



CONVENZIONE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

GUIDA PER IL CALCOLO DELL'IMPORTO DELL'ORDINATIVO DI FORNITURA E MIGLIORIE AL CAPITOLATO TECNICO

La Convenzione comprende 9 lotti, coincidenti col territorio delle 9 ex Province.

Ogni Amministrazione Contraente (AM) potrà aderire per il lotto di appartenenza. Sarà possibile emettere Ordinatori di fornitura (OdF) fino all'importo massimo spendibile di ogni lotto e per il periodo di validità della Convenzione: 2 anni, eventualmente elevabili fino a 3, se alla scadenza del secondo anno, detto importo non sarà esaurito. Si fa presente che gli importi dei lotti sono stati calcolati sulla base dei dati forniti dai diversi Comuni e loro Unioni, a seguito di una rilevazione effettuata nel corso del 2015.

Ogni OdF dovrà avere invece una durata di 5 anni, a decorrere dalla data di emissione. Il Capitolato tecnico (art. 6, 30 e 31) descrive il percorso che le AC seguiranno col Fornitore, ai fini dell'emissione dell'OdF.

I prezzi offerti dall'aggiudicatario per i servizi in Convenzione sono riportati anche nell'allegato "Pre ordine per Comuni", che può essere utilizzato per il calcolo del prezzo del singolo pasto e, successivamente, dell'intero OdF.

Le AC comporranno il prezzo del pasto, **in relazione ad ogni cucina e refettori serviti**, attraverso la sommatoria dei prezzi dei seguenti diversi servizi¹:

Progressivo	Prezzo produzione pasti
1	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine fino a 200 pasti
2	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 201 a 500 pasti

¹ Il prezzo per "gestione refettori" andrà sommato al prezzo "produzione pasti" relativo alla cucina di riferimento e al prezzo per l'eventuale servizio di trasporto esterno.

Convenzione per il servizio di ristorazione scolastica

3	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 501 a 1000 pasti
4	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine da 1001 a 2000 pasti
5	prezzo per ogni pranzo prodotto in cucine oltre 2000 pasti
Progressivo	Prezzo gestione refettori
6	prezzo per gestione di 1 refettori
7	prezzo per gestione di 2 refettori
8	prezzo per gestione da 3 a 4 refettori
9	prezzo per gestione da 5 a 7 refettori
10	prezzo per gestione da 8 a 12 refettori
11	prezzo per gestione da 13 a 20 refettori
12	prezzo per gestione da 21 a 30 refettori
13	prezzo per gestione oltre 30 refettori
Progressivo	Prezzo trasporto con automezzi
14	trasporto

E' possibile, quindi, che la stessa AC contraente si trovi a dover corrispondere prezzi diversi a seconda delle differenti cucine e relative scuole interessate: ai sensi dell'art. 4 del Capitolato essa avrà la facoltà di concordare col Fornitore un prezzo unico, risultante dalla media ponderata dei diversi prezzi.

Il prezzo del singolo pasto, poi, potrà essere incrementato di una percentuale, di norma compresa entro il 10%, per interventi di manutenzione straordinaria/sostituzione/integrazione di arredi e attrezzature, previo accordo col Fornitore, a norma dell'art. 30 dello stesso capitolato.

La sommatoria dei prezzi del singolo pasto ottenuti per ogni cucina, moltiplicati per il n. di pasti annuo e per la durata di 5 anni, determinerà il corrispettivo contrattuale, che andrà inserito nell'OdF, emesso attraverso la piattaforma di Intercent-ER.

Oltre alle condizioni minime previste dal Capitolato tecnico, sulla base di quanto offerto dal Fornitore in sede di gara, le AC potranno usufruire delle seguenti condizioni migliorative:

Ulteriori derrate biologiche

Convenzione per il servizio di ristorazione scolastica

Cereali in chicchi	100%
Yogurt	100%
Latte fresco	100%
Burro	100%
Legumi secchi	100%
Carni bovine	100%
Uova	100%
Carni avicunicole	100%
Frutta fresca	100%
Verdura fresca	100%
Olio extra vergine di oliva	100%
Ulteriori derrate DOP, IGP, STG e del COMES	
Ortofrutta e cereali	89,41%
Olio e.v.o	100%
Formaggi	100%
Prodotti a filiera corta	
Frutta	100%
Verdura	100%
Carne	100%
Cereali	100%
Legumi	100%
Prodotti da forno dolci e/o salati con farina integrale	100%
Prodotti da forno preparati solo con olio extra vergine di oliva	100%
Un buffet per un'occasione particolare nel corso dell'anno scolastico per alunni e famiglie	
Carrelli termo refrigerati attivi fresco caldo	Lotto 1: n. 134 Lotto 2: n. 199 Lotto 3: n. 414 Lotto 4: n. 480 Lotto 5: n. 617 Lotto 6: n. 122 Lotto 7: n. 152 Lotto 8: n. 633 Lotto 9: n. 162
Sistema informatico per prenotazione pasti	

Convenzione per il servizio di ristorazione scolastica

Utilizzo di mezzi a ridotto impatto ambientale
Utilizzo di detersivi a ridotto impatto ambientale
Progetti di educazione alimentare
Interventi per la riduzione dello spreco alimentare

Il progetto tecnico di CAMST può essere richiesto direttamente al Fornitore all'indirizzo e-mail:
info.intercenter@camst.it