

Relazione tecnico – illustrativa del servizio di refezione (ristorazione) scolastica per gli anni scolastici dal 2014-15 , 2018-19.

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione relativamente ai servizi scolastici, educativi dopo-scuola e ricreativi.

Il servizio comprensivo delle forniture e prestazioni specificatamente indicate nel capitolato speciale di appalto, dovrà essere svolto nei giorni e secondo le quantità di massima di seguito elencate

L'utenza è composta da bambini della scuola dell'infanzia statale, della scuola primaria, dal personale scolastico, ed educativo operante presso i plessi scolastici, dagli utenti ed educatori dei servizi socio educativi – ricreativi gestiti dal Comune.

1.SCUOLA DELL'INFANZIA sede di Via A. Gramsci. (sede centro di cottura) Il servizio prevede la rilevazione delle presenze, la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, l'apparecchiatura del refettorio, nonché il lavaggio delle stoviglie e del pentolame, il riordino e la pulizia del locale di consumo (refettorio) nonché la preparazione e la somministrazione delle merende e lo sbarazzo del refettorio dopo il consumo. Nell'ambito del servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti "al sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite scolastiche.

2. SCUOLA PRIMARIA Via Roma (sede centro di cottura) Il servizio prevede la rilevazione delle presenze, la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, l'apparecchiatura del refettorio, nonché il lavaggio delle stoviglie e del pentolame, lo sbarazzo e la pulizia del locale di consumo (refettorio) e il riordino del refettorio dopo il consumo. Nell'ambito del servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti "al sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite scolastiche.

3.SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO Via Marconi (collegata al centro di cottura di Via Roma) Il servizio prevede la rilevazione delle presenze, la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, l'apparecchiatura del refettorio, nonché il lavaggio delle stoviglie e del pentolame, il riordino e la pulizia del locale di consumo (refettorio) e lo sbarazzo del refettorio dopo il consumo. Nell'ambito del servizio è da prevedere la preparazione e confezione di pasti "al sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite scolastiche.

4.CENTRO RICREATIVO ESTIVO DIURNO fascia da 3/6 anni e fascia da 6/14 anni sede individuata presso la scuola dell'Infanzia per la fascia 3/6 anni e presso la sede della Scuola Primaria per la fascia 6/14. Il servizio prevede la rilevazione delle presenze, la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, l'apparecchiatura del refettorio, nonché il lavaggio delle stoviglie e del pentolame, il riordino e la pulizia del locale di consumo (refettorio) dopo il consumo. Nell'ambito del servizio che si svolge nei mesi di giugno luglio agosto è da prevedere la preparazione e confezione di pasti "al sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

5.SERVIZI PARASCOLASTICI INTEGRATIVI (d'ora innanzi denominati "servizio di dopo scuola")sede individuata Scuola Primaria Via Roma. Il servizio prevede la rilevazione delle presenze, la preparazione, confezione e distribuzione dei pasti, l'apparecchiatura del refettorio, nonché il lavaggio delle stoviglie e del pentolame, il riordino e la pulizia del refettorio dopo il consumo. Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti.

Salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo lo schema orario di massima è il seguente:

STRUTTURA/SERVIZIO	ORARIO
SCUOLA DELL'INFANZIA	ORE 11.30
SCUOLA PRIMARIA	ORE 13.00
SCUOLA SEC. DI I GRADO	ORE 13.00
CENTRI RICREATIVI DIURNI ESTIVI	ORE 12.00
SERVIZI DOPOSCUOLA	ORE 13.00

La dimensione dell'utenza, secondo i dati accertati riferiti all'anno scolastico 2012/2013 è quella di seguito indicata ed è meramente esemplificativa:

SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE

CALENDARIO EROGAZIONE	NUMERO PASTI COMPLESSIVI	NUMERO MERENDE COMPLESSIVE
10 MESI E 5 GG. A SETT.	13.000	12.000

SCUOLA PRIMARIA

CALENDARIO EROGAZIONE	NUMERO PASTI COMPLESSIVI
9 MESI E 2 GG. A SETT.	3.600

SCUOLA MEDIA DI I GRADO

CALENDARIO EROGAZIONE	NUMERO PASTI COMPLESSIVI
9 MESI E 2 GG. A SETT.	3.600

SERVIZIO DOPOSCUOLA IN VIA SPERIMENTALE

CALENDARIO EROGAZIONE	NUMERO PASTI COMPLESSIVI
9 MESI E 5 GG. A SETT.	4.800

CENTRI RICREATIVI DIURNI

CALENDARIO EROGAZIONE	NUMERO PASTI COMPLESSIVI
GIUGNO LUGLIO AGOSTO	1.400

I quantitativi riportati nelle tabelle hanno solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti o del calendario delle forniture non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per motivi derivanti dal Comune, non dà diritto alla Ditta affidataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Si precisa che in ogni caso saranno assoggettati al pagamento soltanto i pasti e le merende effettivamente prenotati ed erogati.

Il Comune per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, mette a disposizione per l'intera durata del contratto i locali come di seguito elencati:

***centro di cottura e locali di pertinenza della scuola dell'Infanzia Via Gramsci;**

***centro di cottura e refettorio di Via Roma destinato alla Scuola primaria e alla preparazione dei pasti della Scuola Media Secondaria Inferiore di Via Marconi;**

***refettorio attrezzato all'interno della Scuola Media Secondaria Inferiore di Via Marconi e destinato all'utenza specifica;**

La composizione del menù per le utenze scolastiche, ivi compreso il menù dei pasti crudi, è la seguente:

- 1)primo piatto
- 2)secondo piatto
- 3)contorno (verdure cotte o crude)

- 4)pane
- 5)frutta di stagione o dessert o gelato
- 6)acqua minerale

Oppure

- 1)piatto unico
- 2)contorno di verdure (crude o cotte)
- 3)pane
- 4)frutta di stagione

La composizione della merenda (solo per l'infanzia e i centri diurni estivi ricreativi) deve seguire le seguenti indicazioni:

1 pacchetto crackers con succo di frutta o una banana piccola

Fette biscottate con succo di frutta o marmellata

Biscotti secchi con un frutto o 1 bicchiere di latte o spremuta d'arancia

Yogurt

Mezzo panino con 3 quadretti di cioccolato al latte, crostatine di frutta/marmellata

Torta

Frutta fresca

Il Comune inoltre potrà richiedere alla D.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio freddi o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture sono concordate esclusivamente per le gite effettuate nell'ambito ricreativo estivo diurno.

Composizione cestini freddi:

pane con prosciutto e formaggio

focaccia,crostatina o biscotti o cioccolato al latte

frutta di stagione

succo di frutta

1 bicchiere monouso

n. 2 tovaglioli

bottiglietta acqua minerale

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche in base alle tabelle merceologiche che costituiscono parte integrante del capitolato d'appalto.

In caso di presentazione di certificato medico la Ditta appaltatrice dovrà approntare le diete speciali per gli utenti che ne fanno richiesta. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

In caso di scioperi da parte della popolazione scolastica o di altra interruzione, la ditta appaltatrice ne riceverà comunicazione di preavviso con un giorno di anticipo da parte del Comune.

Il numero delle presenze degli alunni verrà comunicato al personale di cucina da parte del personale del Comune incaricato del ritiro dei buoni per la scuola materna ed elementare, entro le ore 9.00 di ciascuna giornata in cui il servizio dovrà essere effettuato.

Il suddetto orario a seguito di modifiche del calendario scolastico potrà subire modificazioni, previo accordo tra le parti.

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel capitolato speciale di appalto e nei vari allegati che costituiscono il progetto del servizio e costituiranno parte integrante del contratto. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Per la scelta del contraente si esprimono le seguenti considerazioni :

- nell'appalto per il servizio di mensa scolastica non pare opportuno procedere alla suddivisione in lotti distinti in quanto l'affidamento del servizio oggetto dell'appalto è caratterizzato da una sostanziale omogeneità tecnico-operativa delle prestazioni richieste alle imprese concorrenti, tale da non rendere possibile l'individuazione di alcuna motivazione a supporto della determinazione a scindere le prestazioni richieste in affidamenti separati;
- Si propone l'adozione del metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa ex art. 83 del D. Lgs. n.163/2006, stante la natura del servizio che impone particolare attenzione alla sua qualità di esecuzione e assunzione al prezzo a base d'asta dell'appalto precedentemente diminuito dalla percentuale del 5%;
- la procedura di scelta del contraente sarà effettuata dal Comune di Viguzzolo (D.L. 24.6.2014 n. 90 convertito con modificazione nella legge 114/2014).

Viguzzolo, lì 29.09.2014

Il Responsabile del Servizio
Rag. Valentina Nicolini