

Comune di Castenaso
Area Servizi alla Persona

**Relazione descrittiva appalto per la gestione dei servizi di
refezione scolastica – luglio 2021/luglio 2024**
Comune di Castenaso

OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto:

1. Servizi di cucina: gestione completa della cucina comunale centralizzata di Villanova di Castenaso;
2. Fornitura di pasti "a crudo", sulla base delle tabelle dietetiche e menu approvati dall'Ausl Unità Igiene degli alimenti e della nutrizione, da consegnare presso la cucina comunale di Castenaso, comprensivi dei prodotti igienico-sanitari ed a perdere, oltre agli utensili necessari;
3. Trasporto e consegna pasti ai plessi dettagliati successivamente;
4. Gestione completa del servizio di distribuzione e porzionamento pasti nei refettori e nelle sezioni di scuola dell'infanzia dettagliati successivamente;
5. servizi accessori e specialistici strettamente connaturati al servizio, quali: servizio dietetico, sistema di autocontrollo HACCP ex D. Lgs. n. 155/97, formazione del personale, educazione alimentare, campionature, manutenzioni ordinarie e controlli periodici sulle attrezzature di tutte le cucine e dei terminali di porzionamento, derattizzazione e eventuali disinfestazioni della cucina e terminali di porzionamento, tutto con oneri interamente a carico dell'appaltatore.

I servizi oggetto dell'appalto dovranno essere attivati di anno in anno sulla base del calendario scolastico che indicativamente inizia a metà settembre e termina il 30 di giugno escluso il periodo di chiusura dei servizi per le festività pasquali e natalizie, salvo che per la fornitura di un numero esiguo di pasti per servizio assistenza domiciliare e per il nido Piccolo Giallo per funzionamento straordinario del servizio nel periodo di sospensione da calendario nidi.

L'Ente Committente si riserva la facoltà di poter apportare, per cause di forza maggiore e/o necessità, modifiche all'organizzazione dei servizi previo accordo con l'appaltatore.

Le forniture e i servizi del presente appalto dovranno essere svolti in conformità al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare sono stati approvati i nuovi C.A.M. (Criteri Minimi ambientali).

DURATA E IMPORTO E DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata triennale, con decorrenza da luglio 2021 e termine luglio 2024. L'Ente Committente si riserva il diritto di rinnovare il contratto per ulteriori anni tre, agli stessi patti e condizioni.

Il **valore globale presunto** dell'appalto per gli anni scolastici 2021/2024 comprensivo della facoltà di rinnovo per ulteriori tre anni scolastici, della opzione di aumento dell'entità dell'appalto nella misura massima del 20% e degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, è pari ad **Euro 5.920.560,00** (cinquemilioninovecentoventicinquecentosessanta,00) IVA esclusa, ed è precisato nel prospetto economico allegato.

Le opzioni di rinnovo per ulteriori 3 anni e di aumento dell'entità dell'appalto nella misura massima del 20% costituiscono facoltà liberamente esercitabili dall'Ente Committente, dandone comunicazione scritta all'Appaltatore, senza necessità di consenso da parte dello stesso.

Il contratto sarà stipulato a misura, pertanto i prezzi unitari offerti si riterranno invariabili, mentre l'importo complessivo potrà variare, secondo la quantità effettiva della prestazione richiesta. Il totale delle prestazioni non potrà comunque eccedere il valore contrattuale, comprese le opzioni esercitate.

Il corrispettivo sarà determinato in base alla quantità delle prestazioni effettivamente eseguite.

SINTESI SERVIZI RICHIESTI ALLA DITTA APPALTATRICE

Servizi cucina

Cucina centralizzata Villanova di Castenaso

Per la cucina di Castenaso, l'appaltatore si impegna ad eseguire con proprio personale, materiali e attrezzature, a proprie spese, la produzione dei pasti, le pulizie, il riordino dei locali, dei materiali, delle attrezzature nel rispetto delle indicazioni del competente servizio dell'Azienda U.S.L. e in applicazione delle procedure di tutela della garanzia dell'igiene prescritte dal D.Lgs. n. 157/1997. L'appaltatore deve altresì svolgere i compiti relativi al rispetto di tutte le procedure previste dal proprio manuale di autocontrollo da esibire, in caso di sopralluogo, ai tecnici dall'Azienda U.S.L. In particolare l'appaltatore con personale proprio deve provvedere, per la cucina sopra menzionata, a fornire i seguenti servizi così come dettagliati:

- **produzione in loco** del primo piatto, secondi e contorni, delle diete speciali utilizzando le attrezzature già presenti nella cucina comunale,
- fornitura di merende, pane e frutta seguendo quanto indicato nelle tabelle merceologiche;
- lavaggio e riordino di tutte le stoviglie utilizzate per la preparazione pasti presso la cucina, dei contenitori termici rientrati dalle scuole e delle attrezzature utilizzate;
- pulizia quotidiana delle cucine e dei locali magazzino, bagni, spogliatoi, ecc, compresi i vetri e le porte; oltre a pulizie periodiche;
- pulizie straordinarie da svolgersi di norma nel mese di agosto, durante il periodo di sospensione dell'attività di produzione pasti, comportanti la pulizia completa locali spogliatoi, bagni, zona lavaggio e dispensa; all'interno della cucina e della zona lavaggio: pulizia griglie con idro pulitrice;
- gestione magazzino (disposizione merci magazzino e celle frigorifero, controllo scadenze, ecc)
- raccolta differenziata umido, plastica, carta, indifferenziato e vetro (ritirati dall'Ente Committente con sistema Porta a Porta)
- conservazione del campione testimone rappresentativo del pasto completo di ciascun giorno (di grammatura minima di 150gr) da utilizzarsi per eventuali analisi di laboratorio, nel caso si verificano episodi di tossinfezione alimentare. Il campione dovrà essere prelevato al termine del ciclo di produzione, conservato per 5 giorni in contenitore sterile o ben pulito, ermeticamente chiuso e riportare sull'etichetta la denominazione della preparazione, il giorno e l'ora del prelievo. Il campione va raccolto per ogni lotto distribuito.

L'articolazione oraria dei servizi di cucina, nell'ambito di un orario compreso comunque fra le ore 7 e le ore 15,30, dovrà essere concordata con i Responsabili comunali.

Si prevede il trasferimento funzionale di 3 cuochi, tutt'ora alle dipendenze del Comune.

Servizio Trasporto pasti

Il servizio è finalizzato all'erogazione del servizio di refezione scolastica agli alunni delle scuole e dei nidi del territorio, nonché nel periodo estivo ai centri estivi comunali ed altre iniziative estive patrociniate.

Il servizio prevede il trasporto e la consegna ai vari plessi scolastici dei contenitori con cui vengono veicolati i pasti ed i generi necessari alla refezione scolastica ivi compresa eventuale documentazione inerente il servizio in partenza dalla cucina ai plessi e viceversa, oltre a consegna plichi a o da Ufficio Scuola. Dovrà comprendere le operazioni di carico presso la cucina centralizzata e scarico dei contenitori suddetti presso le

cucinette o refettori di ciascun plesso scolastico o servizio prima infanzia o altra sede di destinazione, nonché carico e trasporto dei contenitori vuoti dai plessi alla cucina.

Il servizio deve essere svolto, per quanto riguarda le consegne alle scuole del territorio, secondo il calendario scolastico adottato annualmente, per il periodo settembre/giugno. Inoltre dovrà essere previsto il trasporto dei pasti per i centri estivi ed iniziative estive svolte direttamente o patrocinate, con sospensione del servizio per 2/3 settimane nel mese di agosto.

E' fatto obbligo all'appaltatore inoltre provvedere, qualora si presentasse l'esigenza ed occasionalmente, al trasporto supplementare di pasti in sostituzione di pasti inviati erroneamente o non inviati ai plessi.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con mezzi propri dell'appaltatore idonei al trasporto dei pasti, ai sensi del D.P.R. 26/03/1980 n. 327. L'appaltatore dovrà rispettare la normativa legata al sistema HACCP ed adottare ed applicare un proprio piano di autocontrollo per il trasporto dei pasti.

Sintesi plessi serviti per consegna pasti in corso d'anno scolastico:

NIDI	SCUOLE
Asilo Nido Piccolo Blu, Via Gramsci, 41, Castenaso	Scuola dell'infanzia La Giostra di Villanova Via Tosarelli, 197 Villanova di Castenaso
Asilo Nido Piccolo Giallo, Via Bargello, 6, Castenaso	Scuola dell'infanzia Stellina Via Bargello, 6 Castenaso
Piccolo Nido di Villanova, Via N. Ginzburg,3, Villanova di Castenaso	Scuola dell'infanzia di Fiesso Via Caduti per la Libertà, 43 Fiesso di Castenaso
Asilo A testa in giù, Via Risorgimento, 11, Castenaso	Scuola dell'infanzia Bentivogli Via Bentivogli, 7 Castenaso
Pippi e Gianburrasca, Via Volta, 2, Castenaso	Scuola infanzia paritaria G.Damiani, Via della Pieve, 38 Marano di Castenaso
	Scuola primaria Nasica Via Nasica, 2 Castenaso
	Scuola primaria "Fresu" Via Tosarelli, 195 Villanova
	Scuola primaria Marconi Via Bentivogli, 5 Castenso
	Scuola secondaria primo grado Gozzadini Via Marconi, 3/2 Castenaso

Tabella andamento pasti ultimo triennio

Anni	2017	2018	2019
N. pasti complessivi erogati	212.795	215.222	218.379

Servizio Distribuzione pasti

Il servizio di distribuzione pasti dovrà essere svolto presso le Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie e Scuola Secondaria di primo grado secondo il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì.

Dovrà essere prestata particolare attenzione alle temperature degli alimenti, al monitoraggio delle stesse, all'osservanza di quanto previsto dai manuali di HACCP in materia di igiene, sanificazione, conservazione delle temperature in fase di distribuzione, nonché all'igiene del personale addetto.

Per quanto riguarda le diete speciali: al momento del ricevimento dei pasti dietetici presso i terminali di distribuzione, gli addetti alla somministrazione verificano la corrispondenza tra quanto riportato nel modulo compilato dalla cucina ed inviato, insieme ai pasti, e quanto effettivamente consegnato dal centro di preparazione dei pasti, attraverso il nome del destinatario presente sull'etichetta del piatto contenente la dieta e segnalano immediatamente al centro di produzione pasti ogni eventuale anomalia riscontrata. Nella distribuzione i pasti dieta vanno serviti per primi e fra questi occorre iniziare a distribuire prima le diete celiache, identificate con etichette di colore blu. Le diete vanno servite all'interno di contenitori personalizzati con cui vengono consegnati e non vanno riposte nei piatti normali.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà effettuare un controllo organolettico e quantitativo di massima, dei cibi da somministrare e qualora riscontrasse qualsiasi anomalia dovrà darne immediato riscontro al centro di produzione pasti, con l'obiettivo di ridurre al minimo disagi, disservizi.

Ciò che resta nei contenitori multi porzione a seguito del porzionamento dovrà essere oggetto o di specifico progetto tendente a ridurre lo spreco o ritornare presso la cucina dove lo stesso è stato prodotto. Dovranno essere segnalate alle cucine significative rimanenze di cibo o eventuali carenze quantitative, o scarso gradimento di alcuni piatti proposti, al fine di apporre correttivi.

Il fornitore dovrà provvedere a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli e sedie, al lavaggio delle stoviglie e quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio.

È prevista la fornitura per le diete speciali (es. celiaci, allergie alimentari diverse, intolleranze) di alimenti privi di glutine, latte o uova, nelle varie combinazioni. Attualmente il numero di utenti con dieta speciale per motivi di salute è di circa 70 alunni.

Dovranno inoltre essere messi a disposizione tutti i prodotti a perdere necessari per l'espletamento del servizio (tovaglioli, piatti, bicchieri, tovaglette di carta per apparecchiare la tavola, carta-forno, pellicola, carta stagnola, sacchetti di plastica per alimenti, materiali di consumo per termosigillatrice e macchina chiuditrice, contenitori in alluminio e vaschette in polipropilene, cuffie, rotoli di carta asciuga tutto, guanti in lattice, palette, scope, secchi, mocio, spugne ecc.), i materiali e le attrezzature per la somministrazione dei pasti qualora si rendesse necessario sostituirli e integrarli (es. mestoli, caraffe, piatti, posate), i detersivi e detergenti nonché i materiali e le attrezzature necessarie per la pulizia e la sanificazione della cucina e dei refettori ed il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti.

I prodotti a perdere per l'apparecchiatura dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100% .

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore utilizzare le stoviglie in dotazione, l'appaltatore, dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale "usa e getta", senza variazioni del prezzo pattuito. Anche tali materiali a perdere dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100%.

Servizio di supporto dietetico

All'appaltatore è richiesto un servizio di supporto dietetico, da parte di personale esperto e con la qualifica di dietista, con diretta assunzione di responsabilità rispetto alle proposte formulate e sottoscrizione delle stesse, consistente in:

- elaborazione/revisione per ciascun anno scolastico dei menù invernale ed estivo, comprensivo di colazioni e merende, formulati per ogni ordine di scuola (asili nido, scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado), e per le diete speciali, tramite studio e valutazione dei menù in vigore e dei relativi ricettari, in stretta collaborazione con i Responsabili comunali; eventuale successivo adeguamento a seguito osservazioni/indicazioni dell'Azienda U.S.L.;
- programmazione e attuazione di progetti di educazione alimentare nelle scuole del territorio,
- partecipazione alla Commissione Mensa (mediante 3 incontri all'anno) in qualità di figura esperta/relatore sugli aspetti nutrizionali e di gradimento del menù della refezione scolastica,

Servizi Piano autocontrollo HACCP e Formazione personale

All'appaltatore è richiesta a proprio carico la predisposizione e l'applicazione del Piano di autocontrollo (HACCP) ai sensi del regolamento CE 852/2004 per il centro di produzione pasti, per il trasporto pasti e per i terminali di distribuzione dei plessi scolastici. Strettamente connessa è l'attività di formazione del personale e la disinfestazione/derattizzazione della cucina e locali di somministrazione pasti, a carico dell'appaltatore.

Si richiedono alla ditta appaltatrice interventi di formazione per il personale addetto alla somministrazione pasti sia esso in appalto o statale (almeno un incontro all'anno in fase di inizio anno scolastico) e per il personale di cucina, con particolare attenzione al tema diete speciali.

Sono inoltre richieste all'appaltatore campionature sulle materie prime o sul prodotto finito per analisi microbiologiche, merceologiche e chimico fisiche, da effettuarsi presso un laboratorio esterno abilitato, ai sensi di legge.

Servizi di Assistenza tecnica e manutenzione attrezzature

L'appaltatore dovrà predisporre un piano di controllo periodico delle attrezzature della cucina e dei terminali di cucina, teso a controllarne il perfetto funzionamento ponendo in essere i correttivi necessari al fine di prevenire eventuali rotture attivando manutenzioni periodiche preventive. In caso di rotture l'appaltatore si dovrà far carico dell'intervento e delle sostituzioni dei pezzi necessari a ripristinare il corretto funzionamento delle attrezzature.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E NON

Le forniture di derrate alimentari e non dovranno essere conformi al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, con cui sono stati approvati i nuovi C.A.M. (Criteri Minimi ambientali).

Il pasto a crudo sulla base delle tabelle dietetiche e grammature approvate dall'Azienda U.S.L. di Bologna dovrà avere caratteristiche di alta qualità merceologica e commerciale in particolare si dovranno privilegiare forniture di prodotti italiani OGM *free*, a lotta integrata, biologici, D.O.C., D.O.P. e I.G.P., come previsto dalla legge regionale 29/2002 e dovranno essere in conformità al Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/03. Dovranno essere privilegiati anche i prodotti a filiera corta e a Km.0 nonché salvaguardata la stagionalità di frutta e verdura.

L'appaltatore è tenuto ad utilizzare i prodotti biologici per le categorie merceologiche pasta di semola, latte e derivati, passata di pomodoro, olio d'oliva extravergine, merende quali crackers, stregchette, grissini e frutta e verdura. In caso di fornitura difforme la stessa potrà essere motivata solo per irreperibilità del prodotto sul mercato. Con particolare alla frutta e alla verdura fresca potranno in alternativa essere utilizzati prodotti provenienti da coltivazioni a lotta integrata nonché individuati prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente al D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92 e altre normative pertinenti.

Tutti i prodotti di origine zootecnica devono provenire da animali alimentati con mangimi NON OGM ai sensi del Reg. (CE) 1829/2003 e Reg. (CE) 1830/03.

I prodotti da agricoltura biologica devono essere controllati e certificati in conformità al Reg. CE 834/07 e Reg. CE 889/08.

I prodotti da agricoltura integrata devono essere ottenuti nel rispetto di disciplinari regionali o nazionali esistenti, in accordo con la norma UNI 11233:2007 e/o sottoposti a certificazioni volontarie accreditate ai sensi della norma EN 45011.

Le derrate destinate ai celiaci e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolari (es. alimenti per l'infanzia, ecc.) devono rispondere a quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 e contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute.

È prevista la fornitura per le diete speciali (es. celiaci, allergie alimentari diverse, intolleranze) di alimenti privi di glutine, latte o uova, nelle varie combinazioni. Attualmente il numero di utenti con dieta speciale per motivi di salute è di circa 70 alunni.

Dovranno inoltre essere messi a disposizione tutti i prodotti a perdere necessari per l'espletamento del servizio (tovaglioli, piatti, bicchieri, tovaglette di carta per apparecchiare la tavola, carta-forno, pellicola, carta stagnola, sacchetti di plastica per alimenti, materiali di consumo per termosigillatrice e macchina chiuditrice, contenitori in alluminio e vaschette in polipropilene, cuffie, rotoli di carta asciugatutto, guanti in lattice, palette, scope, secchi, mocio, spugne ecc.), i materiali e le attrezzature per la somministrazione dei pasti qualora si rendesse necessario sostituirli e integrarli (es. mestoli, caraffe, piatti, posate), i detersivi e detergenti nonché i materiali e le attrezzature necessarie per la pulizia e la sanificazione della cucina e dei refettori ed il lavaggio delle stoviglie presso tutti i plessi scolastici in cui vengono consumati i pasti.

I prodotti a perdere per l'apparecchiatura dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100%.

Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore utilizzare le stoviglie in dotazione, l'appaltatore, dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale "usa e getta", senza variazioni del prezzo pattuito. Anche tali materiali a perdere dovranno essere di materiale biodegradabile e compostabile al 100%.

DOTAZIONE STRUMENTALE

Le attrezzature, gli arredi e tutto quanto contenuto nella cucina e nei terminali di distribuzione, di proprietà del Comune vengono messi a disposizione dell'appaltatore che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura, senza pretesa di alcun indennizzo.

Il verbale di consegna di tutto il materiale messo a disposizione con l'indicazione dello stato d'uso verrà stilato prima dell'inizio del servizio e dovrà essere sottoscritto congiuntamente.

OBBLIGHI ENTE COMMITTENTE

Restano a carico dell'Ente Committente i seguenti obblighi:

- pagamento del corrispettivo;
- la raccolta delle iscrizioni ai servizi;
- fornire l'elenco dei bambini utenti dei servizi ed ogni altra informazione relativa con particolare riguardo alle diete speciali;
- comunicare, indicativamente 15 giorni prima dell'avvio del servizio, all'appaltatore gli elementi essenziali (quali ad esempio il numero degli utenti, il periodo e gli orari di funzionamento del servizio, ecc.) per l'organizzazione e la gestione dei servizi;
- la definizione delle eventuali rette di frequenza, la bollettazione e la relativa riscossione;
- mettere a disposizione i locali dove dovranno essere svolti i servizi;
- coordinamento complessivo del servizio;
- spese di manutenzione straordinaria degli immobili sedi della cucina e scuole;
- pagamento delle utenze (acqua, gas, telefonia fissa e luce) relative alla cucina e ai plessi;
- l'assicurazione dei propri immobili.

FINANZIAMENTI E PAGAMENTI

Il corrispettivo per i servizi di cui al presente capitolato è finanziato con fondi ordinari di bilancio stanziati dal Comune di Castenaso nei competenti esercizi finanziari.

L'Ente in relazione alle prestazioni in oggetto si impegna a corrispondere all'appaltatore le tariffe derivanti dalle offerte presentate in gara, più IVA, se ed in quanto dovuta, per i servizi effettivamente prestati, a seguito di fatture mensili relative alle singole tipologie di servizio.

Tale corrispettivo è calcolato in relazione al numero effettivo di pasti erogati nelle diverse tipologie previste.

Il pagamento del corrispettivo del servizio effettivamente prestato verrà effettuato a mezzo di mandato di pagamento, effettuato a 30 gg. dal ricevimento di fattura elettronica da parte della ditta appaltatrice.

L'Ente Committente può rivalersi sui pagamenti dei predetti corrispettivi mediante opportuna ritenuta, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore, o rimborso di spese e il pagamento di penalità.

ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA

L'Appaltatore deve assicurare l'applicazione delle norme relative all'igiene e alla prevenzione degli infortuni, nonché dei consigli igienico-sanitari impartiti dall'Azienda USL, dotando il personale degli indumenti appositi e di tutti i dispositivi di sicurezza previsti dal D.Lgs. 81/2008, atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti.

L'Appaltatore dovrà inoltre:

- Formare ed informare tutto il personale sui rischi specifici dell'attività secondo quanto disposto dal D. Lgs. 81/2008 per lavoratori e preposti;
- Formare il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso (rif. DM 388/2003) e prevenzione incendi (rif. DM 10/03/1998), fornendo all'Ente Committente la documentazione attestante l'avvenuta formazione.
- effettuare le prove di evacuazione previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e dal Decreto 16/07/2014, di tali prove si dovrà redigere apposito verbale che dovrà essere inviato tempestivamente ai Servizi Scolastici ed Educativi del Comune.

Per il centro di produzione a gestione completa il DVR e il piano di emergenza è in capo all'Appaltatore.

In merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26, comma 5, del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e visto l'art. 279 c. 1 lett. b DPR 207/2010 verranno predisposte le Indicazioni e disposizioni per la stesura del DUVRI per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre eventuali rischi.