



# ***CITTA' DI LEGNAGO***

**ALLEGATO N° 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

ALLEGATO n° 1 - Specifica Tecnica

"OGGETTO DEL SERVIZIO"

## ALLEGATO N° 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

### INFORMAZIONI GENERALI

L'affidamento in appalto riguarda la gestione del servizio comunale di ristorazione scolastica nelle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado **per il periodo dal 01/09/2009 al 31/08/2015**

Il periodo di esecuzione dell'appalto comprende gli anni scolastici 2009/2010, 2010/2011, 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014 e 2014/2015.

### SEDI SCOLASTICHE

Le sedi, ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati, ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Legnago. Viene indicato di seguito l'indirizzo dei plessi scolastici e il numero presunto dei pasti/anno.

Tipologia/Scuola	Sede
Scuola Infanzia Legnago	Via Leopardi 3
Scuola Infanzia Casette	Via Casette 1
Scuola Infanzia Terranegra	Via Terranegra
Scuola Infanzia San Vito	Via San Vito 110
Scuola Infanzia Canove	Piazza Don Galvani 1
Scuola Primaria Legnago	Via Leopardi 3
Scuola Primaria Casette	Via Casette 71
Scuola Primaria Terranegra	Via Terranegra
Scuola Primaria San Pietro	Via San Salvaro 16
Scuola Primaria Vangadizza	Via Rossini
Scuola Primaria Vigo	Via Rovigo
Scuola Primaria San Vito	Via San Vito 110
Scuola Primaria Porto	Via G. Bruno 3
Scuola Secondaria 1° grado "Frattini"	Via XX Settembre 39
Scuola Secondaria 1° grado "Barbieri"	Via Togliatti 1
Scuola Secondaria 1° grado "Cavalcaselle"	Via Sicilia 11
Asilo nido "Culla sulla luna"	Via Casette 71

### FABBISOGNO ALIMENTARE

La frequenza di erogazione del servizio ed il numero di pasti da produrre sono variabili in funzione:

- dell'articolazione degli orari di attività didattica in ciascuna scuola (frequenza su 5 gg. o rientri pomeridiani in determinate giornate), definiti dagli organi scolastici;
- del calendario scolastico annuale (incluse le eventuali variazioni stabilite a livello locale dagli organi scolastici);

- di eventuali servizi aggiuntivi nella scuola primaria e secondaria di 1° grado, nelle giornate in cui non sono previsti rientri pomeridiani per attività didattiche (attivati dal Comune d'intesa con gli organi scolastici);

PLESSO SCOLASTICO	NUMERO PASTI PRESUNTI		GIORNI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
	A.S. 2009/2010	(calcolati sull'utenza dell'anno sc. 2007/2008)	
	N. mass. di alunni	Numero pasti presunti	
Scuola Infanzia Legnago	60	7.570	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia Casette	95	14.496	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia Terranegra	100	13.628	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia San Vito	45	6.668	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Infanzia Canove	40	5.135	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Primaria Legnago	105	9.911	Lunedì, martedì, giovedì
Scuola Primaria Casette	130	16.793	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Primaria Terranegra	140	18.774	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Primaria San Pietro	90	7.955	Lunedì, martedì, giovedì
Scuola Primaria Vangadizza	70	6.019	Lunedì, martedì, giovedì
Scuola Primaria Vigo	60	6.645	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì
Scuola Primaria San Vito	60	5.356	Lunedì, mercoledì, venerdì
Scuola Primaria Porto	140	15.959	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Scuola Secondaria 1° grado "Frattini"	20	548	Mercoledì
Scuola Secondaria 1° grado "Barbieri"	15	370	Mercoledì
Scuola Secondaria 1° grado "Cavalcaselle"	25	702	Venerdì
Insegnanti scuole Infanzia, Primarie e secondarie 1° grado autorizzati		9.830	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Personale A.T.A. autorizzato		2.000	Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì
Asilo nido "Culla sulla luna" – Casette bambini	16	2.586	Dal lunedì al venerdì Da settembre a luglio
Asilo nido "Culla sulla luna" – Casette Insegnanti		509	Dal lunedì al venerdì Da settembre a luglio

Centri Estivi Ricreativi	30	500	Dal lunedì al venerdì (mese di luglio/agosto)
--------------------------	----	-----	---

In corso di appalto possono intervenire eventuali variazioni all'articolazione dei giorni di frequenza e di attività didattica.

Il numero effettivo dei pasti da fornire può variare in funzione di assenze degli alunni nel corso dell'anno scolastico, del numero delle richieste di utilizzo del servizio o da altre cause o circostanze non prevedibili.

I dati sopra indicati hanno pertanto valore puramente "orientativo" e non vincolante per la stazione appaltante.

Al riguardo l'impresa non potrà richiedere al Comune alcun incremento del corrispettivo di appalto nel caso in cui la produzione alimentare complessiva risulti inferiore a quella preventivata.

**Considerando la durata del rapporto di appalto, il valore presunto complessivo di appalto viene stimato in € 4.348.800,00 al netto di IVA 4%.**

### DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio comprende tutti i processi organizzativi, produttivi, gestionali, distributivi, di autocontrollo igienico - sanitario e di monitoraggio della qualità del servizio di ristorazione scolastica.

L'appalto include i seguenti servizi:

- a) L'organizzazione e la gestione delle attività per l'utilizzo del servizio da parte dei suoi destinatari secondo il "**sistema pre - pagato**" (prenotazioni e rilevazioni giornaliere delle presenze e del numero dei pasti; fornitura dei "titoli di acquisto" per la consumazione dei pasti);
- b) L'organizzazione, l'allestimento e la gestione tecnica degli ambienti destinati al servizio.

A titolo orientativo ed esemplificativo il servizio include le seguenti attività :

PROGRAMMAZIONE	
Oggetto	Attività
Comprende le attività di progettazione di pianificazione e di verifica necessarie a garantire lo svolgimento del servizio secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune	Riguarda tutti gli aspetti del servizio

<b>ORGANIZZAZIONE</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>comprende le attività organizzative per l'impiego dei fattori di produzione (risorse umane, tecniche, strumentali) necessarie a garantire lo svolgimento del servizio secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include le seguenti attività :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I rapporti con gli organi scolastici locali e con il Comune per la definizione del fabbisogno alimentare (utenti, frequenza del servizio, orari del servizio, turnazioni) sulla base del calendario scolastico e dei programmi didattici nelle diverse scuole;</li> <li>- La prenotazione e la raccolta dei dati riguardanti il fabbisogno alimentare giornaliero in ciascuna scuola;</li> <li>- La verifica preventiva di eventuali casi di allergie e intolleranze alimentari presso gli utenti o di controindicazioni alimentari per motivi etnici o religiosi;</li> <li>- La fornitura dei titoli di acquisto (buoni pasto) per la consumazione dei pasti e gli adempimenti connessi al loro utilizzo da parte degli utenti con il sistema "pre-pagato";</li> <li>- La fornitura di tovagliette, tovaglioli, bicchieri, stoviglie, pentole, posateria varia, carrelli porta vivande, carrelli scaldavivande e di ogni altro materiale e bene di consumo;</li> <li>- I rapporti con l'ASL ed il Comune per il monitoraggio dei menu' e delle prescrizioni dietetiche;</li> <li>- Gli adempimenti amministrativi presso le autorità competenti per l'ottenimento di permessi, nullaosta, registrazioni di attività, autorizzazioni comunque denominate, prescritte dalle norme vigenti per l'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e per l'utilizzo degli ambienti destinati al servizio;</li> <li>- L'attuazione degli adempimenti previsti dalle norme vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;</li> <li>- La direzione tecnica e l'attività di formazione e addestramento del personale;</li> </ul>

<b>ACQUISTO DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività dirette all'acquisto delle derrate alimentari necessarie a garantire lo svolgimento del servizio secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La selezione di fornitori qualificati;</li> <li>- La selezione delle derrate alimentari con le caratteristiche di qualità prescritte;</li> <li>- Gli ordinativi di acquisto;</li> <li>- Il controllo di qualità delle derrate alimentari in ingresso;</li> <li>- La conservazione e lo stoccaggio;</li> <li>- La conservazione dei documenti per la "rintracciabilità" e l'identificazione delle caratteristiche di qualità dei prodotti e la messa a disposizione degli organismi di controllo e vigilanza.</li> </ul>

<b>PRODUZIONE ALIMENTARE</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività di trasformazione e di manipolazione Per il confezionamento di pasti secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include tutte le fasi del ciclo produttivo alimentare</p>

<b>TRASPORTO E DISTRIBUZIONE</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività di veicolazione degli alimenti e distribuzione agli utenti secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include le seguenti attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- preparazione, pulizia e riordino dei refettori dei refettori e dei locali destinati alla consumazione dei pasti;</li> <li>- porzionamento;</li> <li>- confezionamento "in monoporzione" (ove previsto)</li> <li>- mantenimento in temperatura secondo le buone prassi igienico - sanitarie;</li> <li>- fornitura di contenitori e di carrelli termici per la conservazione di alimenti;</li> <li>- trasporto degli alimenti dal Centro Produzione pasti ai terminali di distribuzione nelle sedi scolastiche di destinazione;</li> <li>- distribuzione agli utenti con modalità idonee in relazione alla fascia di età degli utenti e alla tipologia di scuola (servizio ai tavoli o distribuzione "self - service", con area opportunamente attrezzata e con l'assistenza di personale);</li> </ul>

<b>ALLESTIMENTO DEGLI AMBIENTI</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività per l'allestimento e la conduzione degli ambienti ricevuti in uso secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la fornitura e la posa in opera di attrezzature, impianti, strumenti di lavoro (ad integrazione e/o sostituzione delle dotazioni esistenti messi a disposizione del Comune);</li> <li>- Stipula dei contratti di utenza per il Centro Produzione Pasti;</li> <li>- Gli adempimenti amministrativi e tecnici per il rilascio delle autorizzazioni o nullaosta comunque denominati per l'uso dei locali in cui viene svolto il servizio di ristorazione;</li> <li>- Gli adempimenti riguardanti la gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro;</li> </ul>

<b>GESTIONE TECNICA DEGLI AMBIENTI</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività per la corretta conduzione tecnica ed igienico - sanitaria degli ambienti ricevuti in uso in conformità alle normative vigenti in materia di igiene degli alimenti, di prevenzione incendi e di sicurezza nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Include le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le verifiche periodiche di corretto funzionamento e di Conformità tecnica previste dalle norme vigenti per gli impianti ed attrezzature in uso;</li> <li>- L'adozione ed applicazione di uno specifico "Sistema di autocontrollo per la sicurezza igienica dei processi alimentari" secondo gli standard HACCP";</li> <li>-La pulizia' disinfezione' sanificazione' derattizzazione' secondo appositi "Piani di pulizia" e "Registri di attività" che definiscano e registrino le tipologie e la frequenza di intervento ed i prodotti utilizzati in funzione delle caratteristiche e destinazioni d'uso degli ambienti;</li> <li>- La fornitura dei prodotti, materiali di consumo e strumenti di lavoro per l'esecuzione delle attività di pulizia, disinfezione' sanificazione e derattizzazione;</li> <li>- Il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti' secondo le normative vigenti ed il sistema di raccolta "differenziata" in uso a livello locale;</li> <li>- La manutenzione tecnica ordinaria per mantenere in buono stato di conservazione i beni immobili e mobili ricevuti in uso dal Comune;</li> <li>- La riparazione o la sostituzione delle attrezzature e dei beni strumentali che in corso di appalto presentino guasti, danni o problemi di funzionamento.</li> </ul>

<b>INFORMAZIONE E RAPPORTI CON L'UTENZA</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività dirette a fornire al Comune, agli utenti del servizio ed agli organismi di controllo e di vigilanza l'informazione sul servizio fornito in modo trasparente e secondo gli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'informazione sulle condizioni generali del servizio;</li> <li>- l'informazione sui menu' in uso;</li> <li>- l'informazione sui prodotti alimentari utilizzati;</li> <li>- il confronto con la Commissione Mensa per il controllo di qualità, istituita dal Comune in accordo con gli organi scolastici;</li> <li>- l'attività di educazione alimentare;</li> </ul>

<b>CONTROLLO DI QUALITA'</b>	
<b>Oggetto</b>	<b>Attività</b>
<p>Comprende le attività di monitoraggio e di verifica dirette ad accertare la qualità "percepita" dagli utenti del servizio, la corrispondenza delle prestazioni fornite e del "sistema ristorazione" nel suo insieme alle norme di sicurezza vigenti ed agli standard di qualità richiesti dal Comune.</p>	<p>Include le seguenti attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indagini di soddisfazione presso gli utenti;</li> <li>- attività di "autocontrollo" (es. analisi batteriologiche, organolettiche, piani di campionamento ecc.);</li> <li>- monitoraggio e trattamento dei reclami;</li> <li>- assistenza al cliente;</li> </ul>