

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Il servizio oggetto di affidamento è il servizio di preparazione, fornitura e somministrazione di pasti caldi occorrenti agli alunni frequentanti le scuole primarie del capoluogo e della frazione di Sandrà secondo il calendario scolastico adottato dall'istituto comprensivo territoriale.

Il servizio prevede, nello specifico, che la ditta aggiudicataria provveda a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- stoviglie: fornitura di piatti in melanina o ceramica e posate con angolature tondeggianti, bicchiere in vetro o plastica lavabile e tovaglietta di carta a perdere;
- allestimento, riordino e pulizia dei locali utilizzati e lavaggio delle stoviglie;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- manutenzione ordinaria dell'utensileria e delle attrezzature prese in carico;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali personalizzate per comprovate situazioni patologiche quali allergie o intolleranze alimentari, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione dal medico dell'utente;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali per motivi religiosi.

La durata dell'appalto è di due anni a decorrere dal 01.09.2017 e fino al 31.08.2019.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare il contratto per un ulteriore anno scolastico fino al 31.08.2020, alle medesime condizioni del contratto iniziale, qualora la vigente normativa lo consenta e a seguito di accertamento, da parte del competente ufficio comunale, della corretta esecuzione dell'appalto in argomento senza contestazioni gravi.

Il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria esclusivamente i locali cucina e le attrezzature di cucina, nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio la ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio, ivi compresi gli scaldavivande in numero idoneo a garantire una perfetta esecuzione del servizio

I locali cucina e le attrezzature devono essere mantenuti in stato di massima cura e pulizia: a tal fine la ditta è obbligata alla pulizia quotidiana dei locali, alla pulizia delle attrezzature ed alla eliminazione dei rifiuti provvedendo altresì alla fornitura del materiale di pulizia occorrente. Sono a carico della ditta tutte le spese di ordinaria manutenzione dei locali, delle attrezzature di cucina e degli impianti esistenti, come pure le riparazioni imputabili a colpa del proprio personale. Rimangono a carico del Comune le spese per l'acqua, l'elettricità, il gas ed il riscaldamento.

PREPARAZIONE E COMPOSIZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti e l'acquisto delle materie prime dovranno essere aderenti alle disposizioni contenute nelle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica della Regione Veneto.

Il menù proposto dalla ditta aggiudicataria dovrà rispettare le tabelle allegate al capitolato speciale d'appalto e dovrà essere approvato dall'Azienda Ulss 9 Scaligera.

Il pasto giornaliero dovrà comprendere primo, secondo, contorno, frutta, pane.

Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo.

Al momento della consumazione dei pasti presso la mensa:

- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60°C a +65°C;
- gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10°C;
- gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia

con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4°C;

- ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e privata di residui estranei;
- dovranno essere approntati idonei contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

La ditta dovrà garantire la più ampia disponibilità per la sostituzione di piatti che risultassero poco gradevoli al gusto degli utenti nella loro generalità o più consigliabili per una corretta alimentazione, anche in relazione a specifiche diete.

La ditta è tenuta ad esporre nella sala mensa il menù generale adottato, con indicazione degli ingredienti e delle grammature, e il menù settimanale in corso.

In osservanza al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21/09/2011) non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua minerale confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche. Dovrà pertanto essere previsto l'utilizzo di acque sfuse attraverso la distribuzione di acqua di rete o di acqua microfiltrata attenendosi al rispetto delle procedure certificate e della normativa vigente in materia, utilizzando altresì attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica. La Ditta dovrà dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare i confezionamenti.

SOMMINISTRAZIONE E DISTRIBUZIONE

Nella fase della distribuzione, dovrà essere garantito un numero adeguato di addetti.

I pasti saranno distribuiti agli utenti su appositi vassoi presso il terminale di distribuzione-linea self service, utilizzando idonei scaldavivande per il mantenimento della temperatura nonché le necessarie attrezzature.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- Esibire il cartellino di riconoscimento;
- Aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- Verificare la corrispondenza tra il numero dei pasti ordinati e quelli pervenuti;
- Provvedere alla pulizia e sanificazione dell'area di distribuzione pasti (piani d'appoggio, scaldavivande, carrelli, vetri di protezione, lavelli, piastrelle area lavaggio etc.).

VEICOLAZIONE DEI PASTI

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi e contenitori idonei, appositamente attrezzati e destinati esclusivamente a tale uso.

Il trasporto dei pasti verrà effettuato con personale alle dipendenze del ditta e con automezzi della stessa, la quale provvederà al ritiro dei contenitori alla fine del servizio ed alla pulizia degli stessi prima del loro riutilizzo.

La ditta dovrà organizzare dei piani di trasporto che garantiscano che i tempi tra la produzione ed il consumo siano ridotti al minimo.

I pasti forniti dovranno essere accompagnati da un'apposito Documento di trasporto sulla quale dovranno essere indicate la data, l'ora di consegna ed il numero dei pasti consegnati. In caso di consegne non accettabili per problemi di quantità o di mancato rispetto dei menù previsti la ditta dovrà provvedere tassativamente entro 20 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire od integrare i pasti. In caso di ritardo si provvederà comunque a defalcare dalla fatturazione mensile il corrispettivo dei pasti interessati.

I cibi deperibili cotti devono essere immessi in contenitori termici (scaldavivande), ben protetti dalle infiltrazioni di polveri, con caratteristiche tecniche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico e della appetibilità con mantenimento della temperatura dei cibi costante non inferiore ai +65°C. I contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e debbono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati.

Gli automezzi, muniti delle prescritte autorizzazioni, dovranno essere coibentati con materiale lavabile e sanificati settimanalmente.

TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE

Alla ditta compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.Lgs.193/2007 e dai Regolamenti CE nn.852/2004, 853/2004 e 854/2004.

La ditta dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui alla normativa sopra citata, rispettando scrupolosamente gli obblighi previsti agli artt. 14 e 15 del capitolato speciale d'appalto.

SERVIZI OPZIONALI

L'appaltante potrà richiedere e l'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare i sottoelencati servizi aggiuntivi/accessori a quello principale:

- preparazione di pasti per minori inseriti in progetti realizzati dai Servizi Educativi del Comune
- preparazione di pasti per altre iniziative socio-educative in particolare durante il periodo estivo a favore di Centri Estivi Ricreativi organizzati dal Comune.

Si precisa che per i soli servizi aggiuntivi/accessori sopra indicati sarà possibile prevedere l'erogazione dei pasti evitando lo scodellamento e il lavaggio delle stoviglie ricorrendo alla preparazione di pasti confezionati singolarmente in contenitori monouso, fermo restando:

- l'acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti;
- fornitura di piatti e posate monouso "in materiale riciclabile" con angolature tondeggianti, bicchieri e tovaglette di carta a perdere;
- riordino e pulizia dei locali utilizzati;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali personalizzate per comprovate situazioni patologiche quali allergie o intolleranze alimentari, mediante presentazione di certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione dal medico dell'utente;
- potranno essere ordinate alla ditta diete speciali per motivi religiosi.

PERSONALE – FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO

L'impresa, nello svolgimento del servizio, dovrà avvalersi di personale in possesso dei necessari requisiti professionali, in numero tale da garantire il rispetto delle varie fasi e tempi prescritti dal servizio.

L'Impresa aggiudicataria dovrà, in concomitanza con l'inizio del servizio, trasmettere l'elenco ed il numero delle figure professionali impiegate; tale dotazione dovrà essere mantenuta per tutto l'arco temporale del contratto.

E' fatto obbligo all'Impresa di osservare le disposizioni legislative ed i contratti nazionali di lavoro che disciplinano lo stato giuridico, il trattamento economico, l'orario di lavoro ed il trattamento previdenziale della categoria dei lavoratori addetti.

Il personale adibito alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve in ogni caso essere formato professionalmente ed aggiornato dall'Impresa sui vari aspetti della ristorazione collettiva;

La ditta dovrà dotarsi di **strumentazione informatica** come meglio descritta nel capitolato speciale d'appalto.

La ditta aggiudicataria dovrà gestire i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45, con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico-religiosi.

INFORMAZIONI UTILI – I NUMERI DEL SERVIZIO

Dati riferiti all'anno scolastico 2016/2017

Numero di iscritti al servizio: 572

Numero pasti settimanali prodotti:

PLESSO SCOLASTICO
PRIMARIA DI CASTELNUOVO
PRIMARIA DI SANDRA'

n.pasti giornalieri				
LUN	MAR	MER	GIO	VEN
259	242	249	253	248
28	40	39		

Numero complessivo di iscritti al C.E.R. 2016: 102 (centodue). Nell'anno 2016 gli iscritti per settimana erano così suddivisi:

- Prima settimana: 42
- Seconda settimana: 92
- Terza settimana: 77
- Quarta settimana: 93
- Quinta settimana: 90
- Sesta settimana: 49

SPESA PER IL SERVIZIO

L'importo complessivo dell'appalto è pari a € 749.127,02 (settecentoquarantanovemilacentosettantasette/02) esclusa IVA comprensivo di €. 2.000,00 di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.