



COMUNE DI CASALSERUGO

Provincia di Padova

Settore Segreteria

35020 piazza Aldo Moro 1 - c.f. 80009250285 p.i. 01503070284

Tel. 049.8742811 fax 049.8740015

e.mail segreteria@comune.casalserugo.pd.it

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI PER LE SCUOLE PRIMARIE DI CASALSERUGO E RONCHI DEL VOLO

Periodo settembre 2017- giugno 2020

Il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti è previsto per alunni ed insegnanti, addetti alla sorveglianza, presso le scuole primarie ubicate nel Comune di Casalserugo.

Descrizione sintetica del servizio

Il servizio consiste nelle seguenti attività:

- Acquisto dei generi alimentari (compresi quelli relativi alle diete personalizzate);
- Acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- Fornitura giornaliera, per utente, del seguente materiale a perdere: piatti, bicchiere, tovagliolo e tovaglietta, posate;
- Fornitura, in comodato d'uso gratuito, per l'intera durata dell'appalto, di caraffe dotate di coperchio, per la somministrazione di acqua potabile di acquedotto;
- Fornitura, in comodato d'uso gratuito, per l'intera durata dell'appalto, di carrelli termici per la distribuzione o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, ecc);
- Preparazione dei pasti, compresa la fornitura di diete personalizzate a seguito di specifiche prescrizioni mediche;
- Confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermeici e con automezzi idonei;
- Predisposizione del refettorio;
- Preparazione dei tavoli per i pasti;
- Scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- Lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- Gestione dei rifiuti;
- Incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori,

per tutte le informazioni che fossero richieste, senza alcun onere a carico dell'Ente.

Il servizio deve essere svolto, considerato nelle sue singole componenti, garantendo il massimo dell'efficienza allo scopo di raggiungere i seguenti fini:

- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- preparare i cibi seguendo in modo scrupoloso le norme igienico sanitarie e le buoni prassi di igiene;
- preparare e confezionare i pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- assicurare una idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- rispettare le più appropriate norme dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato.

I pasti destinati alle scuole dovranno essere completi di:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno (verdura cotta e cruda);
- frutta di stagione (sostituibile con yogurt o dessert);
- pane.

in modo da assicurare con questi alimenti il corretto apporto di macro e micronutrienti.

I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Per le consegne l'impresa affidataria dovrà dotarsi di appositi mezzi, adeguatamente predisposti per il trasporto di alimenti, in numero sufficiente a garantire che le consegne stesse avvengano presso le scuole non prima di 30 minuti dell'orario previsto per il pranzo.

I pasti, nella loro completezza, dovranno giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Durata e quantità

Il contratto avrà durata per il periodo settembre 2017 - giugno 2020.

Il quantitativo di pasti giornalieri previsti da fornire alla data del presente Capitolato è il seguente:

- 90 pasti presso la Scuola Primaria “E. De Amicis”, sita in via Firenze, n.12 – Casalserugo (dal lunedì al venerdì);
- 30 pasti presso la Scuola Primaria “A. Manzoni”, sita in via Ronchi del Volo, n. 1 -Frazione di Ronchi del Volo (dal lunedì al venerdì);
- 10 pasti per il servizio di “Doposcuola” da fornire presso la Scuola Primaria “E. De Amicis”, sita in via Firenze, n.12 – Casalserugo (dal lunedì al venerdì).

Il numero dei pasti e le modalità temporali di svolgimento del servizio indicati hanno mero valore indicativo e non sono vincolanti per l’Ente, essendo subordinati all’organizzazione e al calendario stabiliti dall’Istituto Comprensivo di Casalserugo.

I dati del servizio riferiti agli ultimi anni sono riportati nel seguente prospetto:

Anno	2014	2015	2016
Numeri utenti	120	120	125
Pasti erogati	19.591	19.716	20.188
Valore contratto (in euro, IVA inclusa)	70.927,23	69.203,16	70859,88

Distribuzione dei pasti

La distribuzione del cibo, lo sparcchiamento e la pulizia di tavoli e sedie dei refettori, avverrà a cura del personale dell’I.A. per entrambi i plessi.

Il servizio di scodellamento dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l’afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell’attività didattica mattutina;
- la I.A. dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento).
- la I.A. dovrà fornire i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, ecc).
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 20-30 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto.

Quadro Economico

La stima degli oneri necessari per l'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico, utilizzando come importo a base di gara il valore di € 4,50 a pasto, di cui € 4,48, IVA esclusa, assoggettabili a ribasso e € 0,02 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso:

Valore totale (€)*	297.000,00
- di cui per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso (€) 1.320,00	
Iva 4% (€)	11.880,00
Altre spese stimate (contributo Aut. Vig.za)	225,00
Totale Euro	309.105,00

* L'importo indicato si intende al netto dell'I.V.A (€ 4,50 x 66.000 n. pasti stimati per la durata del contratto).

Costi manodopera: Il Comune ha stimato nel 37% l'incidenza del costo della manodopera sul prezzo a base di gara, per un ammontare di complessivi € 109.401,60 su n. 66.000 pasti previsti.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AFFARI GENERALI



Loreti Romeo
Romeo Loreti