



Relazione tecnico-illustrativa del servizio di refezione (ristorazione) scolastica

Alla fine del centro estivo 2014 era scaduto il contratto per il servizio di refezione scolastica con la Ditta Cirr-Food, per cui era stata predisposta la procedura di gara, che è di seguito stata annullata. Al fine di dare continuità al servizio è necessario indire una nuova gara di appalto per individuare il soggetto che gestirà a partire dal prossimo anno scolastico 2015 fino al 2020.

In relazione al servizio che si intende appaltare non sono attive convenzioni stipulate da CONSIP o ME.PA.

L'affidamento del servizio di refezione dovrà comprendere la preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione pasti e bevande, delle pulizie e del riassetto del refettorio, della cucina, della dispensa e dei servizi igienici pertinenti i locali mensa di appartenenza del Comune.

Per lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione dovrà mettere a disposizione della Ditta il Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza ed adeguati a tali normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado le cui famiglie di appartenenza abbiano provveduto all'iscrizione al servizio all'inizio o nel corso dell'anno scolastico. Saranno, altresì, ammessi a fruire del servizio di ristorazione gli insegnanti ed il personale ATA che, per ragioni di servizio, dovranno permanere nel plesso. Nel periodo estivo l'utenza sarà rappresentata dai frequentanti il Centro Estivo e dai loro assistenti.

UBICAZIONE DEI CENTRI DI PRODUZIONE PASTI E DELLE SEDI DI CONSUMO

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione mette a disposizione della Ditta il Centro Cottura, i relativi impianti, le pertinenze anche esterne e le attrezzature, le quali dovranno essere mantenute dalla Ditta conformi alla normativa vigente nell'ambito della sicurezza adeguati alla normativa, ove necessario, per tutta la durata dell'appalto.

CENTRO COTTURA:

SEDE VIA ROMA n. 63 SITUATO NELL'EDIFICIO SCOLASTICO.

- vengono preparati i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, per il personale docente, dai minori frequentanti il centro estivo e dai loro assistenti

REFETTORIO:

SEDE VIA ROMA N. 63 ADIACENTE AL CENTRO DI COTTURA

- vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola, primaria e secondaria di primo grado, per il personale docente, dai minori frequentanti il centro estivo e dai loro assistenti, preparati nel centro di cottura
- dai minori frequentanti il centro estivo e dai loro assistenti preparati nel centro di cottura

REFETTORIO:

SEDE VIA ROMAN. 63 ADIACENTE AL CENTRO DI COTTURA

- vengono, distribuiti agli alunni della scuola dell'infanzia.

numero utenti:

	Totale pasti per anno
Scuola dell'Infanzia Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	7.949
Scuola Elementare Frequenza: lunedì - mercoledì - giovedì	3.270
Media Frequenza: Martedì – Venerdì	1.634
Doposcuola: Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	480
Centro estivo – quattro settimane Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	1.000
Totale	14.333

Su base annua si presume la somministrazione di una quantità complessiva di n. 14.333 pasti. I dati di cui sopra sono esposti, a titolo puramente orientativo, sulla base del calendario scolastico degli ultimi anni e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune, per cui i quantitativi numerici potranno variare in più o in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

E' facoltà dell'Amministrazione aggiungere, togliere o comunque variare i punti di distribuzione pasti, senza che ciò possa comportare variazioni nei corrispettivi.

Il contratto di appalto avrà la seguente durata di anni cinque (Settembre 2015 - giugno 2020). Il giorno di inizio e di termine del servizio di ristorazione scolastica sono determinati sulla base dei rispettivi calendari scolastici, i quali verranno comunicati con congruo anticipo alla I.A. a cura del Comune.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dai menù e delle grammature ed in base alle caratteristiche delle derrate alimentari che costituiscono parte integrante del capitolato d'appalto.

Il pasto caldo giornaliero pro-capite sarà costituito da:
primo piatto

- secondo piatto con contorno (verdura cotta o cruda)
- frutta già lavata o mousse di frutta o dessert o yogurt o budino
- pane
- acqua minerale
- merenda pomeridiana per gli alunni della Scuola dell'Infanzia che si fermano alle attività del prolungamento e per gli utenti del centro estivo.

Il Servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto è comprensivo delle forniture e prestazioni appresso specificate:

- provvista derrate alimentari;
- preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso la cucina centralizzata ubicata nei locali del plesso scolastico;
- predisposizione dei tavoli per i pasti, con utilizzo di:
- tovaglioli e tovaglette monouso;
- stoviglie di ceramica o porcellana, di colore bianco, integre, non annerite, non scheggiate, non graffiate e bicchieri di vetro infrangibili, integri, non graffiati e non scheggiati, idonei per il lavaggio in lavastoviglie;
- posate tipo inox (cucchiai, forchette e coltelli non seghettati).
- lavaggio stoviglie, riordino e pulizia dei refettori e della cucina, con relative pertinenze ed attrezzature, dopo i pasti;
- pulizia del servizio WC ad uso del personale;
- gestione differenziata dei rifiuti;
- derattizzazione, disinfestazione e sanificazione di tutti i locali adibiti al refettorio, con le modalità e la tempistica indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- provvista di tutto il materiale igienico - sanitario occorrente per tutte le operazioni di pulizia descritte nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Tutto il materiale di cui sopra dovrà essere fornito dalla I.A. in rapporto al numero dei pasti serviti, fatto salvo l'eventuale utilizzo di materiale fornito dal Comune in sede di consegna degli impianti. Scodellamento e distribuzione dei pasti per gli alunni delle scuole materna, elementare e media, nonché per i frequentanti il Centro Estivo, presso il refettorio adiacente la cucina;

Per gli alunni della scuola materna e per gli alunni frequentanti le prime due classi della scuola elementare, i secondi e la frutta dovranno essere porzionati nel piatto;

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 quanto non previsto nella presente relazione si rimanda al capitolato speciale di appalto ed ai relativi allegati che costituiscono il progetto di ristorazione scolastica per gli anni 2015-20 e successivi.

La scelta del contraente avverrà tramite la Centrale Unica di Committenza (CUC) costituita nell'ambito della Macro-organizzazione della Convenzione Plurifunzionale stipulata con i Comuni di Sale (Capoconvenzione e sede CUC), Alluvioni Cambiò, Piovera e Pontecurone.

Sale, li 13 luglio 2015

Il Responsabile del Servizio Demografico Amministrativo
Camata Erminia Gabriella