



Relazione tecnico-illustrativa del servizio di refezione (ristorazione) scolastica per gli anni scolastici 2014-15 e successivi sino a giugno 2019

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Carbonara Scrivia ad impresa di ristorazione specializzata.

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 sottoelencate:

Scuole	Totale pasti	Giorni
Materna-Via Tito Carbone	5.400	200
Elementare-Piazza Don Goggi	3.700	200

Su base annua si presume la somministrazione di una quantità complessiva di n. 9.100 pasti circa .

Nelle quantità di pasti relativi ai singoli gradi di scuola si è tenuto conto dei pasti per il personale docente che, per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso, nonché altro personale incaricato dall'istituto Comprensivo per finalità didattiche e personale ATA autorizzato su richiesta.

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.

I pasti, preparati presso idoneo centro di cottura sono , sono trasportati e somministrati nei rispettivi refettori dagli alunni delle scuole materna e della scuola elementare .

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: Settembre 2014 – Giugno 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 all'appaltatore a cura del Comune.

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole elementari, 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.

Per lo svolgimento del servizio l'Amministrazione concede in uso, per l'intera durata del contratto, i locali (Refettori) necessari con le relative attrezzature ed arredi, siti presso la scuola materna in Via Tito Carbone e presso la scuola elementare sita in Piazza Don Goggi n 1.

Al momento della consegna alla Ditta aggiudicataria, sarà redatto il relativo verbale a cura dell'ufficio tecnico comunale.

La Ditta aggiudicataria sarà, per tutta la durata dell'affidamento, tenuta a garantire la piena efficienza dei locali, attrezzature, impianti e materiali ad essa consegnati, provvedendo a proprio carico, cura e spese agli interventi di manutenzione o di sostituzione.

Con il consenso dell'amministrazione comunale, la Ditta aggiudicataria potrà installare presso la cucina ulteriori attrezzature fisse o mobili in aumento di dotazione o in sostituzione di quelle deteriorate. Le attrezzature fisse diverranno proprietà dell'amministrazione comunale al termine del contratto.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa la ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso, pienamente efficiente e funzionante, tutto quanto è stato consegnato, in base al verbale sopra citato, con apposito verbale di riconsegna.

I pasti sono somministrati presso il refettorio sito nella scuola materna di Via Tito Carbone, per gli alunni della scuola materna e presso il refettorio sito nella scuola elementare di Piazza Don Goggi, per gli alunni della scuola elementare.

Il pasto giornaliero pro – capite sarà costituito da:

- A) primo piatto
- B) secondo piatto
- C) un contorno
- D) pane
- E) frutta fresca di stagione o dessert o gelato
- F) acqua minerale
- G) merenda

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

Il centro di cottura deve essere di proprietà oppure in disponibilità della ditta appaltatrice, per tutto il periodo di riferimento del presente appalto, dimostrabile mediante contratto di affitto, di appalto o gestione o qualsiasi altro atto che ne determini la disponibilità stessa e dovrà essere in regola con la normativa sanitaria e di igiene vigente.

La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare tutte le norme igieniche e sanitarie vigenti in materia.

I contenitori dei pasti ed ogni altro genere alimentare destinato al servizio di refezione scolastica devono essere consegnati e depositati a cura della ditta appaltatrice, solo ed esclusivamente nei locali ad uso refezione scolastica.

Il trasporto dei contenitori dei pasti dal centro di cottura ai siti di somministrazione dovrà avvenire mediante mezzi di trasporto isotermitici.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni indicati dall'Amministrazione Comunale con esclusione delle vacanze e delle sospensioni delle attività scolastiche.

Il numero delle presenze degli alunni verrà comunicato al personale di cucina da parte del personale scolastico 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.

La ditta appaltatrice provvederà alla distribuzione del pasto della scuola materna alle ore 12.00.

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 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 2014-15 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.

Carbonara, lì 2 luglio 2014

Il Responsabile del Servizio
Rag. Veronica Tondo