



COMUNE DI ASSEMINI

(Città Metropolitana di Cagliari)

Servizi Educativi, Cultura, Sociali, Sport

***PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA***

Anni scolastici 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023

PROGETTO

Il presente documento è presentato al Concorrente per consentire di cogliere le informazioni che chiariscono l'impostazione del servizio data negli atti di gara e le aspettative della Stazione Appaltante.

Il Servizio di ristorazione collettiva si realizza su tre diversi ambiti (mensa scolastica, mensa sociale e asilo nido) ed è impostato in modo da consentire all'appaltatore una gestione unitaria, salve le differenziazioni necessarie per i tre diversi target.

Gli aspetti organizzativi del servizio sono ampiamente dettagliati nel Capitolato d'Appalto, a cui si invita a far riferimento anche nella fase di presentazione dell'offerta. Tutti gli aspetti tecnici di gestione del servizio trattati nel Capitolato sono assunti nel presente progetto, integralmente e senza ulteriore specificazione.

ELEMENTI DI QUALITÀ

Gli elementi che stanno a capo del progetto di servizio e che costituiscono **ambiti per la realizzazione della qualità** sono:

1) L'attenzione alla sostenibilità ambientale

Attraverso l'applicazione dei Criteri Minimi Ambientali si punta a perseguire lo scopo del minore impatto ambientale possibile; una parte dei CAM è trattata come criterio premiante ed è oggetto di progettazione per il Concorrente nell'offerta tecnica e di conseguente valutazione per l'attribuzione del punteggio

2) L'attenzione all'alimentazione come determinante della salute

Attraverso lo studio dei menu e la cura per la selezione di ingredienti di qualità con cui si realizzano le pietanze si persegue lo scopo di garantire ai frequentatori della mensa l'accesso quotidiano all'alimentazione sana e controllata. Si ritiene che una più frequente variazione della tabella comune (ovvero un aggiornamento ad anno scolastico) possa contribuire a migliorare il servizio e a sollevare il grado di soddisfazione degli utenti; per questa ragione, è richiesto al Concorrente di presentare nell'offerta tecnica dei menu alternativi a quello previsto in capitolato per gli anni successivi al primo (2021/22 e 2022/23), per ciascuno dei tre target (mensa scolastica, mensa sociale, nido).

3) L'attenzione alla qualità educativa e sociale durante il momento del pranzo

L'estetica delle sale e dell'apparecchiatura, la capacità relazionale degli addetti alla somministrazione, la gradevolezza del cibo e delle presentazioni dello stesso, una puntuale informazione agli utenti, sono alcuni degli aspetti che contribuiscono al raggiungimento della qualità totale del servizio. Nel Capitolato d'appalto sono specificati in dettaglio la gran parte di questi argomenti. Inoltre, al Concorrente è proposto di sviluppare alcuni di questi aspetti nella propria offerta tecnica, per contribuire al miglioramento del servizio e alla soddisfazione dell'utenza.

4) L'attenzione al monitoraggio della soddisfazione degli utenti

Attraverso lo strumento delle commissioni partecipate e il monitoraggio annuale si presta attenzione a cogliere i punti di insoddisfazione e gli eventuali correttivi possibili. L'Appaltatore non fa parte delle commissioni partecipate, ma è coinvolto nell'azione di monitoraggio annuale del servizio, per la quale può presentare nell'offerta tecnica una proposta di sistema di valutazione.

5) *L'attenzione alla valorizzazione dei prodotti locali*

La particolare condizione geografica della Sardegna suggerisce l'utilizzo di prodotti locali sia per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto, sia per far maturare nei fruitori consapevolezza e conoscenza della produzione locale e tipica. Per quanto possibile, è richiesto all'Appaltatore di privilegiare l'utilizzo di prodotti locali nell'esecuzione dell'appalto.

6) *La verifica costante dell'esecuzione degli obblighi di capitolato e di legge*

L'azione capillare di controllo in fase esecutiva è uno degli elementi di garanzia della qualità, oltre che uno stimolo per l'Appaltatore ad adottare tutte le proprie cautele, azioni, correttivi, migliorie per rendere un servizio pienamente rispondente alle richieste della Stazione Appaltante. Si svolge sia all'interno delle riunioni di monitoraggio (mediamente mensili, salvo necessità straordinarie), sia attraverso richiesta di documentazione all'Appaltatore, sopralluoghi nelle sale mensa e nel centro di produzione dei pasti dal parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e del Responsabile Unico del Procedimento, rilevamenti fotografici e video su prodotti, attrezzature e ambienti del servizio.

7) *una relazione fra appaltatore e appaltante ispirata alla collaborazione fattiva in vista del raggiungimento di adeguati standard qualità del servizio*

Agli elementi di qualità sopra esposti, nello specifico periodo storico attuale e in conseguenza della pandemia da Coronavirus, va ad aggiungersene un altro, ovvero la capacità di svolgere il servizio in sicurezza rispetto alla diffusione del contagio da Coronavirus: è in capo al Concorrente specificare le soluzioni che è in grado di proporre affinché il servizio sia svolto con alta considerazione del proprio ruolo nel contenimento del contagio fra i propri lavoratori e nella collettività, ma senza pregiudizio di tutti gli altri elementi di qualità sopra esposti.

Detti **ambiti** sono declinati nel Capitolato d'appalto sotto forma di prescrizioni. Gli stessi sono anche i presupposti concettuali della griglia di valutazione creata per la valutazione dell'offerta tecnica. Pertanto, il Concorrente è invitato a tenerli presenti nella formulazione della propria offerta tecnica per l'attribuzione del punteggio sulla qualità.

CONSISTENZA DEL SERVIZIO

A) Mensa scolastica

Salvo modifiche intervenienti, sono previste nel servizio **un numero complessivo di classi pari a 58**, così distribuite:

- n. 1 classe a tempo prolungato nella scuola secondaria di primo grado di Corso America, con servizio da eseguirsi per n. due volte alla settimana
- n. 1 classe a tempo prolungato nella scuola secondaria di primo grado di Via Cipro, con servizio da eseguirsi per n. due volte alla settimana
- n. 5 classi a tempo pieno nella scuola primaria di Corso Europa, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana
- n. 11 classi a tempo prolungato nella scuola primaria di Corso Europa, con servizio da eseguirsi per n. 1 giorno alla settimana
- n. 5 classi a tempo pieno nella scuola primaria di Via Asproni, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana

- n. 5 classi a tempo prolungato nella scuola primaria di Asproni, con servizio da eseguirsi per n. 1 giorno alla settimana
- n. 10 classi a tempo pieno nella scuola primaria di Via Di Vittorio, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana
- n. 5 classi a tempo prolungato nella scuola primaria di Via Di Vittorio, con servizio da eseguirsi per n. 1 giorni alla settimana
- n. 3 classi a tempo pieno nella scuola dell'infanzia di Via Pola, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana
- n. 3 classi a tempo pieno nella scuola dell'infanzia di Via Portotorres, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana
- n. 3 classi a tempo pieno nella scuola dell'infanzia di Piazza Don Bosco, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana
- n. 3 classi a tempo pieno nella scuola dell'infanzia di Via Tevere, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana
- n. 3 classi a tempo pieno nella scuola dell'infanzia di Via San Giovanni, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni alla settimana

B) Mensa sociale

Salvo modifiche intervenienti sono previsti da un minimo di 30 a un massimo di 60 frequentatori della mensa sociale al giorno. Di questi, mediamente 12 fruiscono del pasto in mensa (pluriporzione, somministrata dai volontari) e il restante nella formula del pasto da asporto (in monoporzione).

C) Asilo nido

La capienza massima dell'asilo è di n. 46 bambini, ma la presenza media è notevolmente ridotta, a causa delle assenze. Gli adulti che fruiscono del servizio sono mediamente 6.

ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NELLE MENSE SCOLASTICHE

Si riportano gli orari adottati fino all'anno scolastico 2019/20:

- nelle primarie di Corso Europa e di Via Di Vittorio il servizio prevede due turni, con inizio alle 12,30 e alle 13,30
- nelle scuole dell'infanzia di Via Pola, Via Portotorres e Piazza Don Bosco, il servizio prevede turno unico con inizio alle ore 12,30
- nelle scuole dell'infanzia di Via Tevere e Via San Giovanni, il servizio prevede turno unico con inizio alle ore 12,00
- nella scuola primaria di Via Asproni, il servizio prevede turno unico con inizio alle ore 13,30
- nelle scuole secondarie di Corso America e Via Cipro, il servizio prevede turno unico con inizio alle ore 13,30

ELENCO DEL PERSONALE

Al fine di consentire le necessarie valutazioni per la formulazione della propria offerta tecnica ed economica, si prevede l'inserimento fra gli atti di gara dell'elenco del personale impiegato, aggiornato al mese di febbraio 2020, ultimo mese di esecuzione del servizio prima della sospensione delle scuole e dell'asilo nido avvenuta per il DPCM del 4.3.2020.

Per quanto riguarda la mensa sociale, rimandando al capitolato, Sezione Seconda, articolo 3 "Obblighi dell'appaltatore", si ribadisce che il servizio non comprende l'onere di provvedere alla somministrazione. Pertanto, in detto punto di somministrazione non opera alcun addetto.