



COMUNE DI ASSEMINI
(Città Metropolitana di Cagliari)
Area Socioculturale, Istruzione e Sport

PROCEDURA APERTA
PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA
Anni scolastici 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026

CUI S80004870921202200019 CIG 9818914828

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 due diversi ambiti, mensa scolastica e mensa sociale, ed è impostato in modo da consentire all'appaltatore una gestione unitaria, salve le differenziazioni necessarie per i due 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 QUALITA'

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

I fruitori della mensa scolastica rientrano in una fascia d'età (3-11) anni pienamente evolutiva e pertanto molto impattata dal valore nutrizionale degli alimenti a cui ha accesso. Tenendo presente tale condizione, si imposta il servizio in modo che la scelta degli alimenti, la loro composizione, l'avvicendamento nelle settimane e nelle stagioni siano rispettosi delle particolari valenze che l'alimentazione ha nella crescita dei bambini. Una parte dei criteri premianti, per queste ragioni sono dedicate a migliorare le proposte di menu stagionali e a utilizzare quantità di alimenti significative di cibo di qualità, per la preparazione delle pietanze.

La tematica si completa con le attenzioni necessarie affinché i frequentatori della mensa scolastica fruiscano effettivamente dell'offerta alimentare sana e controllata: anche il cibo migliore, infatti, se non assunto realmente, non contribuisce al corretto sviluppo dei bambini. Per questa ragione, una parte dei criteri premianti sono dedicati alle strategie per favorire la fruizione degli alimenti maggiormente rifiutati, nonché alla comunicazione, in cui dovranno essere coinvolte le famiglie dei bambini frequentanti la mensa e la comunità tutta, compreso il personale scolastico, affinché maturi una corresponsabilizzazione fra tutti i soggetti intervenienti (gestore del servizio, amministrazione comunale, scuola, famiglie).

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 i menu stagionali alternativi a quello previsto in capitolato per gli anni successivi al primo (2023/24 e 2025/26), per ciascuno dei due target (mensa scolastica e mensa sociale).

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.

In particolare, da sempre il servizio attende di trovare una soluzione adeguata all'utilizzo autonomo dei coltelli nel passaggio alla scuola primaria: fra i criteri premianti, per questo, compare la selezione e fornitura – in via sperimentale – di coltelli adatti all'infanzia, efficaci quanto sicuri, soprattutto maneggevoli, tali da poter essere utilizzati dai bambini della scuola primaria in particolare per la mondatura della frutta dalla buccia, in autonomia.

4) L'attenzione al monitoraggio della soddisfazione degli utenti

I criteri premianti di cui alle schede punteggi 1, 3, 4, 6, 8, concorrono a migliorare il rapporto dei bambini con il cibo somministrato e la consapevolezza dei genitori su quali scelte tecniche, ambientali, sanitarie, socioeducative caratterizzano il servizio di mensa scolastica.

Attraverso lo strumento delle commissioni partecipate si presta attenzione a rilevare la qualità percepita, attraverso il monitoraggio annuale si presta attenzione a cogliere i punti di insoddisfazione e gli eventuali correttivi possibili, nella mensa scolastica. 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.

La soddisfazione degli utenti della mensa sociale è rilevata puntualmente dall'Associazione che si occupa di distribuire i pasti a scopo sociale.

5) L'attenzione alla valorizzazione dei prodotti locali

La scelta di inserire fra i criteri premianti la scheda punteggi n. 5 "Prodotti biologici a chilometro zero", è in continuità con la scelta di valorizzazione dei prodotti locali compiuta nei precedenti ultimi sei anni di gestione del servizio di mensa scolastica. Oltre ai vantaggi di minore impatto ambientale nei trasporti, così particolarmente significativo nella condizione di insularità sarda, la valorizzazione del prodotto locale comporta il vantaggio di utilizzare prodotti maggiormente garantiti a livello di freschezza, la controllabilità della qualità nella filiera, la tipicità delle pietanze (ed. ravioli) e degli alimenti (es. formaggi).

I Criteri Ambientali Minimi approvati con DM 10 marzo 2020 definiscono con maggiore precisione il concetto di "chilometro zero", che per quanto riguarda le isole maggiori, identifica le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.

Le aspettative della Stazione Appaltante sono relative alla capacità dell'Appaltatore di compiere, nella fase dello studio dell'offerta tecnica, scelte realmente sostenibili per tutta la durata dell'appalto, evitando di assumere impegni generalistici e al di sopra delle proprie capacità di onorarli nel tempo.

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.

CONSISTENZA DEL SERVIZIO

A) Mensa scolastica

Salvo modifiche intervenienti, sono previste nel servizio **un numero complessivo di classi pari a 36**, così distribuite:

- n. 5 classi a tempo pieno nella scuola primaria di Corso Europa, con servizio da eseguirsi per n. 5 giorni 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. 10 classi a tempo pieno nella scuola primaria di Via Di Vittorio, con servizio da eseguirsi per n. 5 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. 4 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).

ORARI DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NELLE MENSE SCOLASTICHE

Si riportano gli orari adottati fino all'anno scolastico 2022/23:

- 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

ELENCO DEL PERSONALE

Al fine di consentire le necessarie valutazioni per la formulazione della propria offerta tecnica ed economica, si riporta di seguito l'elenco del personale in servizio, aggiornato al mese di marzo 2023:

n. ordine	Cod. Livello	Mansione	Tipo di contratto	Ore settim.	n. scatti anzianità	Data prossimo scatto	CCNL applicato
1	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	10	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
2	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	10	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
3	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	10	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
4	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	30	2	01/12/2023	PPEE RIST.COLL.
5	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	20	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
6	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	12,5	3	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
7	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	12,5	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
8	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	7,5	2	01/10/2026	PPEE RIST.COLL.
9	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	10	2	01/10/2026	PPEE RIST.COLL.
10	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	10	2	01/10/2026	PPEE RIST.COLL.
11	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	12,5	2	01/10/2026	PPEE RIST.COLL.
12	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	12,5	2	01/10/2026	PPEE RIST.COLL.
13	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	30	2	01/12/2023	PPEE RIST.COLL.
14	6	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	10	1	01/10/2026	PPEE RIST.COLL.
15	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	15	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
16	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	4	2	01/11/2024	PPEE RIST.COLL.
17	5	AUTISTA	TEMPO INDETERMINATO	20	0	01/06/2023	PPEE RIST.COLL.
18	4	CUOCO DI CUCINA NN ORG. PART.	TEMPO INDETERMINATO	30	1	01/12/2024	PPEE RIST.COLL.
19	4	CUOCO DI CUCINA NN ORG. PART.	TEMPO INDETERMINATO	40	1	01/12/2024	PPEE RIST.COLL.

20	5	OP. QUAL. POLIFUNZIONALE	TEMPO INDETERMINATO	30	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
21	5	OP. QUAL. POLIFUNZIONALE	TEMPO INDETERMINATO	10	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
22	5	OP. QUAL. POLIFUNZIONALE	TEMPO INDETERMINATO	15	4	01/11/2026	PPEE RIST.COLL.
23	4	CUOCO DI CUCINA NN ORG. PART.	TEMPO INDETERMINATO	40	6	-	PPEE RIST.COLL.
24	5	OP. QUAL. POLIFUNZIONALE	TEMPO INDETERMINATO	40	1	01/12/2024	PPEE RIST.COLL.
25	6S	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	40	6	-	PPEE RIST.COLL.
26	5	AIUTO CUOCO	TEMPO INDETERMINATO	25	1	01/11/2024	PPEE RIST.COLL.
27	5	AUTISTA	TEMPO INDETERMINATO	15	0	01/04/2026	PPEE RIST.COLL.
28	6	ADDETTO/A SERVIZI MENSA	TEMPO INDETERMINATO	20	0	01/07/2026	PPEE RIST.COLL.
29	2	ADDETTO PULIZIE/SERV.RIST	TEMPO INDETERMINATO	20	-	-	MULTISERVIZI

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.