPIRO

PIAZZA LIBERTA' 12 – 26048 – SOSPIRO – Tel. (0372) 623101 – 621415 – FAX (0372) 621275
PROVINCIA DI CREMONA

PROGETTO AI SENSI DELL'ARTICOLO 23 D.LGS. 50/2016

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Sospiro da parte di impresa di ristorazione specializzata.

Codice merceologico :CPV (vocabolario comune per gli appalti) 55524000-9.

LOTTO I

OGGETTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva del Comune di Sospiro in ambito:

- **scolastico** (sc. Infanzia, sc. Primaria classi 1° e 2°)

Il servizio di ristorazione consiste nella preparazione, mediante acquisto delle derrate da parte dell'appaltatore, il confezionamento dei pasti presso il centro di cottura, sito in Sospiro - via IV Novembre n.34 nonché la distribuzione degli stessi presso il refettorio.

DURATA DELL'APPALTO

La data di avvio del servizio oggetto dell'appalto è fissata al 01/09/2021.

La scadenza del contratto è fissata al 30/06/2023.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Si precisa che il contratto del servizio potrà essere prorogato su semplice richiesta dell'Amministrazione contraente e alle medesime condizioni (proroga tecnica), per il tempo strettamente necessario ad assicurare il nuovo affidamento, ai sensi dell'art. 106 comma 11, D.lgs. 50/2016.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione collettiva deve essere effettuato nei giorni feriali come di seguito indicato:

- a) **scolastico**: secondo il calendario definito anno per anno dall'Istituto Comprensivo di Sospiro;

La media annuale presunta dei pasti è indicata nel seguente articolo. Tale numero non è vincolante per il committente, è puramente indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative sino al 20% (Rif. Art. 106 comma 12 del Codice), ma comunque non genera obbligo per la Stazione concedente né diritto per l'impresa aggiudicataria di procedere a variazioni delle condizioni pattuite e regolamentate dal presente Capitolato.

IMPORTO A BASE DI GARA

Il numero dei pasti ed il numero dei rientri settimanali sono da ritenersi indicativi potendo subire modifiche a seguito di variazioni nel calendario scolastico; sono utilizzati soltanto ai fini della formulazione dell'offerta economica e, pertanto, non costituiscono alcun obbligo per la stazione appaltante.

SCUOLA terminale di consumo	Giorni di richiesta servizio mensa					
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
Sc. infanzia - Via IV NOVEMBRE	X	X	X	X	X	
Sc. Primaria classe 1° e 2° - Via IV NOVEMBRE	X	X	X	X	X	

L'importo presunto complessivo annuo a base di gara è il seguente:

L'importo a base di gara per singolo pasto è pari ad € **5,10**, IVA 4% esclusa, per un importo presunto complessivo di € **235.847,68 iva inclusa**, ovvero:

Dal 01/09/2021	2022	Al 30/06/2023	TOTALE
42.595,80	117.923,84	75.328,04	235.847,68 Iva inclusa

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario che verrà posto a base di gara moltiplicato per **n. 22.233 pasti** presunti per anno scolastico desunti dai dati storici.

Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 5,10 oltre ad I.V.A. 4%, per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria (primo ciclo) ed il personale docente addetto alle attività di sorveglianza.

Resta convenuto che il prezzo dei pasti è quello risultante dall'applicazione del ribasso dell'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria, ai prezzi a base d'asta di cui all' Art. 25.

TIPI DI UTENZA	N. PASTI ANNUALI
SCUOLA DELL'INFANZIA DI SOSPIRO (compresi insegnanti)	7.398
SCUOLA PRIMARIA DI SOSPIRO Classi 1°e 2° (compresi insegnanti)	14.835
TOTALE	22.233

L'importo a base d'asta dell'appalto è pari ad € 226.776,62 Iva esclusa, per tutta la durata contrattuale.

Il costo della manodopera stimato ai sensi dell'articolo 23 del D.Lgs. 50/2016 è pari ad euro 80.000,00, ricompreso nell'importo a base d'asta sopra citato.

Per la natura delle attività oggetto del presente affidamento i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e ricompresi nell'importo a base di gara sono stati quantificati pari ad euro 6.803,30.

LOTTO II OGGETTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva del Comune

di Sospiro in ambito:

- **scolastico** (sc. Primaria classi 3°, 4°, 5°)

Il servizio di ristorazione consiste nella preparazione, mediante acquisto delle derrate da parte dell'appaltatore, il confezionamento dei pasti, e la distribuzione dei pasti agli alunni in spazio annesso e adiacente al Centro di Cottura fornito dall'appaltatore, raggiungibile in non più di 5 minuti a piedi partendo dall'Istituto Comprensivo "G.B. Puerari" sito in Via IV Novembre n°34,

DURATA DELL'APPALTO

La data di avvio del servizio oggetto dell'appalto è fissata, compatibilmente con i tempi di aggiudicazione, al 01/09/2021.

La scadenza del contratto è fissata al 30/06/2023.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Si precisa che il contratto del servizio potrà essere prorogato su semplice richiesta dell'Amministrazione contraente e alle medesime condizioni (proroga tecnica), per il tempo strettamente necessario ad assicurare il nuovo affidamento, ai sensi dell'art. 106 comma 11, Dlgs. 50/2016.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione collettiva deve essere effettuato nei giorni feriali come di seguito indicato:

- a) **scolastico**: secondo il calendario definito anno per anno dall'Istituto Comprensivo di Sospiro;

La media annuale presunta dei pasti è indicata nel seguente articolo. Tale numero non è vincolante per il committente, è puramente indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative sino al 20% (Rif. Art. 106 comma 12 del Codice), ma comunque non genera obbligo per la Stazione concedente né diritto per l'impresa aggiudicataria di procedere a variazioni delle condizioni pattuite e regolamentate dal presente Capitolato.

IMPORTO A BASE DI GARA

Il numero dei pasti ed il numero dei rientri settimanali sono da ritenersi indicativi potendo subire modifiche a seguito di variazioni nel calendario scolastico; sono utilizzati soltanto ai fini della formulazione dell'offerta economica e, pertanto, non costituiscono alcun obbligo per la stazione appaltante.

SCUOLA terminale di consumo	Giorni di richiesta servizio mensa					
	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
Sc. Primaria classi 3°,4° e 5° - Via IV NOVEMBRE	X	X	X	X	X	

L'importo presunto complessivo annuo a base di gara è il seguente:

L'importo a base di gara per singolo pasto è pari ad € **4,70**, IVA al 4% esclusa, per un importo presunto complessivo annuale iva inclusa di € **154.558,56**, ovvero:

DAL 01/09/2021	2022	AL 30/06/2021	TOTALE
----------------	------	---------------	--------

29.547,96	77.279,28	47.731,32	154.558,56 IVA INCLUSA
-----------	-----------	-----------	---

Tale importo risulta determinato quale prodotto del "prezzo pasto" unitario che verrà posto a base di gara moltiplicato per **n. 15.810** pasti presunti per anno scolastico desunti dai dati storici.

Il "prezzo pasto" unitario a base d'asta (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto dell'appalto posta a carico della ditta offerente) è pari a € 4,70 oltre ad I.V.A., per gli alunni della Scuola Primaria (primo ciclo) ed il personale docente addetto alle attività di sorveglianza.

Resta convenuto che il prezzo dei pasti è quello risultante dall'applicazione del ribasso dell'offerta presentata dalla ditta aggiudicataria, ai prezzi a base d'asta di cui all' Art. 25.

TIPI DI UTENZA	N. PASTI ANNUALI
SCUOLA PRIMARIA DI SOSPIRO Classi 3°,4°,5° (compresi insegnanti)	15.810
TOTALE	15.810

L'importo a base d'asta dell'appalto è pari ad € 148.614,00 Iva esclusa, per tutta la durata contrattuale;

Il costo della manodopera stimato ai sensi dell'articolo 23 del D.Lgs. 50/2016 è pari ad euro 20.000,00, ricompreso nell'importo a base d'asta sopra citato.

Per la natura delle attività oggetto del presente affidamento i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e ricompresi nell'importo a base di gara sono stati quantificati pari ad euro 4.458,42.

Si applicano i CAM vigenti in materia.

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

I pasti forniti indipendentemente devono essere costituiti da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua.

Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica rilasciata da una struttura pubblica.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, diete speciali; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare “diete alternative” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica.

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le sole attrezzature di proprietà dell'Ente.

Presso tutte le sale mensa comunali l'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature.

L'Appaltatore è inoltre tenuto alla fornitura di lavastoviglie professionali.

L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente.

Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
2. la fornitura della stoviglieria;
3. la fornitura di tovaglioli di carta e di tovagliette monouso;
4. la fornitura, in caso di sporadici ed isolati casi di guasti agli impianti di sanificazione, di stoviglie e posate monouso compostabili di tipo robusto in luogo di quelle debitamente usate;
5. l'allestimento dei tavoli, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti; la distribuzione deve avvenire al tavolo per le scuole dell'infanzia e per le classi prime delle scuole primarie; per le altre classi della scuola primaria la distribuzione potrà avvenire mediante self service con appositi vassoi in plastica riutilizzabili, forniti dalla ditta aggiudicataria, per i soli piatti primi piatti secondi e frutta, nelle fase di distribuzione si dovrà comunque tener conto di eventuali indicazioni e suggerimenti operativi in corso d'anno della Dirigenza Scolastica e/o del SIAN dell'ATS competente, avvallati dal DEC e RUP del servizio, per garantire la sicurezza degli alunni e salvaguardare gli aspetti organizzativi e logistici della scuola.
6. lo sparcchiamento dei tavoli compresa la pulizia di tavoli e sedie ed il lavaggio delle stoviglie e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati. lavastoviglie.

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa, e comunque almeno come descritto nell'apposito capitolato

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura.

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco.

Sospiro, 07/07/2021

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Ilaria Guarneri

**Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico D.P.R. 28/12/2000 n. 445,*