MODELLO RICHIESTA PRELIMINARE FORNITURA

OGGETTO: FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PREPARAZIONE DEI PASTI DA ESEGUIRE PRESSO STRUTTURE (CUCINE) MESSE A DISPOSIZIONE DALL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE - LOTTO 6 - CIG MASTER 9391915570 – CIG B672DAD2E1

CONVENZIONE TRA AGENZIA INTERCENTER-ER E RTI CAMST SOC.COOP.ARL SOCIETÀ BENEFIT E GEMOS Soc Coop. (DETERMINAZIONE Num. 402 del 13/06/2023)

Il **COMUNE DI RAVENNA – Servizio Diritto allo Studio** - con sede in Ravenna in Via Massimo D'Azeglio 2, telefono 0544-482591 - pec dirittoallostudio.comune.ravenna@legalmail.it - e-mail dirittoallostudio@comune.ravenna.it – COD.FISC. 00354730392

Persona referente da contattare Dott.ssa Pasi Silvia - Tel. 3371142486

PREMESSO

- Che la convenzione definisce la disciplina normativa e contrattuale, comprese le modalità di conclusione ed esecuzione del contratto per la Fornitura del servizio di ristorazione scolastica, nonché la prestazione di tutti i servizi connessi descritti nel Capitolato tecnico e suoi Allegati
- Che il capitolato tecnico e i suoi allegati e l'offerta tecnica ed economica sono fonte delle obbligazioni della Convenzione stessa

CHIEDE

all'RTI CAMST SOC.COOP.ARL SOCIETÀ BENEFIT E GEMOS Soc Coop.

di attivare la convenzione di cui all'oggetto e, a tal fine, comunica quanto segue:

ΓΙΡΟLOGIA SERVIZIO RICHIESTO:
☑ CUCINE INTERNE
□ VEICOLATO
□ ENTRAMBI

1. NUMERO E UBICAZIONE DEI CENTRI REFEZIONALI DA SERVIRE E IL NUMERO DI PASTI MEDIO GIORNALIERO DA SERVIRE PRESSO CIASCUNO DI TALI CENTRI, CON <u>PASTI PRODOTTI NELLE CUCINE DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE:</u>

Si veda ALLEGATO 1

2. NUMERO MEDIO PASTI GIORNALIERI DA EROGARE SECONDO LE PREVISIONI DEL DECRETO DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI N. 14771 DEL 18/12/2017 E SUE SUCCESSIVE MODIFICHE E/O INTEGRAZIONI, RISPONDENTI AI REQUISITI PER LA CERTIFICAZIONE "MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA"

Si veda ALLEGATO 1 e PUNTO 1. delle NOTE

3. NUMERO E UBICAZIONE DELLE CUCINE IN DISPONIBILITÀ DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE DA CONCEDERE IN USO GRATUITO AL FORNITORE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO, COMPRENSIVE DEGLI IMPIANTI DI CUI SONO DOTATE

Si veda ALLEGATO 2

ATTREZZATURE

Le attrezzature sono di proprietà dell'Ente richiedente SI □

NO X

Si veda elenco attrezzature del fornitore ALLEGATO 3

NUMERO DI PASTI MEDIO GIORNALIERO (DA CONSUNTIVO ANNO SCOLASTICO 2023/2024) SUDDIVISO NEI GG DELLA SETTIMANA

Lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì
6420	6776	6518	6760	5706

NUMERO MEDIO DIETE SPECIALI AL GIORNO (DA CONSUNTIVO ANNO SCOLASTICO 2023/2024)

1000

GIORNI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO NELLA SETTIMANA

Dal lunedì al venerdì (Si veda ALLEGATO 1)

PERIODO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO NEL CORSO DI CIASCUN ANNO SOLARE

Dal 07 gennaio al 30 giugno e dal 08 settembre al 31 dicembre, in conformità con le previsioni del calendario scolastico regionale.

PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO NELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO, SUDDIVISO PER PLESSO

Si veda ALLEGATO 4

AUTORIZZAZIONE SANITARIA

L'Autorizzazione sanitaria è intestata a CAMST Soc. Coop. a.r.l. Società Benefit.

NOTE INTEGRATIVE

1. CORRISPETTIVI

L'importo del corrispettivo a pasto di seguito indicato è determinato in base a quanto previsto dall'art. 4 del Capitolato Tecnico, con riferimento a pasti prodotti nelle cucine di proprietà dell'Amministrazione Contraente, da concedere in uso gratuito al Fornitore. Nello specifico il prezzo di ciascun pasto è determinato in € 5,95, da intendersi oltre IVA ai sensi di legge, come di seguito specificato:

- COMPONENTE BASE: € 5,70 unico prezzo medio ponderato riferito alle diverse capacità produttive (produzione media giornaliera a.s. 23/24) delle cucine dell'Amministrazione Contraente (ALLEGATO 5), tenendo conto del listino prezzi riferito al Lotto 6 già aggiornato con la revisione di cui alla determinazione dirigenziale di Intercenter n. 595 del 28/08/2024;
- MAGGIORAZIONE 1: € 0,20 per "mensa scolastica biologica". Il Fornitore si obbliga a rendere e garantire, per tutti gli ordini di scuola, un servizio di ristorazione coerente con le previsioni del D.M. 14771 del 18/12/2017, come modificato e integrato dal D.M. 29/04/2024 e s.m.i., vale a dire di "mensa scolastica biologica", in conformità dei requisiti, delle specifiche tecniche e delle percentuali per categoria di prodotto ivi riportati;
- MAGGIORAZIONE 2: € 0,05 per servizio di fornitura integrazione reintegro sostituzione manutenzione straordinaria dismissione attrezzature e arredi di cui all'Allegato 3 delle cucine e dei centri refezionali, oltre al servizio di fornitura sostituzione di stoviglie, utensileria, pentolame e tovagliato a perdere (quest'ultimo solo nei nidi comunali e nelle scuole dell'infanzia comunali e statali). Ulteriori specifiche di tali servizi sono meglio dettagliate al punto 9.

2. PRENOTAZIONE DEI PASTI

Con riferimento all'art. 7 del Capitolato Tecnico, il personale del Fornitore provvederà, salvo accordi diversi di collaborazione con le singole Istituzioni scolastiche, a prenotare quotidianamente i pasti entro le ore 9,30 tramite il sistema informativo del fornitore.

3. TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Fermo restando quanto disposto dall'articolo 8 del Capitolato Tecnico, si intendono inclusi, alle stesse condizioni di prezzo, anche i soggetti di seguito indicati:

- alunni provenienti da altri Comuni in occasione di gite scolastiche, per attività didattiche e di turismo scolastico, preventivamente concordate;
- alunni frequentanti classi di scuola statale primaria a tempo modulo e iscritti a servizi di post/dopo scuola aventi sede nei locali scolastici e gestiti direttamente dall'Amministrazione Comunale o dalle Istituzioni scolastiche;

Non è previsto un corrispettivo per gli assaggi effettuati dai soggetti, di cui agli articoli 51 e 53 del Capitolato Tecnico, preposti al monitoraggio e al controllo della qualità dei pasti (quali ad esempio genitori individuati dalle Istituzioni scolastiche per i "panel di assaggio", dipendenti dell'Amministrazione Contraente, personale dei soggetti incaricati dall'Amministrazione Contraente). A tal proposito, si precisa che le Parti convengono di individuare un numero massimo mensile di 4 "panel di assaggio" per plesso.

4. MENÙ

Si specifica di seguito nel dettaglio quanto previsto dall'art. 26 del Capitolato Tecnico in merito alle modifiche dei menù in occasioni particolari quali gite scolastiche, eventi o festività. Il Fornitore si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi, su richiesta dell'Amministrazione Contraente:

- cestini da viaggio o pasti freddi in occasione di gite scolastiche;
- menù speciali in occasioni particolari (quali ad esempio Giornata della Celiachia in collaborazione con Associazione A.I.C., Green Food Week, etc..) o di festività.

I menù settimanali devono essere esposti all'ingresso di ciascuna scuola o centro refezionale.

Qualunque temporanea modifica ai menù deve essere motivata e preventivamente comunicata all'Amministrazione Contraente.

L'acqua destinata ai bambini di età inferiore ai tre anni deve essere fornita in bottiglia (con contenitori in plastica riciclata o bioplastica o altro materiale compatibile con i CAM se destinata ai bambini di età inferiore a 1 anno).

4.1 Diete Speciali

Con riferimento a quanto previsto dall'art. 27 del Capitolato Tecnico, le eventuali diete in bianco devono essere richieste entro le ore 9.30 per la medesima giornata.

5. COMPOSIZIONE DEI PASTI

L'Amministrazione Contraente e il Fornitore convengono, a specificazione di quanto previsto dagli articoli 29, 34 e 42 del Capitolato Tecnico nonché del punto 2 dell'Allegato "Menù" al Capitolato Tecnico, di includere nel prezzo a pasto come sopra determinato:

- la fornitura della frutta prevista per il pranzo anticipata a metà mattinata e la preparazione della merenda al pomeriggio nei nidi e nelle scuole dell'infanzia comunali;
- la fornitura e la distribuzione della frutta prevista per il pranzo anticipata a metà mattinata e la preparazione e la distribuzione della merenda al pomeriggio nelle scuole dell'infanzia statali.

6. RIORDINO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Fermo restando quanto previsto dal combinato disposto degli articoli 45 e 46 del Capitolato Tecnico e al fine di assicurare una migliore ed efficiente qualità del servizio erogato, il Fornitore si impegna ad integrare le operazioni di pulizia, previste dai suddetti articoli, garantendo giornalmente la pulizia e il lavaggio dei pavimenti delle cucine, dei locali porzionamento e dei refettori, senza che questo determini ulteriori costi e/o spese a carico dell'Amministrazione Contraente.

7. COMPENSAZIONI

Si riportano di seguito alcune precisazioni a chiarimento di quanto indicato ai precedenti punti 5. e 6. Sebbene l'art. 34 – lett. h - del Capitolato Tecnico pone a carico del Fornitore la distribuzione ai tavoli dei pasti, escludendo quella degli spuntini e delle merende, il modello organizzativo dei nidi e delle scuole dell'infanzia comunali prevede che in tali servizi la distribuzione quotidiana della frutta, della merenda e del pasto venga effettuata direttamente dall'Amministrazione Contraente. Pertanto, le Parti convengono che la distribuzione della frutta prevista per il pranzo anticipata a metà mattinata e la distribuzione della merenda al pomeriggio nelle scuole dell'infanzia statali, nonché la pulizia e il lavaggio quotidiano dei pavimenti delle cucine, dei locali porzionamento e dei refettori vengano effettuate dal Fornitore a compensazione della mancata distribuzione del pasto nei nidi e nelle scuole dell'infanzia comunali, mantenendo invariato il prezzo concordato del pasto come definito al punto 1.

8. SOPRALLUOGO

Le Parti convengono che il sopralluogo, di cui all'art. 6 del Capitolato Tecnico, non sarà effettuato in quanto il Fornitore è l'attuale gestore del servizio di ristorazione scolastica, come da contratto di appalto in corso di esecuzione stipulato in data 15 dicembre 2016, Rep. n. 1884/2016, in scadenza al 30 giugno 2025.

9. ATTREZZATURE, ARREDI E ALTRI BENI

In base all'ipotesi sub punto 2 lett. d) dell'art. 31 del Capitolato Tecnico, l'Amministrazione Contraente si avvale della facoltà di richiedere al Fornitore la:

 fornitura, integrazione, reintegro, sostituzione, manutenzione straordinaria, dismissione delle attrezzature e degli arredi di cui all'Allegato 3 delle cucine e dei centri refezionali, concessi in comodato ad uso gratuito dal Fornitore all'Amministrazione contraente. Si intendono a carico del Fornitore i lavori di montaggio delle attrezzature.

• fornitura e sostituzione di stoviglie, utensileria, pentolame e tovagliato a perdere (quest'ultimo solo nei nidi comunali e nelle scuole dell'infanzia comunali e statali).

Tali oneri integrano quanto previsto dall'art. 34 del Capitolato Tecnico.

Nell'Allegato 3 sono elencate le attrezzature e gli arredi di proprietà della Ditta Camst che verranno messi a disposizione dal Fornitore per la regolare esecuzione del servizio in oggetto; tali attrezzature e arredi sono quelle già attualmente presenti nelle cucine e nei centri refezionali di cui all'Allegato 1, considerato che la Ditta Camst è l'operatore economico, individuato dall'Amministrazione Contraente tramite procedura ad evidenza pubblica, aggiudicatario dell'appalto in essere del servizio di ristorazione scolastica nei nidi, nelle scuole dell'infanzia comunali e statali, nelle scuole primarie e secondarie di primo grado – periodo 01 settembre 2016 – 30 giugno 2025.

Il Fornitore provvederà inoltre all'allestimento di tre nuove cucine, di un centro refezionale e di un terminale di distribuzione dell'Amministrazione Contraente, come da planimetrie di cui all'Allegato 2, in fase di realizzazione nell'ambito degli interventi previsti dal PNRR con completamento dei lavori presumibilmente entro la metà dell'anno 2026. Le tre cucine saranno realizzate a servizio dei plessi: primaria statale Camerani, primaria statale Rodari e Nido d'infanzia comunale Pavirani. Il centro refezionale sarà realizzato a servizio della primaria statale Pasini. Il terminale di distribuzione sarà realizzato a servizio della primaria statale di Ponte Nuovo.

Allo scadere dell'ordinativo di fornitura i beni sopra indicati, messi a disposizione dal Fornitore, rimarranno in proprietà della Ditta Camst la quale, entro 90 gg dalla richiesta formale dell'Amministrazione Contraente, dovrà rimuoverli a sua cura e spese.

Si fa obbligo al Fornitore di richiedere preventiva autorizzazione, ai competenti uffici dell'Amministrazione Contraente, in caso di aumento della potenza degli apparecchi installati nei locali, ponendo particolare attenzione ai casi di superamento delle soglie dei 35 KW e dei 116 KW.

Per tutto quanto previsto al presente punto l'Amministrazione Contraente e il Fornitore convengono una maggiorazione del prezzo di € 0,05 per singolo pasto, oltre a IVA a norma di legge, per tutta la durata dell'Ordinativo di fornitura. Tale maggiorazione è stata determinata prendendo a riferimento il piano di ammortamento degli investimenti presentato dal Fornitore all'Amministrazione Contraente.

10. MANUTENZIONE ORDINARIA LOCALI

Come previsto dall'art. 36 del Capitolato Tecnico, gli interventi di manutenzione ordinaria sui locali concessi in uso gratuito da parte dell'Amministrazione contraente al Fornitore sono a carico del Fornitore medesimo.

Si riportano di seguito, a titolo di maggiore chiarezza e al fine di prevenire contenziosi tra le Parti, alcune tipologie di interventi di manutenzione ordinaria con i relativi esempi:

Opere elettriche:

- sostituzione lampade;
- sostituzione tubi fluorescenti, reattori, starter, condensatori;
- sostituzione di frutti componibili, tipo prese, interruttori ecc, e loro accessori;
- sostituzione di dispositivi di comando e protezione entro quadri elettrici (interruttori, differenziali ecc) comunicando all'Ufficio Tecnico dell'Amministrazione Contraente gli interventi eseguiti;
- sostituzione di componenti di impianti citofonici e videocitofonici, compreso elettroserrature;
- primo intervento per ricerca ed eliminazione di anomalie, con eventuale riparazione o sostituzione dei componenti sopraindicati.

Opere Impianti Idrico/sanitari e gas:

- ricerca delle fughe di gas effettuata con idonee apparecchiature e con personale specializzato, una volta in tutte le cucine, entro sei mesi dall'inizio del servizio, con produzione di apposita documentazione attestante l'assenza di perdite;
- ricerca delle fughe di gas effettuata con idonee apparecchiature e con personale specializzato, qualora se ne sospetti la presenza, per tutta la durata del servizio con produzione di apposita documentazione attestante l'assenza di perdite;
- eliminazione fughe di gas a valle dell'ultima valvola di intercettazione generale del blocco cucina;
- controllo ed eventuale sostituzione dei tubi di collegamento degli apparecchi utilizzatori a partire dall'ultima valvola di intercettazione;
- comunicazione agli uffici tecnici comunali di eventuali fughe di gas, previa tempestiva disattivazione dell'impianto tramite le valvole generali poste nel vano contatore;
- verniciatura dei tubi del gas di colore giallo all'interno dei locali cucina.
- riparazione/sostituzione rubinetti e gruppi miscelatori;
- riparazione cassette w.c. nei bagni ad uso esclusivo;
- ripristino scarichi otturati in tutti i locali di pertinenza;
- spurgo fosse settiche/imhoff, qualora di utilizzo esclusivo dei servizi cucina;
- svuotamento pozzetti degrassatori, qualora di utilizzo esclusivo dei servizi cucina;
- spurgo e disostruzione delle condotte fognarie ostruite fino al recapito nella fossa settica/imhoff o
 nel degrassatore o nel primo pozzetto esterno all'edificio nel caso di fogne dinamiche di pertinenza
 esclusiva della cucina;
- manutenzione delle macchine termoventilanti poste nei locali cucina, sostituzione filtri, riparazione perdite.

Opere varie:

- riparazione di infissi interni ed esterni (porte, finestre e zanzariere) compresa la sostituzione di maniglie, serrature ed accessori;
- tinteggiatura dei locali in uso, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco;
- riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di piastrelle, fino a 2 mq;
- pulizia e controllo della pervietà delle aperture di aerazione a filo soffitto delle cucine contro la formazione di sacche di gas. È altresì compresa la sostituzione delle griglie a protezione delle stesse;
- riparazione o sostituzione zanzariere;
- disinfestazione cucine e centri refezionali.

11. ORARI DI CONSUMAZIONE

Con riferimento a quanto previsto dall'art. 37, gli orari per la consumazione dei pasti sono indicati nell'Allegato 1. Tali orari, con i relativi turni mensa, fanno riferimento all'a.s. 2024/2025 e potranno essere modificati secondo l'organizzazione comunicata dai Dirigenti Scolastici prima dell'avvio di ciascun anno scolastico, senza che questo determini ulteriori costi e/o spese a carico dell'Amministrazione Contraente. Il Fornitore dovrà comunque organizzare il servizio di distribuzione garantendo il rispetto di un arco temporale di norma non superiore a 45 minuti per ogni turno mensa. In presenza di due o più turni mensa, la cottura della pasta dovrà essere effettuata, al momento, per ciascun turno.

12. PIANO DEI TRASPORTI E TEMPI DI CONSEGNA DEI PASTI

In base a quanto previsto dall'articolo 40 del Capitolato Tecnico, il Fornitore, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico dovrà predisporre un piano dei trasporti, relativo alla consegna dei pasti ai centri refezionali non dotati di cucine. Tale piano deve essere coerente con gli orari e i relativi turni mensa indicati al punto precedente.

Vista l'articolazione e la capillarità sul territorio delle cucine dell'Amministrazione Contraente, per i pasti da trasportare in centri refezionali in cui non è prevista la cucina interna, il tempo massimo per la consegna dei pasti non deve superare i 90 minuti dalla fine della produzione dei pasti stessi.

> Il Dirigente Servizio Diritto allo Studio Comune di Ravenna Massimiliano Morelli Documento sottoscritto digitalmente

Per accettazione Il Vicepresidente Camst Soc.Coop. a r.l. Stefania Ceretti Documento sottoscritto digitalmente