

COMUNE DI BUDRIO

Settore Servizi alla Persona – Servizi Educativi e Scolastici

APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PERIODO 2021 – 2024 - Rinnovabile per altri 3 anni agli stessi patti e condizioni
Ente Committente : Comune di Budrio
LOTTO 1

Responsabile Unico del Procedimento (RUP) ai sensi dell'art. 31 del D.Lgs. n. 50/2016:
Dr.ssa Anna Buonagurelli, Responsabile del Settore Servizi alla Persona del Comune di Budrio

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

1 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Si fornisce di seguito il riferimento alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale vigente il cui rispetto deve comunque essere assicurato:

- Legge 62 del del 10.03.2000;
- L.R. 26 del 08.08.2001;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (20A01905) come individuato dal D.M. del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché' per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.";
- ogni altra Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di refezione scolastica e sicurezza alimentare;
- D.Lgs 193/07 che recepisce il Regolamento Europeo 852/2004 per l'applicazione del sistema HACCP per tutti gli operatori del settore alimentare e ss.mm.ii.

2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Si riporta di seguito l'elenco dei servizi oggetto dell'appalto per il Comune di Budrio e relative caratteristiche, predisposti sulla base dell'organizzazione attuale, precisando che nell'esecuzione del servizio l'Impresa Appaltatrice deve attenersi alle prescrizioni contenute nell'Allegato 1, punto C, lettera a, punti da 1 a 9 del D.M. del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare - "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (20A01905)";

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di poter apportare, per cause di forza maggiore e/o necessità determinate dal numero degli iscritti o da esigenze diverse dell'utenza (ad es. numero sezioni, orari, periodi di erogazione dei servizi, ecc.),

modifiche all'organizzazione dei servizi previa comunicazione e accordo con l'Impresa Aggiudicataria.

1. I centri di cottura del Comune di Budrio e i relativi terminali di porzionamento:

Nel territorio del Comune di Budrio il Servizio di Refezione Scolastica conta sulla presenza di 4 centri di produzione pasti cui fanno capo diversi terminali di porzionamento come di seguito descritto:

- **Cucina di Budrio** sita all'interno della scuola primaria di Budrio "Fedora S. Donati" ubicata a Budrio capoluogo in Viale Antonio Muratori n. 2 ed avente i seguenti terminali di porzionamento:
 - scuola primaria di Budrio, Viale Antonio Muratori n. 2, Budrio capoluogo
 - scuola secondaria di I grado di Budrio, Via Giovanni XXIII n. 1, Budrio capoluogo
- **Cucina di Mezzolara** sita all'interno della scuola primaria di Mezzolara "Benedetto Schiassi" ubicata a Mezzolara di Budrio in Via Benedetto Schiassi n. 2 ed avente i seguenti terminali di porzionamento:
 - scuola primaria di Mezzolara;
 - scuola dell'infanzia di Mezzolara;
 - scuola dell'infanzia di Bagnarola di Budrio in Via Bagnarola 16;
- **Cucina di Vedrana** sita all'interno della scuola primaria di Vedrana "D. Benni" ubicata a Vedrana di Budrio in via Croce di Vedrana n. 1 ed avente i seguenti terminali di porzionamento:
 1. Scuola primaria di Vedrana
 2. Scuola dell'infanzia di Vedrana
 3. Scuola dell'infanzia di Cento di Budrio, Via Cantarana n. 15
 4. Scuola dell'infanzia "A.Menarini" a Budrio paese, Viale Benni n. 56
 5. Scuola dell'infanzia di Via Camilla Partengo n. 62 a Budrio capoluogo
 6. Magazzino comunale Via Martiri Antifascisti n. 85 a Budrio capoluogo
- **Cucina del nido** sita all'interno del nido comunale "Aquiloni" ubicato a Budrio capoluogo in Via Dante Mezzetti n. 10 ed avente i seguenti terminali di porzionamento:
 - nido comunale "Aquiloni", Via Dante Mezzetti n. 10, Budrio capoluogo;
 - nido comunale "Don Cadmo Biavati", via Antonio D'Ormea n. 19, Budrio capoluogo;

2. L'oggetto dell'appalto comprende:

- **Gestione completa** di due Cucine (Per "gestione completa" della cucina si intende la fornitura, la gestione e l'organizzazione complessiva del servizio con: fornitura personale necessario; fornitura di tutte le derrate alimentari e dei materiali igienico sanitari; fornitura di attrezzature; fornitura dei servizi apparecchiatura, scodellamento, riordino e pulizia dei locali e dei materiali utilizzati per il servizio di refezione, compreso il lavaggio di tegami e stoviglie e di quanto occorre per la distribuzione dei pasti sia in loco sia veicolati presso i rispettivi terminali di porzionamento):
 - **Cucina di Mezzolara** (presso la frazione di Mezzolara, si occupa della preparazione dei pasti per le scuole Infanzia e Primaria di Mezzolara con refettorio allocato nello stesso edificio; per la scuola dell'Infanzia di Bagnarola produzione pasti da veicolare in loco; la preparazione dei pasti è richiesta per i giorni dal lunedì al venerdì con indicativamente un numero medio giornaliero di 210 pasti e un numero totale di pasti annuo pari a 33.200);

- **Cucina di Budrio capoluogo** (si occupa della preparazione di pasti per la scuola Primaria di Budrio capoluogo e Secondaria di I grado per i giorni dal lunedì al venerdì per indicativamente un numero medio di pasti giornalieri come segue; lunedì-mercoledì n.600; martedì n.700; giovedì n.800; venerdì n. 500 pasti con numero totale di pasti anno pari a 104.600);
- l'attività delle due cucine consiste nella:
 - produzione in loco del primo piatto, dei condimenti per il primo piatto e dei secondi freddi;
 - produzione in centro cottura nella disponibilità dell'appaltatore e consegna in veicolato caldo/freddo di secondi, contorni e diete speciali (centro di cottura scelto dal Committente collocato ad una distanza non superiore ai 40 km);
 - predisposizione dei carrelli pronti per la distribuzione delle merende alle classi delle scuole dell'infanzia e primarie compresa la veicolazione delle stesse per l'infanzia di Bagnarola;
 - apparecchiatura dei tavoli, porzionamento dei pasti per tutte le scuole (tranne l'infanzia di Mezzolara con la quale l'impresa appaltatrice deve collaborare con il personale ATA come supporto) distribuzione pasti, sanificazione dei tavoli, pulizia dei refettori, lavaggio e riordino delle stoviglie, dei contenitori termici, dei carrelli, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, pulizia quotidiana delle cucine, dei locali di magazzino, dei refettori compresi vetri e porte;
 - pulizia straordinaria alla chiusura e alla riapertura;
- All'interno dei suddetti centri di cottura sono presenti attrezzature atte alla produzione pasti (in toto o parziale) e stoccaggio delle derrate; l'Impresa Aggiudicataria dovrà eventualmente ampliare la dotazione delle suddette attrezzature nelle quantità e tipologie necessarie a continuare a garantire la produzione in loco;
- Per la **Cucina comunale Nido** (presso il Nido Aquiloni a Budrio capoluogo che si occupa della preparazione dei pasti completi per i due nidi comunali Aquiloni e Biavati per i giorni dal lunedì al venerdì con indicativamente una media giornaliera di 140 pasti e un numero totale di pasti annuale pari a 26.700) e la **cucina di Vedrana** (presso la frazione di Vedrana di Budrio che si occupa della preparazione dei pasti per le scuole dell'Infanzia e Primaria di Vedrana, delle infanzie di Cento, Partengo e Menarini , e i pasti per il personale operaio del Comune nei giorni dal lunedì al venerdì per indicativamente un numero medio giornaliero di 400 pasti e un numero totale di pasti annuale pari a 67.900) sono da **fornire i seguenti servizi**:
 - consegna delle derrate crude secondo gli ordini prodotti dalla cucina;
 - consegna materiali di pulizia secondo gli ordini prodotti dalla cucina;
 - trasporti pasti in veicolato dalla cucina del Nido Aquiloni al Nido Don Cadmo Biavati;
 - trasporti pasti in veicolato dalla cucina di Vedrana alle Scuole dell'Infanzia di Cento, Partengo e Menarini e al Magazzino Comunale.
- **dovranno essere inoltre forniti i seguenti servizi accessori e specialistici con oneri a carico dell'appaltatore quali**:
 - service amministrativo per la gestione delle rilevazioni delle presenze giornaliere della mensa e supporto alla bollettazione, gestione amministrativa delle diete dal ricevimento delle richieste di dieta personalizzata fino all'inoltro delle stesse ai centri di produzione, supporto ai centri di cottura, alla gestione

delle iniziative di educazione alimentare e delle altre proposte oggetto di offerta tecnica, con le seguenti precisazioni:

- per quanto attiene il servizio di supporto alla bollettazione e alla rilevazione automatica delle presenze per il Comune di Budrio l'appaltatore dovrà declinare in sede di offerta tecnica le modalità di supporto che intende mettere a disposizione con personale proprio e senza oneri aggiuntivi rispetto al costo pasto posto a base di gara;
- in particolare dovranno essere avanzate proposte da mettere in essere in merito alla verifica della quotidiana congruenza tra rilevazione automatica e reali presenze degli iscritti nei refettori, al rapporto con le cucine in merito alle consegne e più in generale al supporto alle attività di bollettazione, all'implementazione del sistema di comunicazione informatizzata tra cucine e scuole;
- le attività di cui ai punti che precedono dovranno essere effettuate utilizzando il sistema informatizzato già in uso al Comune apportando se d'uopo le migliorie necessarie alla piena efficienza del sistema;
- per tale attività sono da dedicare almeno 24 ore alla settimana che sono comprese nel costo a base di gara;
- copertura dei costi relativi alla manutenzione ordinaria e alle eventuali migliorative del software già in uso ai servizi educativi e scolastici comunali;
- supporto annuale, da parte di personale esperto e con la qualifica di dietista, con diretta assunzione di responsabilità rispetto alle proposte formulate e sottoscrizione delle stesse, consistente in:
 - elaborazione/revisione per ciascun anno scolastico dei menù invernale ed estivo, comprensivo di colazioni e merende, formulati per ogni ordine di scuola (asili nido, scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado), tramite studio e valutazione dei menù in vigore e dei relativi ricettari in collaborazione col personale comunale, curando in particolar modo l'aderenza alle prescrizioni AUSL;
 - elaborazione/revisione dei menù invernale ed estivo per le diete speciali sia per categorie tipologiche (es. celiaci, no uovo, ecc.) sia per le diete speciali personalizzate, tramite studio degli attuali e futuri certificati medici/ricieste di diete etico/religiose ed elaborazione di prospetti personalizzati per le nuove diete (nome bimbo/scuola/patologia) e/o modifiche di quelle già in essere, nonché invio su file delle etichette personalizzate per i piatti dieta, con possibilità di revisioni anche in corso d'anno qualora necessario;
 - programmazione e attuazione di progetti di educazione alimentare nelle scuole del territorio;
 - partecipazione alla Commissione Mensa (mediamente 2 incontri all'anno) in qualità di figura esperta/relatore sugli aspetti nutrizionali e di gradimento del menù della refezione scolastica, nonché ad eventuali altri incontri tematici richiesti dall'Amministrazione Comunale e presentazione di relazioni o schede di riscontro sulle valutazioni effettuate; eventuali colloqui con singoli o gruppi di utenti/insegnanti o risposte scritte all'Amministrazione in merito a quesiti relativi a questioni specifiche in tema nutrizionale rispetto ai menù della refezione scolastica;
- predisposizione, aggiornamento e applicazione dei manuali HACCP per tutte le cucine i terminali di distribuzione e porzionamento; in merito sono richiesti specificamente i seguenti servizi:
 - assistenza tecnica relativamente al Piano di autocontrollo (HACCP) ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 per i centri di produzione pasti, per i refettori e per i terminali di distribuzione dei plessi scolastici. In ogni caso la ditta appaltatrice assume a proprio carico la responsabilità diretta rispetto

all'applicazione del piano di autocontrollo riferito alla somministrazione pasti nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado, in cui la stessa ha in carico la gestione completa del servizio.

- Fornire pareri tecnici scritti riguardo a quesiti specifici richiesti inerenti l'autocontrollo igienico-sanitario e la sicurezza alimentare, nonché eventuali sopralluoghi, visite ai centri di produzione o ai refettori da documentarsi tramite apposite relazioni/schede di verifica almeno trimestrali o su specifica richiesta dell'Amministrazione:
- campionatura (almeno trimestrale) sulle materie prime e sul prodotto finito per analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche, da effettuarsi presso un laboratorio esterno abilitato, ai sensi di legge e con gli oneri interamente a carico dell'appaltatore. Tale campionatura potrà essere effettuata anche su richiesta dell'Amministrazione, in relazione a particolari necessità;
- gli esiti delle campionature dovranno essere trasmessi tempestivamente all'Ente Appaltante;
- formazione (per HACCP) e aggiornamento degli attestati (es. alimentarista) previsti dalla legge per il personale (compreso quello comunale e statale coinvolto nella preparazione e nel servizio di porzionamento) di tutte le cucine coinvolte nell'appalto e per i terminali di distribuzione e porzionamento;
- formazione di legge per il personale non comunale impiegato;
- controlli periodici, manutenzione ordinaria e straordinaria fino alla eventuale sostituzione delle attrezzature di tutte le cucine coinvolte nell'appalto e per i terminali di distribuzione e porzionamento;
- derattizzazioni e disinfestazioni, a cadenza periodica e su richiesta dell'Ente Committente, di tutte le cucine coinvolte nell'appalto e per i terminali di distribuzione e porzionamento come di seguito meglio specificato:
 - in adempimento al Sistema HACCP programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio;
 - effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio) e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg;
 - nei casi di infestazione manifesta in cui il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita, ottemperare in tal senso. Nell'ambito degli interventi è tenuta inoltre a provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature (fly-killer) presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati;
 - disporre che le schede di monitoraggio siano presenti presso ogni sede di ristorazione;
 - utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione; le postazioni devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. L'impresa aggiudicataria è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.
- effettuare rilevazioni di customer a cadenza semestrale (punto C, lettera a, punto 3 CAM) (per conoscere il gradimento del servizio da parte degli alunni (ove in età) e del personale scolastico, nonché per rilevare la percezione, seppur indiretta, di qualità erogata da parte delle famiglie. L'impresa

aggiudicataria dovrà predisporre una modalità informatizzata di somministrazione del questionario condividendone il contenuto e la forma con l'Ente Appaltante nonché predisporre i report della rilevazione effettuata evidenziandone i risultati;

- I servizi oggetto dell'appalto dovranno essere attivati di anno in anno sulla base del calendario scolastico che indicativamente inizia a metà settembre e termina il 30 giugno con chiusure dei servizi per le festività pasquali e natalizie per le cucine di Budrio capoluogo e Mezzolara, al 1 di settembre al 31 luglio per la cucina del Nido con chiusure dei servizi per le festività pasquali e natalizie, e dal 1 di settembre al 31 agosto (nel caso si utilizzi per la preparazione pasti per i centri estivi) per la cucina di Vedrana con chiusure dei servizi per le festività pasquali, natalizie e per eventuali due settimane nel periodo estivo;
- La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:
 - Primo piatto
 - Secondo Piatto
 - Contorno
 - Pane
 - è inoltre prevista la merenda mattutina nelle scuole primarie e nelle scuole d'infanzia costituito possibilmente da frutta di stagione, e la merenda pomeridiana nelle scuole d'infanzia.

Di seguito forniamo lo schema indicativo dei servizi di cucina, di trasporto e di distribuzione pasti richiesti:

1 - Servizi cucina * (come già specificato)			
Sede	Orario e giornate di attività	N. pasti previsti (indicativi)	Servizi affidati alla Ditta appaltatrice
CUCINA DI BUDRIO Viale Antonio Muratori 2 Budrio	<u>Preparazione pasti per:</u> Scuola primaria di Budrio capoluogo Scuola secondaria di primo grado Budrio capoluogo <u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì <u>Fascia oraria indicativa di attività</u> dalle ore 07:00 alle ore 17:00 per l'intero Anno Scolastico	 <u>Lunedì n. 600</u> <u>Martedì n. 700</u> <u>Mercoledì n. 600</u> <u>Giovedì n. 800</u> <u>Venerdì n. 500</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione completa con produzione in loco del primo piatto, dei condimenti per il primo e dei secondi freddi • produzione in veicolato di secondi e contorni, e del pasto completo per le diete speciali; • predisposizioni dei carrelli pronti per la distribuzione delle merende alle classi della primaria a metà mattinata; • apparecchiatura dei tavoli, porzionamento dei pasti, sanificazione dei tavoli e pulizia dei refettori • lavaggio e riordino delle stoviglie, dei contenitori termici, dei carrelli, dei piatti, bicchieri e posate; • pulizia quotidiana delle cucine e dei locali magazzino, dei refettori compresi i vetri e le porte;
	<u>Preparazione pasti per:</u> Scuola primaria di		<ul style="list-style-type: none"> • Gestione completa con produzione in loco del primo piatto, dei condimenti per il primo e dei

<p><u>CUCINA DI MEZZOLARA</u> Via Benedetto Schiassi 2 Mezzolara di Budrio</p>	<p>Mezzolara,</p> <p>Scuola dell'infanzia di Mezzolara</p> <p>Scuola dell'infanzia di Bagnarola in veicolato</p> <p><u>Nei giorni:</u> <u>dal lunedì al venerdì</u></p> <p><u>Fascia oraria indicativa di attività</u> dalle ore 07:00 alle ore 16:00 per l'intero Anno Scolastico</p>	<p><u>Lunedì n. 210</u></p> <p><u>Martedì n. 210</u></p> <p><u>Mercoledì n. 210</u></p> <p><u>Giovedì n. 210</u></p> <p><u>Venerdì n. 210</u></p>	<p>secondi freddi;</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>secondi e contorni, diete speciali, pasto completo, a scelta del Committente potranno essere prodotti in loco o in veicolato caldo fresco</u> • predisposizione dei carrelli pronti per la distribuzione delle merende alle classi della scuola primaria di Mezzolara a metà mattinata; • preparazione della colazione per la scuola dell'infanzia di Mezzolara e predisposizione dei carrelli per la merenda, • consegna con mezzo proprio a Bagnarola negli orari utili all'erogazione del servizio delle merende, colazioni e pasti pronti; • apparecchiatura dei tavoli, porzionamento dei pasti, sanificazione dei tavoli e pulizia dei refettori per la scuola primaria di Mezzolara; • collaborazione con il personale ATA della scuola dell'infanzia di Mezzolara a supporto delle attività di distribuzione; • lavaggio e riordino delle stoviglie, dei contenitori termici, dei carrelli, dei piatti, bicchieri e posate; • pulizia quotidiana delle cucine e dei locali magazzino, dei refettori compresi i vetri e le porte.
<p><u>CUCINA DEL NIDO</u> c/o Nido Aquiloni Via Dante Mezzetti n. 10 Budrio</p>	<p><u>Preparazione pasti per:</u> Asilo Nido Aquiloni Asilo Nido Cadmo Biavati</p> <p><u>Nei giorni:</u> <u>dal lunedì al venerdì</u></p> <p><u>Fascia oraria indicativa di attività</u> dalle ore 07:00 alle ore 14:00 per l'intero anno educativo e per quattro settimane durante il periodo estivo</p>	<p><u>Lunedì n. 140</u></p> <p><u>Martedì n. 140</u></p> <p><u>Mercoledì n. 140</u></p> <p><u>Giovedì n. 140</u></p> <p><u>Venerdì n. 140</u></p>	<p><u>Servizi richiesti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • consegna delle derrate crude secondo gli ordini prodotti dalla cucina del nido • consegna materiali di pulizia secondo gli ordini prodotti dalla cucina del nido • trasporto pasti in veicolato dalla cucina del nido Aquiloni al nido d'infanzia Cadmo Biavati
<p><u>CUCINA DI VEDRANA</u> Via Croce di Vedrana 1 Vedrana di</p>	<p><u>Preparazione pasti per:</u> Scuola primaria di Vedrana</p>		

<p>Budrio</p>	<p>Scuola dell'infanzia di Vedrana Scuola dell'infanzia di Cento Scuola dell'infanzia Partengo Scuola dell'infanzia Menarini</p> <p>Operai presso magazzino comunale</p> <p><u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Fascia oraria indicativa di attività dalle ore 07:00 alle 15:30 per l'intero anno scolastico e quattro settimane durante il periodo estivo</p>	<p><u>Lunedì n. 400</u> <u>Martedì n. 400</u> <u>Mercoledì n. 400</u> <u>Giovedì n. 400</u> <u>Venerdì n. 400</u></p>	<p><u>Servizi richiesti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • consegna delle derrate crude secondo gli ordini prodotti dalla cucina • consegna materiali di pulizia secondo gli ordini prodotti dalla cucina • trasporto pasti in veicolato dalla cucina alle scuole dell'infanzia di Cento, Menarini e Partengo e Magazzino comunale.
---------------	---	---	--

2 -Servizio trasporto pasti

Norme generali:

Il servizio prevede il trasporto e la consegna ai vari plessi scolastici dei contenitori con cui vengono veicolati i pasti ed i generi necessari alla refezione scolastica ivi compresa eventuale documentazione inerente il servizio in partenza dalla cucina ai plessi e viceversa, oltre a consegna plichi a o da Ufficio Scuola. Dovrà comprendere le operazioni di carico presso la cucina centralizzata e scarico dei contenitori suddetti presso le cucinette o refettori di ciascun plesso scolastico o servizio prima infanzia o altra sede di destinazione, nonché carico e trasporto dei contenitori vuoti dai plessi alla cucina.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi propri dell'aggiudicatario idonei al trasporto dei pasti.

Per effettuare il trasporto pasti dalla cucina di Vedrana e dalla cucina del nido il Comune di Budrio concede all'appaltatore, in comodato d'uso, un Fiat Ducato Diesel, immatricolato 1995, attualmente nella propria disponibilità. Di tale mezzo l'appaltatore dovrà sostenere tramite rimborso all'Amministrazione gli oneri relativi al bollo, assicurazione, e direttamente quelli relativi a manutenzione e rifornimento. L'appaltatore, fatta salva l'esecuzione del servizio di trasporto pasti durante l'anno scolastico e educativo e nel periodo estivo come sopra indicato, potrà destinare tale mezzo anche ad altri percorsi contenuti nel presente appalto.

N.B. Quando detto mezzo non sarà più fruibile per obsolescenza, problemi meccanici o quant'altro, il soggetto appaltatore dovrà gestire tutti i trasporti con soluzioni a proprio carico.

I mezzi dovranno essere utilizzati esclusivamente per il trasporto dei pasti e in caso fossero adibiti ad un trasporto di merci che non siano prodotti alimentari dovranno essere accuratamente puliti e sanificati prima del trasporto dei pasti per evitare rischi di contaminazione.

La Ditta fornirà in sede di gara d'appalto come previsto dal bando l'elenco degli automezzi da utilizzare nei servizi riportandone gli estremi identificativi o l'impegno ad acquisirli in tempo utile per assicurare il regolare svolgimento del servizio.

La Ditta dovrà rispettare la normativa legata al sistema HACCP ed adottare ed applicare un proprio piano di autocontrollo per il trasporto dei pasti, che dovrà essere consegnato agli Enti prima dell'avvio del servizio.			
Tipologia di trasporto	Servizi affidati alla Ditta appaltatrice	Scuole servite	N. pasti da trasportare (indicativi al giorno)
<u>Trasporto Budrio 1</u> (prime due settimane settembre) carico alla Cucina del Nido dalle ore 10:40 e termine indicativo servizio entro ore 13:00	Trasporto e consegna contenitori pasti dalla Cucina del Nido all'Asilo Nido Cadmo Biavati; e ritiro vuoti da ri-veicolare alla Cucina del Nido	Nido Cadmo Biavati – Via Antonio D'Ormea 19	45
<u>Trasporto Budrio 2</u> (intero anno educativo da metà settembre a fine giugno) carico alla Cucina del Nido dalle ore 10:40 e termine indicativo servizio entro ore 13:00	Trasporto e consegna contenitori pasti dalla Cucina del Nido all'Asilo Nido Cadmo Biavati; e ritiro vuoti da ri-veicolare alla Cucina del Nido	Nido Cadmo Biavati – Via Antonio D'Ormea 19	65
<u>Trasporto Budrio 3</u> (intero anno scolastico da metà settembre a fine giugno) carico alla Cucina di Vedrana alle ore 09:00 e consegna alle Scuole dell'infanzia servite, termine indicativo servizio entro ore 14.00	Trasporto e consegna contenitori pasti dalla Cucina di Vedrana alle Scuole d'Infanzia servite; e ritiro vuoti da ri-veicolare alla Cucina di Vedrana	Scuola dell'Infanzia di Cento Via Cantarana n. 15 Scuola dell'Infanzia Partengo Via Camilla Partengo n. 62 Scuola dell'Infanzia Menarini – Viale Benni n. 56 Magazzino comunale Via Martiri Antifascisti 85	230
<u>Trasporto Budrio 4</u> (periodo estivo) carico alla Cucina di Vedrana alle ore 11.00 e consegna ai centri estivi attivi sul territorio con entità di trasporti differenziati a seconda delle settimane di servizio erogate termine indicativo servizio entro ore 14.00	Trasporto contenitori pasti dalla cucina di Vedrana ai centri estivi carico vuoti dai centri alla cucina Trasporto e consegna contenitori pasti dalla Cucina di Vedrana ai centri estivi attivi; e ritiro vuoti da ri-veicolare alla Cucina di Vedrana	Variabili di anno in anno	variabili 130/220

3 - Servizio distribuzione pasti

Norme generali:

Dovrà essere prestata particolare attenzione alle temperature degli alimenti, al monitoraggio delle stesse, all'osservanza di quanto previsto dai manuali HACCP in materia di igiene, sanificazione, conservazione delle temperature in fase di distribuzione.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare la divisa prescritta di colore bianco, copricapo con capelli raccolti, e non deve indossare anelli o bracciali, deve avere lavato accuratamente le mani prima del processo di somministrazione; la divisa, fornita dalla ditta appaltatrice, deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio.

Per quanto riguarda le diete speciali: al momento del ricevimento dei pasti dietetici presso i terminali di distribuzione, gli addetti alla somministrazione verificano la corrispondenza tra quanto riportato nel modulo compilato dalla cucina ed inviato, insieme ai pasti, e quanto effettivamente consegnato dal centro di preparazione dei pasti, attraverso il nome del destinatario presente sull'etichetta del piatto contenente la dieta e segnalano immediatamente al centro di produzione pasti ogni eventuale anomalia riscontrata. Nella distribuzione i pasti dieta vanno serviti per primi e fra questi occorre iniziare a distribuire prima le diete per i celiaci, identificate con le modalità più opportune in termini di sicurezza. Le diete vanno servite all'interno di contenitori personalizzati con cui vengono consegnati e non vanno riposte nei piatti normali.

Sedi	Orario e giornate di svolgimento	N. di alunni previsti e di adulti che accompagnano al pasto (a capienza piena)	Servizi affidati alla Ditta appaltatrice
Scuola Primaria di Budrio "Fedora Servetti Donati"	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 35 settimane circa	n. 634 bambini della primaria e 50 adulti che accompagnano al pasto suddivisi su più turni in ragione dei rientri pomeridiani e in più refettori (due annessi alla cucina e uno ubicato nel plesso di fronte della scuola secondaria di primo grado Filopanti)	Gestione del servizio di distribuzione ed attività connesse di predisposizione refettorio/lavaggio/riordino/gestione rifiuti. Note: apparecchiatura in materiale lavabile.
Scuola Primaria di Vedrana "Demetrio Benni"	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 35 settimane circa	n. 100 della primaria e n. 9 adulti che accompagnano al pasto suddivisi su più turni in ragione della capienza del refettorio attiguo alla cucina e n. 50 infanzia e n. 6/8 adulti che accompagnano al pasto che mangiano nelle loro sezioni	Distribuzione pasti ed attività connesse alla predisposizione refettorio/riordino/gestione rifiuti. Per tali attività ci si avvale anche del personale statale ATA, presente nel plesso. Note: apparecchiatura in materiale lavabile.
Scuola Primaria di Mezzolara "Benedetto Schiassi"	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 35 settimane circa	n. 100 della primaria e n. 10/15 adulti che accompagnano al pasto suddivisi su più turni in ragione della capienza del refettorio attiguo alla cucina e n. 50 infanzia e n. 5 adulti che	Gestione del servizio distribuzione pasti e attività connesse di predisposizione refettorio/lavaggio/riordino refettori e cucina/gestione rifiuti. Note: apparecchiatura in materiale lavabile.

		accompagnano al pasto che mangiano nelle loro sezioni	
Scuola Media "Quirico Filopanti", Budrio	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 35 settimane circa	Il servizio di refezione è organizzato esclusivamente per gli iscritti al servizio comunale di post con mensa e progetto set (nr. 90/110 alunni e n. 6 adulti lun-mer-gio 15 alunni n. 3 adulti mar-ven); il pasto è erogato in un turno unico nel refettorio annesso alla scuola	Gestione del servizio di distribuzione ed attività connesse di predisposizione refettorio/lavaggio/riordino/gestione rifiuti. Note: apparecchiatura in materiale lavabile.
Scuola dell'infanzia Budrio "A.Menarini"	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 38 settimane circa	n. 100 bambini e n. 10/12 adulti che accompagnano al pasto Pranzano nel refettorio in due turni Il pranzo è gestito su due sezioni da personale ATA.	Gestione del servizio di distribuzione ed attività connesse di predisposizione refettorio/lavaggio/riordino/gestione rifiuti. Note: apparecchiatura in materiale lavabile.
Scuola dell'infanzia di Cento	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 38 settimane circa	n. 50 bambini e n. 5 adulti che accompagnano al pasto Pranzano nelle loro aule Il pranzo è gestito su due sezioni da personale ATA.	Nessun servizio richiesto all'interno delle scuole fatta eccezione della consegna pasti di cui all'apposito punto
Scuola dell'infanzia Partengo	<u>Nei giorni:</u> dal lunedì al venerdì Secondo il calendario scolastico per un totale di 38 settimane circa	n. 90/100 bambini e n. 10/14 adulti che accompagnano al pasto Pranzano nelle loro sezioni Il pranzo è gestito su due sezioni da personale ATA.	Gestione del servizio di distribuzione ed attività connesse di predisposizione refettorio/lavaggio/riordino/gestione rifiuti. Note: apparecchiatura in materiale lavabile.

3 DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha validità per anni 3 (tre) dalla data di stipula del contratto con possibilità di rinnovo per ulteriori anni 3 (tre) agli stessi patti e condizioni;

4 - IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI

Il prezzo unitario per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni di cui punto 2 soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in € 3,76 oltre IVA di legge.

Il valore contrattuale presunto dell'appalto per la gestione del servizio in oggetto, relativamente alla durata contrattuale certa di anni 3 (tre) è stimato in € 2.630.765,28 sulla base dei pasti effettivamente erogati nell'anno scolastico 2019 (pari a € 3,76 x n. 232.426 pasti x anni 3 più gli oneri per la sicurezza) oltre IVA come per legge, mentre il valore globale presunto dell'appalto è pari a € 6.313.836,67 oltre IVA come per legge.

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo, in caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune.

5 FINANZIAMENTI E PAGAMENTI

Il corrispettivo per i servizi di cui al presente capitolato è finanziato con fondi ordinari di bilancio stanziati dal Comune di Budrio nei competenti esercizi finanziari.

L'Ente in relazione alle prestazioni oggetto del presente capitolato d'oneri si impegna a corrispondere all'Impresa Aggiudicataria le tariffe derivanti dall'offerta presentata in gara più IVA, se ed in quanto dovuta, per i servizi effettivamente prestati, a seguito di fatture mensili relative alle singole tipologie di servizio.

Tale corrispettivo è calcolato in relazione al numero effettivo di pasti erogati come previsto nella presente relazione.

Il pagamento del corrispettivo del servizio effettivamente prestato verrà effettuato a mezzo di mandato, entro 30 giorni dalla data di verifica delle conformità del servizio, la verifica sarà effettuata entro 30 giorni dal termine del mese di servizio, ciascun Comune per quanto di propria competenza.

L'Ente Committente può invalersi sui pagamenti dei predetti corrispettivi mediante opportuna ritenuta, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, o rimborso di spese e il pagamento di penalità.

6 REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi aggiudicati rimarranno invariati fino alla fine dell'appalto.

I prezzi contrattualmente definiti sono accettati dall'Impresa Aggiudicataria nella più completa ed approfondita conoscenza del tipo di servizio da svolgere rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica o normativa legati all'esecuzione del servizio.

Potrà essere riconosciuto, a seguito di richiesta scritta e solo dal secondo anno d'appalto, un aggiornamento dei prezzi legato alle variazioni significative e comunque superiori al 5%, relative all'applicazione di nuovi contratti di lavoro collettivi o all'aumento straordinario di derrate alimentari.

In tale caso i canoni o prezzi potranno essere aumentati, previa approvazione degli Enti committenti proporzionalmente agli aumenti verificatisi per la percentuale eccedente il 5% e limitatamente alla voce di costo oggetto dell'aumento.

L'onere di documentare l'aumento dei costi spetta all'Appaltatore all'atto di richiedere la revisione prezzi.