



COMUNE DI SARROCH

Città Metropolitana di Cagliari

Allegato M

Comune di Sarroch

Area Amministrativa, Attività
Produttive, SUAPE e Turismo
Servizi Scolastici

Via Siotto 2

09018 Sarroch (CA)

C.F.80006310926

☎ 070/90926200-261 Fax

070/901139

sito: www.comune.sarroch.ca.it

e-mail:

angelo.tolu@comune.sarroch.ca.it

pec: protocollosarroch@pec.it

codice NUTS ITG27

codice ISTAT 092066

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

per la procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.lgs 50/2016 tramite RDO sulla piattaforma SARDEGNA-CAT per l'affidamento del servizio di refezione scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e della scuola secondaria di I grado ed ai bambini divezzi e semi-divezzi iscritti al nido comunale.

Anni Scolastici 2018/2019 - 2019/2020

CIG N. _

Premessa

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni iscritti e frequentanti i tre plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Sarroch (infanzia, primaria, secondaria di 1° grado) ed ai bambini divezzi e semidivezzi iscritti al Nido Comunale.

In particolare il servizio è garantito attraverso l'affidamento ad operatori economici esterni non avendo l'Amministrazione Comunale locali e personale per poter erogare direttamente il servizio.

Al fine di fornire agli utenti un servizio adeguato, il medesimo è così articolato:

Nel Centro di Cottura individuato dalla ditta aggiudicataria saranno preparati i pasti che saranno trasportati nei seguenti plessi scolastici:

- **SCUOLA INFANZIA con sede in via Verdi**
- **SCUOLA PRIMARIA con sede in via Fermi**
- **SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO con sede in via Dante**
- **NIDO COMUNALE con sede in via Raffaello**

Modalità espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali

L'appalto ha per oggetto il servizio di **Mensa Scolastica**, consistente nello specifico:

- nell'approvvigionamento delle derrate alimentari e nella produzione di pasti per gli utenti della scuola dell'infanzia, della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e nel nido comunale;
- nel trasporto, nello scodellamento e nella distribuzione dei pasti agli alunni presso le suindicate scuole;
- nel lavaggio delle stoviglie necessarie per la preparazione e per il trasporto dei pasti nonché nel riordino e nella pulizia giornaliera dei locali adibiti alla distribuzione, alle sale mensa e ad eventuali zone di ripostiglio ad esse attinenti e connesse;
- nella produzione e somministrazione dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse, in qualità di docenti o collaboratori;

Il trasporto degli alimenti dal centro di cottura alle sedi scolastiche, deve essere effettuato con automezzi e contenitori, muniti delle prescritte autorizzazioni, idonei, destinati a tale scopo e concepiti in modo tale che sia garantito il rispetto delle norme vigenti in materia.

La somministrazione agli utenti presso le scuole deve essere effettuata in stoviglie monouso (Tovagliette, piatti, bicchieri, posate e tovaglioli) che dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice o in alternativa da piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio che dovranno essere forniti dalla ditta, la quale provvederà al lavaggio ed alla sanificazione di dette stoviglie.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della Pubblica Amministrazione.

Nel Capitolato prestazionale sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio, che in ogni caso può essere soggetto a migliorie e/o possibile variazioni compatibilmente con quanto già atteso.

I soggetti che potranno partecipare alla gara dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica, tecnica e professionale

Obiettivi da perseguire e standard di qualità

La gestione della mensa comporta una grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato prestazionale del presente appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

Locali, attrezzature e manutenzioni

La preparazione dei pasti deve essere eseguita in centri di cottura in regola con tutte le autorizzazioni previste in materia e dotati dalle attrezzature minime necessarie alla preparazione dei pasti.

L'appaltatore è tenuto ad adeguare, implementare le attrezzature presenti nei punti di cottura di quanto necessario per l'ottimale funzionalità del servizio.

I processi di lavorazione ed il controllo degli alimenti dovranno rispondere ad elevati standard di programmazione e di controllo igienico attraverso l'attuazione di specifiche procedure operative che garantiranno anche un livello qualitativo costante nel tempo.

Scelte logistiche trasporti

Una buona organizzazione dei trasporti e dei tempi di consegna risulterà fondamentale al fine di garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti somministrati. Lo studio della dislocazione sul territorio dei punti di consegna e la riduzione dei tempi di trasporto permetterà di effettuare consegne separate per le varie fasce d'età, con cotture differenziate e più prossime al momento del consumo.

Per questi motivi l'Impresa appaltatrice avrà l'onere di prevedere e organizzare una rete dei trasporti organizzata con:

- percorsi e tempi fissati di consegna;
- percorsi alternativi in caso di imprevisti.

Il tempo di percorrenza dovrà essere max di trentacinque minuti dal centro di cottura alle sedi scolastiche come sopra indicate. Si farà riferimento a <https://www.google.maps>

Servizi attualmente espletati

La fornitura del Servizio oggetto dell'appalto, è richiesta nei seguenti Plessi Scolastici:

1. NIDO COMUNALE – Via Raffaello

Tutti i giorni della settimana con esclusione del sabato:

2. SCUOLA MATERNA – Via Verdi

Tutti i giorni della settimana con esclusione del sabato:

3. SCUOLA PRIMARIA – Via fermi

Tutti i giorni della settimana con esclusione del sabato;

4. SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO – Via Dante

per due volte la settimana orientativamente nei giorni di martedì e giovedì

Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva

Il personale scolastico avrà il compito di comunicare all'Impresa, quotidianamente e per iscritto (via FAX o Mail) , entro le ore 9.30, le prenotazioni degli alunni che usufruiranno nel giorno di riferimento del servizio mensa.

Sistema di pagamento da parte degli utenti

L'erogazione del servizio comporta il pagamento di una quota contributiva mensile da parte degli utenti che permette l'erogazione di buoni pasto. Tali tickets devono essere ritirati presso ciascun plesso scolastico in numero corrispondente al numero dei pasti erogati.

Pasto, menù e diete, qualità ingredienti, ecc.

Secondo quanto riportato nelle schede

ALLEGATE :

- A. Menu e grammature;
- B. Preparazione alimenti e forniture materie prime;
- C. Schede merceologiche;
Approvate dal Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione della Asl di Cagliari

Organico necessario all'espletamento del Servizio

Il servizio deve essere assicurato con un organico minimo di n. 11 (undici) operatori :

- **N. 2 cuochi ;**
- **N. 8 addetti alla distribuzione/ scodellamento/pulizia;**
- **N. 1 addetto al trasporto dei pasti.**

Analisi della domanda

Sulla base dei dati del precedente anno scolastico si hanno i seguenti dati quantitativi:

Plessi scolastici	Numero medio pasti erogati al giorno	Numero giorni totale del contratto	Numero totale pasti presunti del contratto
Scuola Primaria Via Fermi	90	151	13.590
Scuola Media Via Dante	45	64	2.880
Scuola Materna Via Verdi	110	151	16.610
Nido Comunale Via Raffaello	20	185	3.700
Totale			36.780

Si stima, pertanto, per n. **02 annualità** l'erogazione di **73.560** pasti.

In relazione ai dati sopra riportati si può ipotizzare che la domanda del servizio da parte degli utenti per il periodo dell'appalto stimato e in base ai dati comunicati dalla scuola, salvo ulteriori incrementi/decrementi determinati da fattori imponderabili.

QUADRO ECONOMICO

**Anni Scolastici
2018/2019-2019/2020**

Numero pasti presunti per ogni anno scolastico complessivi n. 36.780

- n. 33.080 per i tre plessi scolastici dell'Istituto Comprensivo di Sarroch
- n. 3.700 per il nido comunale

Numero pasti presunti per due anni scolastici complessivi n. 73.560

Costo Servizio Mensa	
A1 Costo totale per la fornitura dei pasti incluso ogni altro onere per rendere efficiente il servizio	327.483,46 €
A2 Oneri sicurezza	1.637,42 €
Totale servizio mensa	329.120,88 €
IVA al 4% su importo a base d'asta	13.099,34 €
TOTALE	342.220,22 €
Incentivo ai sensi dell'art. 113 comma 3 e 4 del d.lgs 50/2016 pari al 1,5 %	5.133,30 €

Costo unitario a pasto	
Costo pasto unitario IVA esclusa	4,45 €
a) Costo pasto al netto sicurezza	4,40 €
b) Oneri sicurezza non soggetti a ribasso	0,05 €
c) IVA sul pasto singolo (4%)	0,18 €
Costo pasto unitario IVA inclusa	4,63 €

Il Responsabile
dell'Area Amministrativa, SUAPE, Attività Produttive e Turismo
Angelo Tolu