



# ***COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO*** ***PROVINCIA DI PAVIA***

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI"**

**PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016**

**Approvato con deliberazione G.C. n. 52 dell'11.04.2012**

**Modificato con deliberazione G.C. n. 70 del 13.06.2012**

## **ELENCO DOCUMENTAZIONE FACENTE PARTE DEL PROGETTO**

1. relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui inserito il servizio;
2. Calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
3. Documento di valutazione dei rischi interferenziali predisposto dal Responsabile della sicurezza, già incaricato per l'espletamento delle attività in materia;
4. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
5. Capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale;
6. schema di contratto



***COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO***  
***PROVINCIA DI PAVIA***

**Relazione tecnica-illustrativa relativa a**

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA  
SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA  
PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO  
DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO  
COMASCHI"**

**PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016**

## Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio.

### 1. Tipologia dell'appalto.

<input checked="" type="checkbox"/> Servizi	<input type="checkbox"/> Fornitura
<input type="checkbox"/> Misto	

### 2. Descrizione sintetica dell'appalto

#### 2.1. Elementi configurativi generali.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria e per la Scuola d'Infanzia del Comune di Travacò Siccomario, nonché del servizio di fornitura di preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi in multiporzione e in monoporzioe, nonché la fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi", ad imprese specializzate nel settore della ristorazione.

Il servizio prevede, come prestazione principale, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali, secondo le specifiche sotto riportate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

L'appalto prevede tre diverse tipologie di servizi:

- **TIPOLOGIA A** applicabile alla Scuola Primaria che prevede la fornitura di pasti pronti trasportati in multiporzione, scodellamento e distribuzione dei pasti con personale dipendente dalla Ditta Appaltatrice attraverso l'utilizzo di cucina centralizzata messa a disposizione dalla Ditta stessa e fornitura del materiale vario di refezione e di pulizia –  
Pasti presunti per anno scolastico n. 14.110 pasti (+ pasti presunti relativi all'eventuale proroga: 5.488 – da settembre a dicembre)  
pasti medi/giorno n.83 presunti, per n. 170 giorni circa;
- **TIPOLOGIA B** applicabile alla Scuola d'Infanzia che prevede la fornitura di derrate alimentari crude, preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti con personale dipendente della Ditta Appaltatrice con il sistema della cucina convenzionale mediante l'utilizzo del centro di cottura comunali di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e fornitura del materiale vario di refezione e di pulizia –  
Pasti presunti per anno scolastico n. 12.285 pasti (+ pasti presunti relativi all'eventuale proroga: 4.300 – da settembre a dicembre)  
pasti medi/giorno n. 65 presunti per n. 189 giorni circa;
- **TIPOLOGIA C**, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani che prevede la fornitura di pasti caldi trasportati prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzioe per la fornitura di pasti extra relativi alle frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo e di pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato, attraverso l'utilizzo di cucina centralizzata messa a disposizione dalla Ditta stessa – Pasti presunti:

- *prime colazioni: 10 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 3.120 colazioni/anno (+ colazioni presunte relative all'eventuale proroga: 1.560 – da luglio a dicembre)*
- *pranzo/cena: 28 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 8.736 pasti pranzo /anno (+ pranzi/cene presunti relativi all'eventuale proroga: 4.368 – da luglio a dicembre)*
- *merende: 20 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 6.240 merende/anno (+ merende presunte relative all'eventuale proroga: 3.120 – da luglio a dicembre)*

L'appalto si sviluppa nell'ambito del territorio comunale e le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site e con la sede dell'Istituzione più precisamente:

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

L'appalto ha durata:

- ❖ di 4 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 per i servizi di refezione scolastica;
- ❖ di anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).

con decorrenza presunta (fatte salve le diverse decisioni assunte dalla Regione Lombardia e dalla Dirigenza scolastica) dal:

- 5 settembre p.v. per la scuola d'Infanzia e per il CDI
- 13 settembre p.v. per la scuola Primaria

Elemento configurativo	Rif. Norm.	Note esplicative
Stazione appaltante	Art. 3, Lgs. n. 163/2006	AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI TRAVACO' SICCOMARIO (opera anche per conto dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" – Ente strumentale del Comune.)
Gara - Procedura di affidamento	Artt. 55, 56 e 57 D.Lgs. n. 163/2006	Procedura Aperta
CIG		Da acquisire da parte del RUP in sede di predisposizione atti di gara
Natura dell'appalto (tipologia)		Si configura come appalto di servizi rientranti tra quelli classificati nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006
Tipologie di attività oggetto dell'appalto	Regolamento CPV	Le attività dell'appalto sono qualificate come "servizi alberghieri e di ristorazione" connotati dal codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0 – CAT. 17

Elemento configurativo	Rif. Norm.	Note esplicative
Durata		di <u>4 anni scolastici</u> per i servizi di refezione scolastica; di <u>anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa</u> per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).
Area di svolgimento		servizi alla persona

## 2.2. Elementi configurativi particolari

Tipologia attività/servizi	Classificazione CPV	Categoria
<i>Servizi di ristorazione scolastica</i>	55524000-9	17
<i>Servizio di fornitura pasti pronti per il CDI</i>	55521200-0	17

I servizi rientrano tutti in categorie comprese nell'Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006, con relativa applicazione alle procedure di aggiudicazione di quanto previsto dagli artt. 20, 21 e correlativamente 27 dello stesso Codice dei contratti pubblici.

## 3. Quadro di analisi del contesto in cui si sviluppa l'appalto

### 1. Configurazione del contesto rispetto al quale la stazione appaltante presuppone lo sviluppo dell'appalto.

> l'appalto si sviluppa nell'Area "Servizi alla persona" ed ha come utenti gli alunni e il personale avente diritto al pasto della scuola primaria e della scuola d'infanzia, nonché gli anziani ospiti del Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi" e gli anziani residenti nel Comune di Travacò Siccomario che usufruiscono del servizio pasti a domicilio oppure frequentanti il CDI a part-time o nei periodo di emergenza-caldo

> Le linee di intervento che si intendono perseguire sono quelle di fornire un servizio ai suddetti fruitori che sia coerente con le linee guida della Regione Lombardia in materia di refezione scolastica e di refezione nelle RSA (per analogia). Pertanto i cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche di cui alla documentazione predisposta dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, delle grammature, nonché dei metodi di cottura stabiliti sempre dall'U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia.

Considerato che l'art. 279 comma 5 del D.P.R. n. 207 del 5/10/2010 prevede la facoltà delle Amministrazioni aggiudicatrici di prevedere nel bando requisiti ulteriori in ragione della natura dei servizi e delle forniture prestate, al fine di garantire la somministrazione di pasti aventi i requisiti di qualità previsti dalle linee guida della Regione Lombardia in materia di refezione scolastica, si ritiene opportuno prevedere che, in caso di aggiudicazione, la Ditta Appaltatrice debba utilizzare, per la produzione dei pasti trasportati per la scuola primaria e per il CDI, un centro di cottura ubicato in prossimità del territorio comunale (tempo massimo di percorrenza in condizioni di normalità: 40 minuti, rilevabile con strumenti di abituale utilizzazione).

### 2. Identificazione (con focalizzazione) delle esigenze (specifiche) della stazione appaltante

alle quali si vuol fornire risposta con l'appalto.

Da anni l'Amministrazione Comunale fornisce i pasti agli utenti della scuola d'infanzia, prevedendo la preparazione degli stessi direttamente presso il centro di cottura posto all'interno della stessa Scuola d'infanzia di Via Montessori n. 2. L'ottimo sarebbe poter produrre, presso la locale cucina, anche i pasti per la scuola primaria e per il Centro Diurno per anziani. Purtroppo la locale cucina non dispone di spazi e struttura logistica idonei a consentire la preparazione in loco anche dei pasti destinati alla scuola primaria/CDI. Per consentire l'utilizzo di un unico centro di cottura si renderebbero necessari lavori di ampliamento e messa in sicurezza dell'attuale locale, non preventivati in sede di formazione del bilancio comunale.

Per questo motivo l'appalto deve necessariamente prevedere diverse tipologie di servizio.

Inoltre l'Amministrazione Comunale persegue da tempo l'obiettivo di migliorare la qualità di vita dei propri cittadini.

Con delibera di Consiglio Comunale n. 46 del 28/11/2011, l'Amministrazione Comunale, ha aderito al "Patto dei Sindaci" impegnandosi a raggiungere gli obiettivi fissati dall'Unione Europea.

E' prevista pertanto in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno a: PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, l'utilizzo di alimenti, tipici e tradizionali e – quando possibile – prodotti del Mercato Equo e Solidale sia per il servizio riferito alla scuola primaria che per quello riferito alla scuola d'infanzia, prevedendo tra i servizi migliorativi offerti, la possibilità di inserimento di più prodotti biologici e l'inserimento dei prodotti biologici indicati come base, anche per i pasti del CDI. Dovrà essere garantita l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento);

I prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, sia trasportati che cucinati in loco, devono avere le caratteristiche merceologiche fissate dall'ASL, devono essere prodotti con marchio CEE. La qualità delle materie prime impiegate, deve essere comprovata dalla Ditta mediante l'esibizione di certificazioni idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa ;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza nei componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

A salvaguardia dell'ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti (già avviata da tempo dall'Amministrazione Comunale), e tra le migliori sarà valutato:

- l'impiego di prodotti eco-compatibili per i servizi di sanificazione e pulizia in generale

- delle attrezzature e dei locali;
- la fornitura di acqua in bottigliette ecologiche;
- la fornitura di stoviglie riutilizzabili in luogo del materiale a perdere.

### 3. Assetto complessivo del servizio

La decisione di unificare gli affidamenti (refezione scolastica e fornitura pasti presso il CDI) ha come base:

- il principio di ottimizzazione delle procedure,
- la razionalizzazione delle spese,
- la possibilità di spuntare in sede di gara un miglior prezzo derivante dall'unificazione dell'affidamento

### 4. Standard essenziali dei servizi riportabili all'appalto e linee di miglioramento possibili degli standard.

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. E' possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:

70 punti per l'offerta tecnico/qualitativa

30 punti per l'offerta economica

**Per l'offerta tecnico/qualitativa si prevedono i seguenti macro elementi di valutazione:**

#### **A ELEMENTI TECNICO GESTIONALI**

**A.1. Approvvigionamento e conservazione delle derrate**

**A.2. Trasporto dei pasti**

**A.3 Gestione delle diete speciali**

**A.4 Sanificazione ambienti, utensili e attrezzature**

**A.5 Gestione degli imprevisti e delle emergenze**

**A.6 Monitoraggio della soddisfazione dell'utente**

#### **B ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE**

**B.1 Piano organizzativo**

**B.2 Figure con responsabilità di gestione o supervisione**

**B.3 Sostituzione del personale**

**B.4 Formazione del personale**

#### **C SERVIZI MIGLIORATIVI**

**C.1 Impiego di prodotti biologici**

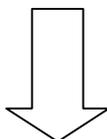
**C.2 Migliorie inerenti la logistica e le attrezzature tecniche**

### C.3 Iniziative di educazione alimentare

### C.4 Misure per il contenimento energetico e salvaguardia dell'ambiente

### C.5 Contributo di sponsorizzazione

Non sono ammesse varianti progettuali



La relazione illustrativa configura le "macro" del quadro progettuale dell'appalto di servizi, strutturate in dettaglio:

- a) nel capitolato speciale, con configurazione delle specifiche tecniche e prestazionali, dei contesti di esecuzione, delle modalità particolari di sviluppo, delle implicazioni organizzative (interazioni necessarie tra stazione appaltante e futuro appaltatore);
- b) nella base d'asta (valori dell'appalto con enucleazione costi sicurezza);
- c) nella prefigurazione dei rapporti giuridici essenziali (descritti all'interno del capitolato d'appalto e che saranno poi trasferiti nello schema di contratto);
- d) nel quadro di analisi del rischio (DUVRI) elaborato dal Responsabile della Sicurezza Ing. Angelo Vitali.

Il raffronto tra la relazione illustrativa e il quadro di dettaglio prestazionale (capitolato) consente la determinazione di una prima parte del quadro economico (budget di processo).

#### 5. Determinazione della spesa per l'acquisizione del servizio.

i prezzi unitari dei pasti da porre a base d'asta e in base ai quali viene determinato il valore complessivo a base d'asta, valutata la particolarità dei servizi richiesti, nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, viene quantificato in:

- € 4,90/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, la distribuzione e la pulizia presso la Scuola Primaria (Tipologia A) con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo;
- € 5,10/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate alimentari, la preparazione, la distribuzione e la pulizia presso la Scuola d'Infanzia (Tipologia B) con esclusione degli oneri per la sicurezza quantificati a corpo;
- € 5,50/pasto + IVA comprese tutte le voci di costo per la preparazione, la fornitura, dei pasti presso il CDI (Tipologia C) con esclusione degli oneri per la sicurezza (non si rilevano oneri per questa tipologia di servizio);
- € 0,70/utente + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle colazioni, presso il CDI (Tipologia C);
- € 0,90/utente + IVA comprese tutte le voci di costo per la fornitura delle merende, presso il CDI (Tipologia C);

**Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma delle tre tipologie di servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di: € 742.062,00 (settecentoquarantaduemilasessantadue/00) oltre all'IVA di cui € 2.240,00 (duemiladuecentoquaranta/00) + Iva per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:**

- Tipologia A € 69.139,00 + Iva x 4 anni scolastici = € 276.556,00 + Iva oltre ad € 1.060,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia B € 62.653,50 + Iva x 4 anni scolastici = € 250.614,00 + Iva oltre ad 1.180,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;

- Tipologia C: Totale € 212.652,00 + Iva , Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri considerata la tipologia di servizio) così ripartito:
  - € 17.184,00 + Iva per il periodo da 10/09/2012 al 31/12/2012 (di cui € 672,00 + Iva per colazioni; € 14.784,00 + Iva per pasti; € 1.728,00 + Iva per merende);
  - € 55.848,00 per 3 anni solari = € 167.544,00 + Iva (di cui € 6.552,00 + Iva per colazioni; € 144.144,00 + Iva per pasti; € 16.848,00 + Iva per merende);
  - € 27.924,00 + Iva per il periodo da 1/1/2016 a 30/06/2016 (di cui € 1.092,00 + Iva per colazioni; € 24.024,00 + Iva per pasti; € 2.808,00 + Iva per merende);

*Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (eventuale proroga di 6 mesi e adeguamento Istat per revisione prezzo) viene quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 842.569,50 (ottocentoquarantaduemilacinquecentosessantanove/50) al netto dell'IVA di cui € 2.240,00 (duemiladuecentoquaranta/00) al netto dell'Iva per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti per il CDI.*

#### 6. Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto.

Prefigurazioni essenziali:

##### a) Individuazione procedura di gara.

Viene individuata la procedura aperta, per l'affidamento del presente servizio, valutata la necessità di sviluppare una procedura adeguata per un contratto con durata pluriennale rilevante, che consente un confronto "diretto" con il mercato di riferimento (con riflessi sulle dinamiche concorrenziali). Si prevede quale criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa (in analogia a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006), anche al fine di ottenere significative indicazioni migliorative in relazione agli elementi di valore e tecnici/prestazionali. Pertanto la procedura individuata per la selezione dei contraenti sarà sviluppata nel rispetto dell'art. 20 del D.Lgs. n. 163/2006, nonché dei principi dell'ordinamento comunitario, precisando che le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato IIB del Codice dei contratti pubblici, con riferimento al codice CPV 55524000-9 e CPV 55521200-0 – CAT. 17 e come tale non soggiace all'obbligo dell'integrale applicazione del suddetto decreto.

##### b) Livello di pubblicità legale richiesto dalla normativa per l'appalto.

Considerato che per i servizi compresi nell'Allegato II B le disposizioni contenute negli artt. 20, 21 e correlativamente nell'art. 27 del D.Lgs. n. 163/2006 non stabiliscono forme di pubblicità preventiva, rimettendo alle stazioni appaltanti la definizione delle stesse, nel rispetto del principio di adeguata pubblicità, trasparenza, divieto di discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità dettati dall'ordinamento comunitario e configurati come principi generali dell'attività contrattuale delle amministrazioni pubbliche dall'art. 2 del D.Lgs. n. 163/2006, si ritiene opportuno, in relazione al valore economico dell'appalto (appalto sopra soglia comunitaria) prevedere le seguenti forme di pubblicità:

- ⇒ profilo del committente, sito web istituzionale (unitamente a tutta la documentazione di gara);
- ⇒ sul sito informatico presso l'Osservatorio (secondo le procedure previste);
- ⇒ all'albo on-line dell'Ente;

- ⇒ sulla GUCE (Gazzetta Ufficiale Comunità Europea) secondo il formulario previsto;
- ⇒ sul quotidiano a carattere nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici (con il quale esiste già abbonamento annuo)



***COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO***  
***PROVINCIA DI PAVIA***

**Calcolo spesa per acquisizione servizio - oneri sicurezza**

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA  
SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA  
PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO  
DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO  
COMASCHI"**

**PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016**

**Prospetto di calcolo della spesa per l'acquisizione del servizio (base d'asta) con precisazione dei costi della sicurezza**

**1. Quadro di riferimento**

*Art. 29, comma 1 del D.Lgs. n. 163/2006*

Il calcolo del valore stimato degli appalti pubblici e delle concessioni di lavori o servizi pubblici è basato sull'importo totale pagabile al netto dell'IVA, valutato dalle stazioni appaltanti. Questo calcolo tiene conto dell'importo massimo stimato, ivi compresa qualsiasi forma di opzione o rinnovo del contratto.

*Art. 86, comma 3-bis del D.Lgs. n. 163/2006*

Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell'anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di prestazioni, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle prestazioni. Ai fini del presente comma il costo del lavoro è determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro e della previdenza sociale, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

**2. Determinazione dei valori (Appalto di servizi)**

<b>Durata dell'appalto</b>	<b>Settembre 2012-Giugno 2016 (4 anni scolastici per la refezione scolastica; 3 anni 9 mesi e 3 settimane per il CDI)</b>
TIPOLOGIA A: Scuola Primaria Costo pasto € 4,90 + IVA pasti presunti 14.110/anno	Costo stimato complessivo € <b>276.556,00</b> oltre all'IVA
TIPOLOGIA B: Scuola d'Infanzia Costo pasto € 5,10 + IVA pasti presunti 12.285/anno	Costo stimato complessivo € <b>250.614,00</b> oltre all'IVA
TIPOLOGIA C: Centro Diurno Integrato Costo pasto € 5,50 + IVA pasti presunti 8.736/anno	Costo stimato complessivo € <b>182.952,00</b> oltre all'IVA
TIPOLOGIA C: Centro Diurno Integrato Costo colazioni € 0,70 + IVA utenti presunti 3.120/anno	Costo stimato complessivo € <b>8.316,00</b> oltre all'IVA
TIPOLOGIA C: Centro Diurno Integrato Costo merende € 0,90 + IVA utenti presunti 6.240/anno	Costo stimato complessivo € <b>21.384,00</b> oltre all'IVA
Costi della sicurezza (derivati dal DUVRI)	Costi della sicurezza - valore complessivo riferito all'intera durata dell'appalto: TIPOLOGIA A: € 1.060,00 oltre all'IVA di legge. TIPOLOGIA B: € 1.180,00 oltre all'IVA di legge. TIPOLOGIA C : non sono previsti oneri
<b>Valore a base d'asta</b>	<b>€ 742.062,00 + Iva</b> <b>di cui € 2.240,00 + Iva per costi della sicurezza (non assoggettabili a ribasso)</b>
Valore stimato relativo alle possibili opzioni	Proroga (periodo massimo preventivato: 6 mesi) [Valore stimato rapportato al valore annuo della base d'asta € 187.640,50 tenendo conto che per il servizio di refezione scolastica la proroga incide solo per 3,5 mesi effettivi di servizio]  € 76.745,20 + Iva
Valore stimato adeguamenti previsti del contratto di appalto	Valore stimato revisione prezzi ex art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 [Valore calcolato in base all'ultimo indice ISTAT verificatosi pari al 3,2%]  € 23.762,30 + Iva
Valore stimato dell'appalto unicamente finalizzato all'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria)	[Valore della base d'asta + valore eventuale adeguamento prezzi + valore eventuale proroga]  € 842.569,50 + Iva di legge





***COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO***  
***PROVINCIA DI PAVIA***

**Prospetto economico oneri complessivi necessari per**

**AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA  
SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA  
PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO  
DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO  
COMASCHI"**

**PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016**

**Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi / dei complessi prestazionali**

Spesa per l'acquisizione del servizio	Spesa relativa alla base d'asta: €. 739.822,00 + IVA. + costi della sicurezza non soggetti a ribasso: €. 2.240,00 + Iva Totale a base d'asta: € 742.062,00 + Iva
Costi per oneri procedurali	Pagamento contributo per procedura selettiva ad Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici: €. 375,00
Spese per le commissioni giudicatrici	Compensi per eventuali incarichi ad esperti esterni, quando nominati in base all'art. 84, comma 8 del D.Lgs. n. 163/2006 e all'art. 282 del D.P.R. n. 207/2010: €. 500,00
Spese per la pubblicità legale	Costi preventivabili per la pubblicazione del bando di gara nella Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea nonché degli estratti sui quotidiani nazionali (artt. 66/124 del D.Lgs. n. 163/2006): €. ///// pubblicazione gratuita € ///// pubblicazione gratuita
Spese per attività relative all'esecuzione del contratto	Compenso per incarico ad un esperto esterno quale direttore dell'esecuzione del contratto (art. 300, commi 2 e 4 del D.P.R. n. 207/2010):  €. /////.
Spese per le verifiche di conformità di esecuzione	Compensi per incarichi ad esperti esterni (singoli o in commissione) per attività di verifica di conformità ipotizzabili in rapporto a previsioni del capitolato speciale (art. 314, comma 2 del D.P.R. n. 207/2010):  €. ///
Costi relativi all'IVA e ad eventuali altre imposte e contributi dovuti per legge	Costi per IVA applicabile all'appalto (calcolando i costi massimi se il servizio può essere svolto da prestatori con differente IVA applicabile o la fornitura ha regimi IVA differenziati):  €. 42.352,00 (Iva 4% € 21.086,80 + Iva 10% € 21.265,20).  Costi per altre imposte riferibili all'appalto (non riconducibili ad oneri dell'appaltatore):  €. ////
Altri costi eventuali riferibili all'appalto	Opzioni relative alla proroga e alla revisione prezzi presunti € 100.507,50 + IVA

# Comune di TRAVACO' SICCOMARIO

Provincia di PAVIA

Rep. N. \_\_\_\_\_

**CONTRATTO PER L'APPALTO DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA D'INFANZIA E DI FORNITURA PSTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO "IL NOVELLO DON FRANCO COMASCHI"- PERIODO: SETTEMBRE 2012 – GIUGNO 2016**

\*\*\*\*\*

## IN NOME DEL POPOLO ITALIANO

L'anno **DUEMILADODICI** addì ..... del mese di ..... alle ore ..... in Travacò Siccomario e nella Casa Municipale.-----

Avanti a me **Dott.ssa Nigro Fausta**, Segretario Comunale del Comune intestato, residente in Pavia, Via Miani n. 13, autorizzata a rogare gli atti nell'interesse dell'Ente, ai sensi dell'art. 97, comma 4 lettera c) del D. Lgs. n. 267 del 18/08/2000, senza l'assistenza dei testimoni, non avendone le parti richiesto espressamente la presenza, sono presenti i Signori: -----

- **BAILO rag. GIOVANNA** – Istruttore Direttivo Amministrativo – nata a .... il ..... nella sua qualità di Responsabile Area Amministrativa, incaricata della stipula del presente contratto in nome e per conto del Comune di Travacò Siccomario, P. IVA 00468090188, in forza del Decreto Sindacale n. ... del .....;-----

- **FRANCESCHI Dott.ssa SARAH** – nata a ..... il ..... nella sua qualità di Direttore dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi", incaricata della stipula del presente contratto in nome e per conto dell'Istituzione stessa, P. IVA

00468090188, in forza del Decreto Sindacale n. ... del .....;-----  
-....., nato in ..... (.....) il ..... in qualità di Legale  
Rappresentante /Procuratore della Società .....con sede in  
....., Via.....n..... P. IVA ..... iscritta al numero  
..... della Camera di Commercio della Provincia di ..... per  
lo svolgimento dell'attività di: Ristorazione collettiva pubblica e privata. I suddetti  
componenti, della cui identità e della piena capacità io Segretario Comunale  
rogante sono personalmente certo, sono qui convenuti al fine di stipulare il  
presente contratto in forma pubblica amministrativa, giusta quanto previsto  
dall'art. 11, comma 13, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e succ. mod e int.-----

**PREMESSO CHE**

- con deliberazione di G.C. n. .... del ..... è stato approvato il progetto  
relativo al presente appalto, ai sensi dell'art. 279 del DPR n. 207/2010-----

- con determinazione a contrattare del Responsabile di Area Amministrativa n.  
..... Registro di Settore e N. .... Registro Generale, in data ....., si  
stabiliva di procedere all'appalto dei Servizi di Refezione Scolastica Scuola  
Primaria e Scuola d'Infanzia, nonché di fornitura pasti caldi colazioni e merende  
presso il CDI "Il Novello Don Franco Comaschi" per il periodo settembre 2012/  
Giugno 2016, mediante procedura aperta (con le modalità di cui al D.Lgs. 12  
aprile 2006, n. 163 e succ. mod e int, applicabili per analogia in quanto trattasi di  
servizio di cui all'Allegato IIB del "Codice dei Contratti Pubblici") e assumendo,  
quale criterio di selezione delle offerte il criterio dell'offerta economicamente più  
vantaggiosa (ai sensi dell'articolo 83 del D.Lgs. n. 163/2006 e succ. mod. e int);--  
-----

- con determinazione del Responsabile di Area Amministrativa n. .... Registro di Settore e N. .... Registro Generale, in data ..... sono stati approvati i verbali di gara ed è stato aggiudicato l'appalto del servizio, in via definitiva, all'impresa ..... con sede in ..... Via.....n,,,,,
- la determinazione di aggiudicazione definitiva è divenuta efficace in data ..... a seguito della verifica del possesso dei requisiti prescritti in capo all'impresa aggiudicataria;-----
- con nota prot. n. .... in data ..... è stato comunicato ai controinteressati il provvedimento di aggiudicazione definitiva e pertanto alla data odierna sono decorsi i trenta giorni previsti dall'articolo 11, comma 10, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e succ. mod. e int; -----
- Sono stati acquisiti i seguenti documenti: -----
  - Certificato penale del Casellario giudiziale (Prot. n. .... del .....)
  - del Sig. .... – Legale Rappresentante dell'Impresa ..... e certificato carichi pendenti (Prot. n..... del ..... - )-----
  - Certificato penale del Casellario giudiziale ( Prot. n. .... del .....)
  - dei Sig. .... – (dei Direttori Tecnici, di tutti i soci nel caso di s.n.c., di tutti gli accomandatari nel caso di s.a.s., di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza del socio unico persona fisica , ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci per ogni altro tipo di Società, Cooperativa o Consorzio, nonché degli institori ai sensi dell'art. 2203 cod. civ.) e certificato carichi pendenti (Prot. n. .... Del.....)-----
  - Documento Unico di regolarità contabile (DURC) relativo all'Impresa ..... (Prot. N. del .....)-----

- Certificato Antimafia ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 3 giugno 1998 n. 252 rilasciato dalla Prefettura di ..... relativa all'Impresa ..... (Prot. n. .... del .....)
- Certificazioni relative ai Prodotti Biologici previsti in capitolato e offerti in aggiunta dall'Impresa in sede di gara (prot. n. .... del.....)
- Certificazioni relative ai prodotti del mercato equo e solidale, tipici e tradizionali offerti in sede di gara (prot. n. .... del .....)
- Attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'ASL competente relativa ai mezzi impiegati per il trasporto dei pasti per il servizio di refezione scuola Primaria e fornitura pasti presso il CDI ( prot. n..... del.....);
- Elenco nominativo del personale impiegato con l'indicazione di mansioni, livello e monte ore assegnato ai servizi (Prot. n. .... del .....)
- Il Documento unico di valutazione del rischio (Individuazione dei rischi specifici del luogo di lavoro) e misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI) redatto ai sensi dell'art. 26 D.Lgs. n. 81/2008 e determinazione Autorità di vigilanza del 5/3/2008, costituente parte integrante e sostanziale del presente contratto pur non essendovi allegato in quanto depositato agli atti (prot. n..... del .....)
- Copia del “Verbale di riunione cooperazione Coordinamento”/”Sopralluogo congiunto” sottoscritto in data ....., ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, tra i Rappresentanti del Comune/Istituzione, il Rappresentante del Cantiere designato dall'Appaltatore, il Rappresentante dell'Istituto Comprensivo e i rispettivi R.S.P.P. ---
- Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche coordinato con il DUVRI definitivo (prot. n. .... del.....);

□ Verbale di riunione per la formazione e l'informazione degli addetti, nonché relativo alla distribuzione D.P.I. e vestiario vario e relativo al controllo sanitario secondo legge vigente (Prot. N..... del.....); -----

□ Estratto dell'HACCP relativo al centro di cottura utilizzato per la produzione dei pasti per la Scuola Primaria e per il CDI e il Manuale HACCP relativo alla sede di distribuzione scuola Primaria e alla sede di produzione locale e distribuzione della Scuola D'Infanzia (Prot. n. .... del..... ) e verbale di attività, formazione e addestramento del personale (Prot. n. .... del.....) -----

- è stata presentata in sede di offerta e pertanto è conservata agli atti fra gli allegati della gara, la seguente documentazione qui richiamata a far parte integrante e sostanziale del presente atto: -----

□ elencare l'eventuale documentazione prodotta-

□ Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria, Artigianato ed Agricoltura di ....., rilasciato in data ..... dal quale risulta che l'Impresa ..... è iscritta al Registro delle Imprese Sezione Ordinaria al N. .... dal..... e al N. di repertorio Economico Amministrativo ..... dal ..... riportante altresì il Nulla-osta ai fini dell'art. 10 della Legge 31/05/1965 n. 575 e succ. mod.; -----

□ Certificato di accreditamento n. .... rilasciato in data ..... dal SINAL (sistema Nazionale per l'Accreditamento dei Laboratori di analisi), relativo al Laboratorio..... di cui l'Impresa ..... si avvale per le analisi dell'autocontrollo e per quelle aggiuntive;-----

□ Piano di pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei locali del centro di cottura utilizzato per l'espletamento del servizio di refezione scuola primaria scuola d'infanzia e CDI (schede tecniche dei prodotti utilizzati, schede di sicurezza ecc.)-----

- Sono stati richiesti i seguenti ulteriori documenti ritenuti necessari per la stipula del presente contratto: -----

Polizza assicurativa RCT/RCO di cui al successivo art. .... (pervenuta al Prot. n. .... del .....)

Cauzione definitiva a garanzia degli obblighi derivanti dal contratto e dal capitolato e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale e pari pertanto ad € .....= richiesta con Prot. n. .... del..... prestata dall'Impresa, mediante polizza n. .... rilasciata da ..... in data..... per complessivi € .....=

Nominativo e recapito telefonico del Coordinatore Responsabile del servizio identificato nella persona del Sig.....

- in data ..... è stato redatto apposito inventario degli arredi e attrezzature presenti nei locali risultante dal verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche effettuato al fine della cessione gratuita dei locali e attrezzature ivi presenti, per la gestione del servizio di refezione oggetto del presente contratto per l'intera durata dello stesso, in conformità a quanto previsto dall'art. 40 del C.S.A., (verbale conservato agli atti ma qui richiamato a far parte integrante e sostanziale del presente atto) -----

**TUTTO CIO' PREMESSO**

essendo ora volontà delle parti, come sopra costituite, far constare il conferimento del servizio da apposito atto formale, le stesse, di comune accordo, convengono e stipulano quanto segue:-----

1) Le premesse con quanto in essa descritto e richiamato, formano parte integrante e sostanziale del presente atto;-----

2) Il Comune di Travacò Siccomario e l'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi", in persona dei costituiti loro rappresentanti, Sig.ra Bailo Giovanna – Responsabile Area Amministrativa e Sig.ra Franceschi Sarah– Direttore dell'Istituzione, dà e concede al Sig. .... Legale Rappresentante/, Procuratore dell'Impresa ..... di..... (....), che accetta, senza riserva alcuna, l'appalto per i servizi di refezione scolastica relativi alla Scuola Primaria "B. Mezzadra" di Via Marconi n. 1 Travacò Siccomario, alla Scuola d'infanzia di Via Montessori n. 1 Travacò Siccomario e per la fornitura di pasti caldi, colazioni e merende al CDI Via Santuario del Novello n. 16 alle condizioni tutte risultanti dal capitolato speciale d'appalto, dal bando di gara, dal disciplinare di gara e dall'offerta presentata dalla Ditta stessa, qui integralmente richiamati, e dei quali si riportano di seguito solo gli elementi essenziali. -----

**Art. 1 - Oggetto del contratto .....**

*(saranno riportati gli articoli del Capitolato Speciale d'appalto relativi all'esecuzione del servizio ritenuti essenziali, integrati con l'offerta qualitativa ed economica presentata dall'aggiudicatario, oltre agli articoli già descritti nel capitolato speciale d'appalto relativi alle clausole contrattuali)*

.....  
.....

Del presente contratto, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131 le parti richiedono la registrazione in misura fissa trattandosi di prestazione assoggettata all'imposta sul valore aggiunto (IVA). -----

Degli allegati non viene data lettura per espressa rinunzia dei componenti/viene data lettura.

Questo atto scritto con mezzi elettronici da persona di mia fiducia, su n. .... fogli, viene da me letto alle parti che lo approvano e con me lo sottoscrivono. -----

**IL RESPONSABILE AREA AMM.VA**

**BAILO RAG. GIOVANNA**

**IL DIRETTORE DELL'ISTITUZIONE**

**FRANCESCO DOTT.SSA SARAH**

**LA DITTA APPALTATRICE**

**IL SEGRETARIO COMUNALE**

**NIGRO DOTT.SSA FAUSTA**