



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla

Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it



Fax.0445/355539

Settore Ragioneria

Determinazione n. 173 del 25/06/2012

Prot.

OGGETTO: RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA E CALCOLO DELLA SPESA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER LE SCUOLE ELEMENTARI DI VILLAVERLA E NOVOLEDO. ANNO SCOLASTICO 2012/2013. ALLEGATO 1A

Cod. CIG: 424553999B

Cod. CPV: 55523100-3

A. RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA

Il Comune di Villaverla provvede alla fornitura dei servizi di mensa scolastica per i minori frequentanti le scuole primarie di Villaverla e Novoledo, affidando la fornitura del servizio ad una Ditta specializzata e selezionata tramite procedura d'appalto ad evidenza pubblica.

La presente gara ha lo scopo di affidare la preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione - secondo le modalità specificate negli articoli 6-7-8-9 del capitolato descrittivo e prestazionale - di pasti pronti all'uso. Tali pasti sono rivolti agli alunni ed al personale adulto avente diritto delle scuole.

Il numero di pasti da fornire per ogni giorno di apertura delle scuole in cui sia previsto il rientro, in base al calendario scolastico, (probabilmente con servizio di doppio turno, due giorni indicativamente martedì e giovedì) ammonta presuntivamente a 280 per gli alunni. Inoltre per una classe della Scuola Elementare di Villaverla, e per l'eventuale doposcuola, il servizio di mensa scolastica è previsto dal lunedì al venerdì per un totale pasti presunto di 26 per gli alunni .

I pasti dovranno essere confezionati, con il sistema della monoporzione sigillate e perfettamente identificabili, nelle quantità e qualità previste dal menù che sarà predisposto da un dietista incaricato dall'appaltatore e dovrà essere approvato ed autorizzato dal Comune. Il menù dovrà rispondere, per caratteristiche e requisiti, alle indicazioni dietetiche utilizzando prodotti di prima scelta e qualità, ed inoltre, tenere conto di quanto prescritto nelle linee guida, in materia di miglioramento della sicurezza e della quantità nutrizionale della ristorazione scolastica, approvate con D.G.R.V. n. 3883 del 31/12/2001 ed aggiornate con D.D.R. n. 475 del 02/10/2008.

I menù potranno essere articolati sia per il primo piatto comprensivo di (un primo piatto, pane e frutta e/o dolce -dessert), sia per il secondo piatto comprensivo di (un secondo piatto, pane e frutta e/o dolce -dessert) che per il pasto completo, comprensivo di (un primo piatto, secondo piatto, pane e frutta e/o dolce -dessert) in accordo con il Comune. L'appaltatore, inoltre, dovrà assicurare "menù in bianco" ed anche "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Per gli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari o malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti, dovrà essere presentata al Comune apposita certificazione medica.

Per ogni anno scolastico il servizio mensa sarà attivato dal Comune entro il 24 settembre mediante lettera nella quale saranno indicate le scuole ed il numero degli alunni utenti del servizio sulla base della organizzazione didattica stabilita dalle Istituzioni Scolastiche.

Diminuzioni od aumenti del numero di pasti effettivamente richiesti non daranno diritto a revisione del prezzo unitario del pasto.

Non è necessario predisporre il DUVRI nè, di conseguenza, stimare i costi della sicurezza poichè si tratta di " **servizi per i quali non è prevista l'esecuzione all'interno della Stazione appaltante, intendendo per "interno" tutti i locali/luoghi messi a disposizione dalla stessa per l'espletamento del servizio, anche non sede dei propri uffici**" , così come previsto dalla richiamata determinazione n.3 del 05.03.2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori , servizi e forniture;

B. CALCOLO DELLA SPESA.

Il valore complessivo del presente appalto per tutto il periodo di decorrenza (Settembre 2012 –Giugno



Piazza delle Fornaci, 1 - 36030 Villaverla

Comune di Villaverla
Provincia di Vicenza

gemellato con il Comune di Tuglie (Le)

C.F. e P.IVA 00241700244 Tel. 0445/355531
Indirizzo Internet: www.comune.villaverla.vi.it



Fax.0445/355539

Settore Ragioneria

2013) viene stimato in via meramente indicativa pari a euro 50.000,00 al netto dell'IVA.

C. PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI

Gli oneri complessivi a carico del Comune sono stimabili come segue:

Valore complessivo servizio a gara €. 50.000,00

I.V.A. (4%) €. 2.000,00

TOTALE €. 52.000,00

1. D. CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Articolo 1 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, CONSEGNA.

Il servizio consiste nella preparazione, il confezionamento, la consegna e la somministrazione secondo le modalità specificate negli articoli 6-7-8-9 del capitolato descrittivo e prestazionale di pasti pronti all'uso .

La loro preparazione deve essere effettuata dal Centro di cottura della ditta (che potrà essere sia di proprietà sia in locazione o comunque nella sua disponibilità).

Inoltre l'appaltatore provvederà:

1. all'acquisto di tutte le derrate alimentari necessarie per la gestione del servizio di refezione, i cui prodotti dovranno essere conformi all'allegato 3 alle direttive della D.G.R.V. 3883/2001 e successive modifiche;

2. alla preparazione e confezione dei pasti per le Scuole elementari indicate, conformemente al menù che verrà predisposto dal dietista dell'appaltatore, che potrà essere o alle dirette dipendenze dello stesso o con regolare contratto di collaborazione, e dovrà essere approvato ed autorizzato dal Comune;

3. alla veicolazione dei cibi dal proprio Centro Cottura alle Scuole elementari indicate.

L'appaltatore, allo scopo, dovrà assicurare la disponibilità di un mezzo o di più mezzi di trasporto, nonché di tutto il materiale necessario per la corretta veicolazione dei cibi, come meglio precisato al successivo art. 8 del capitolato;

4. di fornire, a propria cura e spese , ciascuna scuola indicata all'art.1 del capitolato, di bicchieri, piatti, posate, tovaglioli di carta a perdere;

5. ad attrezzare, a propria cura e spese, ciascuna scuola indicata all'art.1 del capitolato, di un forno a microonde;

5. alla sanificazione, igienizzazione, lavaggio, pulizia e riassetto giornaliero del centro cottura dell'appaltatore;

IL RESPONSABILE DEL SETTORE FINANZIARIO

Dott. Saccardo Franco