



COMUNE DI SARROCH

Città Metropolitana di Cagliari

ALLEGATO

L

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 TECNICA

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.

Carta intestata dell'operatore economico concorrente

SCHEMA - RELAZIONE TECNICA

1) PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni iscritti e frequentanti presso 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.

I pasti saranno prodotti e confezionati presso il Centro di Cottura con sede in _____

Tempo di percorrenza pari a _____ dalle sedi scolastiche per la consegna e la distribuzione dei pasti

di cui la Ditta dovrà avere la disponibilità al fine della stipula del contratto e dell'esecuzione del medesimo. I pasti dovranno essere trasportati con veicoli conformi alla vigente normativa sulla veicolazione dei pasti ed il tempo di percorrenza dal centro cottura alle sedi scolastiche ed al nido comunale non dovrà superare i trentacinque minuti.

Il personale impiegato per rendere efficiente il servizio è pari a numero _____ addetti

Con le seguenti qualifiche ed inquadramento ai sensi del CCNL per il settore della ristorazione collettiva, commerciale e turismo.

2) PIANO DI QUALITA' CONCERNENTE L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Redazione di un piano di qualità concernente l'organizzazione del servizio in cui dovranno essere inserite in maniera sintetica:

- ✓ modalità approvvigionamento derrate,
- ✓ produzione dei pasti e trasporto, rispetto dei criteri minimi ambientali
- ✓ distribuzione agli utenti, s
- ✓ elezione e accreditamento fornitori,
- ✓ metodologia e verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature..
- ✓ numero di addetti impiegati per rendere efficace ed efficiente il servizio, organizzazione del personale, qualifiche e aggiornamenti professionali del personale addetto ed impiegato per il presente appalto, in applicazione al CCNL per i dipendenti di aziende dei settori di pubblici esercizi, ristorazione collettiva , commerciale e turismo (01 gennaio 2018- 31 dicembre 2021)

Riduzione al minimo dell'impatto ambientale in attuazione al D.M. 25/07/2011 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

3) INTERVENTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

- ✓ Dovranno essere indicati un minimo di incontri con un esperto dietologo/ nutrizionista, che prevedano la partecipazione di alunni, insegnanti e genitori.
- ✓ Dovranno essere indicati interventi mirati alla riduzione degli sprechi alimentari
- ✓ Programmazione di "laboratori del gusto" rivolto agli alunni ed ai genitori

4) SISTEMI DI RILEVAZIONE E GRADIMENTO DELLA QUALITA' PERCEPITA DAGLI UTENTI CUSTOMER SATISFACTION

Predisposizioni di questionari specificamente destinati ai bambini ed agli adulti (docenti e genitori) e frequenza di tali rilevazioni.

5) UTILIZZO DEI PRODOTTI CON CERTIFICAZIONE DOP, IGP, A CHILOMETRO ZERO ecc.

- ✓ Illustrazione sintetica dei prodotti utilizzati per il servizio in oggetto:
- ✓ prodotti DOP (denominazione di origine protetta)
- ✓ prodotti IGP (indicazione geografica protetta) con specificazione della localizzazione della azienda ove questi sono coltivati,
- ✓ prodotti BIO certificati per provenienza e produttore,
- ✓ prodotti di filiera sarda o interamente sarda, a km zero,
- ✓ prodotti del mercato equo e solidale.
- ✓ Proposte di menù tematici (es. regionali, della tradizione sarda, etnici ecc...)

6) INFORMATIZZAZIONE E GESTIONE DEL CONTROLLO DEI PASTI E DEI PAGAMENTI

Illustrazione sintetica delle attrezzature informatiche messe a disposizione da parte della ditta:

- ✓ Informatizzazione e gestione del controllo dei pasti e dei pagamenti
- ✓ Creazione dei database con l'inserimento di tutti i dati anagrafici degli alunni, piano tariffario, diete speciali ecc
- ✓ Prenotazione dei pasti giornalieri: utilizzo di attrezzature informatiche (es. tablet o smartphone) per la rilevazione on - line degli utenti che fruiscono del servizio.
- ✓ Interazioni e comunicazioni con l'utenza

7) RIDUZIONE DEI RIFIUTI E DEGLI IMBALLAGGI DI PLASTICA

Illustrazione degli interventi che la ditta intende attuare al fine della riduzione dei rifiuti e degli imballaggi di plastica secondo i principi dettati dall'Unione Europea.

Abolizione dell'uso delle stoviglie in plastica monouso, sostituzione con stoviglie, bicchieri e posate in ceramica, vetro e acciaio, di cui la ditta si farà totale carico per l'acquisto, il lavaggio e la sanificazione.

Sostituzione dell'acqua imbottigliata in plastica con acqua imbottigliata in vetro e/o microfiltrata.

8) PROPOSTE AGGIUNTIVE E MIGLIORATIVE RISPETTO AI REQUISITI MINIMI PREVISTI DAL CAPITOLATO

Illustrazione di altre proposte integrative e migliorative del servizio rispetto ai requisiti minimi previsti dal capitolato prestazionale esempi indicativi

- ✓ rinfresco gratuito in un'occasione annua
- ✓ incentivi premianti per le classi che durante l'anno scolastico hanno dimostrato particolare
- ✓ attenzione e sensibilità per l'alimentazione sana e la riduzione dello spreco alimentare
- ✓ Valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, progetti per il recupero del cibo non somministrato. Nei CAM (Criteri ambientali minimi) della ristorazione scolastica tra le specifiche tecniche premianti è presa in considerazione la destinazione del cibo non somministrato. Si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi premianti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale".

Relazione tecnica firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta

N:B: la relazione dovrà essere redatta in lingua italiana, con videoscrittura, dimensione carattere 11-12 - interlinea 1,5