



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

Alla fine del centro estivo 2014 scadrà il contratto per il servizio di refezione scolastica, occorrerà pertanto provvedere alla gara di appalto per l'affidamento alla fine di garantire la continuità del servizio a partire dal nuovo anno scolastico 2014.

In relazione al servizio che si intende appaltare non sono attive convenzioni stipulate da CONSIP o da altri soggetti

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, delle scuole elementari e delle scuole medie inferiori 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.

Per il Comune di Pontecurone:

Ubicazione dei centri di produzione pasti e delle sedi di consumo:

centro cottura: 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, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti

refettorio: via Roma n. 63 - situato nell'edificio scolastico- : vengono, distribuiti i pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia in un vano ed i pasti per la scuola primaria e secondaria di primo grado in un secondo vano, per il personale docente, per i minori frequentanti il centro estivo e per i loro assistenti, preparati nel centro di cottura.

numero presunto degli utenti:

	totale pasti annuo
Scuola dell'Infanzia Frequenza : giornaliera Escluso il sabato	7.949
Scuola Elementare Frequenza: lunedì – mercoledì – giovedì. Doposcuola il martedì e venerdì	3.703
Scuola Media Frequenza: Martedì – Venerdì. Doposcuola il lunedì, mercoledì e giovedì	1.634
Centro estivo: quattro settimane Frequenza: giornaliera Escluso il sabato	1.000

Su base annua si presume la somministrazione di una quantità complessiva di n. 14.286 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 2014 - fine centro estivo 2019). 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. Verrà, altresì, comunicato con congruo anticipo il periodo di svolgimento del Centro Estivo.

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

- a) provvista derrate alimentari;
- b) preparazione e cottura delle vivande da eseguirsi presso la cucina centralizzata ubicata nei locali del plesso scolastico;
- c) predisposizione dei tavoli per i pasti, con utilizzo di:
 - tovaglioli e tovagliette 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).

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.

- d) 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;
- e) Lavaggio stoviglie, riordino e pulizia dei refettori e della cucina, con relative pertinenze ed attrezzature, dopo i pasti;
- f) pulizia del servizio WC ad uso del personale;
- g) gestione differenziata dei rifiuti;
- h) 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 e nello specifico allegato.

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.

Sale, li 07 luglio 2014

Il Responsabile del Servizio Demografico Amministrativo
Camata Erminia Gabriella