

DETERMINAZIONE n. 507 del 28/05/2019

OGGETTO:D.G.C. N. 98/2019. PROVVEDIMENTI.

IL DIRIGENTE DELLA V AREA

Premesse

Richiamata integralmente la Delibera di Giunta n. 89 in data 16/05/2019;

Considerato che nella medesima è stato dato mandato al Dirigente della V Area di pubblicare un avviso di pre-informazione a livello comunitario avente ad oggetto l'appalto del servizio produzione pasti ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016;

Visto lo schema di avviso allegato al presente atto quale parte integrante e sostanziale del medesimo;

Vista la Relazione Tecnica all'uopo predisposta dagli uffici che allegata al presente atto ne forma parte integrante e sostanziale;

Atteso che la presente procedura non risulta impegnativa per l'Ente non costituendo indizione di gara;

Considerato che è attualmente in essere analoga convenzione bandita da Intercenter, ma che la suddetta scadrà il 19/06, e quindi con termini che renderebbero impossibile l'adesione da parte dell'Ente;

Considerato che non sono attualmente in essere analoghe convenzioni bandite da Consip SPA;

Ritenuto di provvedere in merito;

Riferimenti normativi

- il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali);
- il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 (Codice dei contratti pubblici);
- la legge 6 luglio 2012, n. 94 (Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 7 maggio 2012, n. 52, recante disposizioni urgenti per la razionalizzazione della spesa pubblica) ("spending review" 1);
- la legge 7 agosto 2012, n. 135 (Conversione, con modificazioni, del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95: Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini, nonché misure di rafforzamento patrimoniale delle imprese del settore bancario) ("spending review" 2);
- la legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia) e la legge 17 dicembre 2010, n. 217 (Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 12 novembre 2010, n. 187 - Misure urgenti in materia di sicurezza);
- la legge 6 novembre 2012, n. 190 (Disposizioni per la prevenzione e la repressione della

- corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione);
- il decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231 (Attuazione della direttiva 2000/35/CE relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali);
 - il decreto legislativo 23 giugno 2011, n. 118 (Disposizioni in materia di armonizzazione dei sistemi contabili e degli schemi di bilancio delle Regioni, degli enti locali e dei loro organismi, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 5 maggio 2009, n. 42);
 - il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 (Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni) e, in particolare, l'articolo 23 (Obblighi di pubblicazione concernenti i provvedimenti amministrativi);
 - il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro);
 - il regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati); - il decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) modificato dal decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101 (Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati));
 - il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 (Codice dell'amministrazione digitale) modificato dal decreto legislativo 13 dicembre 2017, n. 217 (Disposizioni integrative e correttive al decreto legislativo 26 agosto 2016, n. 179, concernente modifiche ed integrazioni al Codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, ai sensi dell'articolo 1 della legge 7 agosto 2015, n. 124, in materia di riorganizzazione delle amministrazioni pubbliche);
 - il vigente Regolamento sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;
 - il vigente Regolamento comunale sui contratti per la fornitura di beni e servizi e lavori in economia;
 - il vigente Regolamento di contabilità;
 - la delibera della Giunta Comunale 22/02/2018, n. 41 (Indirizzi in ordine alle procedure di affidamento di servizi, forniture e lavori dell'ente);
 - la delibera del Consiglio Comunale 20/12/2018, n. 53 relativa all'approvazione del bilancio di previsione 2019-2021 e i relativi allegati;
 - la delibera della Giunta Comunale 21/12/2018, n. 281 relativa all'assegnazione delle risorse finanziarie ai Dirigenti;
 - il principio contabile applicato concernente la contabilità finanziaria in materia di armonizzazione contabile di cui al d.lgs. 118/2011;
 - il D.L. 32/2019;
 - il c.c.

Decisione

- di approvare gli allegati schemi di: Avviso di pre-informazione e Relazione Tecnica che allegati al presente atto ne formano parte integrante e sostanziale;
- di dare atto che non sussiste conflitto di interessi anche solo potenziale né gravi ragioni di convenienza che impongono un dovere di astensione dall'esercizio della funzione di cui al presente provvedimento in capo al Dirigente firmatario dell'atto medesimo;
- di dare atto infine che il parere di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa richiesto dall'art. 147 bis del TUEL, si intende rilasciato dal sottoscritto contestualmente all'adozione del presente provvedimento.

Aspetti contabili e finanziari

Il presente atto non comporta variazione della spesa e dell'entrata del bilancio approvato e pertanto non necessita del visto contabile.

Lì, 28/05/2019

IL DIRIGENTE
RAFFINI ANDREA
FIRMATO CON FIRMA DIGITALE
ART. 21 DLGS N.82/2005

DETERMINAZIONE n. 507 del 28/05/2019 ESECUTIVA ALLA NUMERAZIONE IN QUANTO NON COMPORTANTE IMPEGNI DI SPESA.

Allegato 1) elenco attrezzature
**Attrezzature presenti presso Centro Preparazione Pasti -
 Via P. Poggi n. 10 - San Lazzaro di Savena (Bo)**

ATTREZZATURA	MARCA	ANNO ACQUISTO
CELLA CARNI	COSTAN	Antecedente 2000
CELLA VERDURE	COSTAN	Antecedente 2000
CELLA FREEZER	COSTAN	Antecedente 2000
FREEZER A POZZETTO	LIEBHERR	Anno 2002
FREEZER VERTICALE	LIEBHERR	Anno 2002
FRIGORIFERI A DUE PORTE professionali n. 2	ZANUSSI	Anno 2013
FRIGORIFERI A DUE PORTE professionali n. 1	ZANUSSI	Antecedente anno 2000
PELAPATATE	MINERVA OMEGA)	Anno 2017
LAVAVERDURE	NILMA	Antecedente anno 2000
CENTRIFUGA	NILMA	Anno 2009
TAGLIAVERDURE	DITO-SAMA	Antecedente anno 2000
CUOCIPASTA A 2 VASCHE	ZANUSSI MOD. EVO900	Anno 2017
FRIGGITRICE	MARENO	Antecedente anno 2000
BANCHI PENTOLA N.2 (n.1 riscaldamento diretto e n.1 a riscaldamento indiretto	ELECTROLUX	Anno 2014
BANCHI PENTOLA N.2	-----	Antecedente anno 2000
HAMBURGATRICE	LA MINERVA C/E653	Anno 2015
TRITACARNE PICCOLO	FIMAR 12/C	Anno 2015
TRITACARNE GRANDE	HUDSON	Anno 2015
TRITACARNE GRANDE	HUDSON MESA	Antecedente anno 2000
AFFETTATRICI N. 2	FAMA	Anno 2006/2007
AFFETTATRICE VERTICALE MOD.330V N. 1	NOAW	Anno 2017
ARMADIO MANTENITORE	RENOVA MODULINE	Anno 2008
FRUSTA ELETTRICA		Anno 2017
MIXER	DITO - SAMA F23200	Anno 2015
GRATTUGIA ELETTRICA	FIMAR	anno 2015
FORNI N. 2	ZANUSSI	Antecedente 2000
FORNO N. 1 COMBINATO A GAS 20GN con addolcitore	ZANUSSI	Anno 2017
CARRELLO PORTATEGLIE PER FORNO ZANUSSI con addolcitore	ZANUSSI	Anno 2017
FORNO N. 1 COMBINATO A GAS 20GN con addolcitore	ZANUSSI	Anno 2019
BRASIERA N. 1	ELECTROLUX Z.	Anno 2015
BRASIERA N. 2	ZANUSSI / ALPENINOX	Antecedente anno 2000

LAVAOGGETTI	ELFRAMO LP130	Anno 2006
BLOCCHI COTTURA (DIVERSE MISURE) n. 2		Antecedente anno 2000
POMPA DI TRAVASO	DITO	Antecedente anno 2000
SPREMIAGRUMI ELETTRICO N. 1		Antecedente 2000
APRISCATOLE MANUALE N. 1		
APRISCATOLE ELETTRICO		
FORNO A MICRONDE E FORNETTO n. 2	Non professionali	/////
TAVOLI SCALDAVIVANDE IN ACCIAIO INOX N. 3	METALTECNICA	Anno 2014
TAVOLI ARMADIATI IN ACCIAIO INOX N. 2		/////
TAVOLI VARIE MISURE N. 126		/////
CARELLI DA CARICO A PIANALE N. 9		/////
CARRELLI A 2 P (ACCIAIO INOX) N. 10		/////
CEPPI N. 2		////
BILANCIA A BASCULA N. 1		Antecedente anno 2000
BILANCIA DA TAVOLO ELETTRICA		////
LAVAMANI N. 3		Anno 2016
LAVELLI IN ACCIAIO INOX A DUE VASCHE N. 4 (VARI REPARTI)		Antecedente 2000
LAVELLI 1 VASCA (PER REPARTO VERDURE) N. 1		Antecedente 2000
LAVELLO A1 VASCA REPARTO LAVAGGIO CON DOCCIONE LAVAPENTOLE)		Anno 2006
SCAFFALATURE VARI RIPIANI N. 11		/////
ARMADIO ACCIAIO INOX (ingresso) N. 2		/////
PORTARIFIUTI A PEDALE IN PLASTICA LT. 120 N. 3		/////
PORTASACCO A PEDALE CON RIFIUTI N. 5		/////
ARMADIETTI SPOGLIATOIO N.20 (a uno / due scomparti)		/////

Attrezzature presenti presso Cucina nido d'infanzia "Maria Trebbi" - Via Martiri di Pizzocalvo 10 - San Lazzaro di Savena (Bo)

ATTREZZATURA	MARCA	ANNO ACQUISTO
FRIGORIFERI PROFESSIONALI A 1 ANTA n. 2	ZANUSSI	Anno 2008
FRIGORIFERO DA TAVOLO non professionale	HAIER HRZ 98 AA (anno 2014)	Anno 2014
FORNO	ALPENINOX	Anno 2008
ADDOLCITORE PER FORNO		Anno 2017
LAVASTOVIGLIE	ARISTARCO	Anno 2008
CUOCIPASTA A GAS CON 2	ALPENINOX	Anno 2008

CESTELLI		
CUCINA A6F E FORNO CANTINA	ALPENINOX	Anno 2008
TAVOLI VARI MISURE N. 6		Anno 2000
CARRELLI VARI N. 3		////
SCAFFALE (zona dispensa) n. 1		///
PENSILE CON PORTE SCORREVOLI N. 1		Anno 2000
FRIGORIFERI N. 2		Anno 2000
LAVELLI A 1/ 2 VASCHE N. 3		Anno 2000

Attrezzature presenti nei locali office delle scuole del territorio di San Lazzaro di Savena:

SCUOLA	INDIRIZZO	ATTREZZATURA	MARCA
POLO 0 - 6 FALO'	Via Idice 23 - Castel de' Britti	n. 1 tavolo refrigerato n. 1 lavastoviglie elettromeccanica n. 1 forno microonde n.1 piastra a induzione n. 1 addolcitore manuale	Forcar KIPRO KAREL KAREL KIPRO
ASILO NIDO TANA DEI CUCCIOLI	Via Gelsi 2	n. 1 lavastoviglie	COMENDA LS35
SCUOLA INFANZIA CICOGNA	Via Donini 1	n. 1 lavastoviglie	ELFRAMO D40
PRIMARIA M. VENTRE (polo 0-6 anni e primaria-zona office unica)	Via Fornace 14	n. 1 lavastoviglie	COMENDA LC-900
SCUOLA INFANZIA DI VITTORIO E POLO 0-6 ANNI DI VITTORIO (zona office unica)	Via Poggi 7	n. 1 lavastoviglie	KIPRO
SCUOLA INFANZIA JUSSI	Via C. Jussi 100	n. 1 lavastoviglie	ELFRAMO C44
SCUOLA INFANZIA F.LLI CANOVA	Via F.lli Canova 49	n. 1 lavastoviglie	ELFRAMO C44
SCUOLA INFANZIA IDICE	Via Emilia 302	n. 1 lavastoviglie	ELFRAMO
SCUOLA PRIMARIA R. PEZZANI	Via della Repubblica 25	n. 1 lavastoviglie	ELFRAMO C44
SCUOLA PRIMARIA DONINI PLESSO 1	Via P. Poggi 5	n. 1 lavastoviglie	KIPRO
SCUOLA PRIMARIA DONINI PLESSO 2	Via P. Poggi 5	n. 1 lavastoviglie	KIPRO
PLESSO L. MILANI (infanzia e primaria - zona office unica)	Via San Ruffillo 3 - località Ponticella	n. 1 lavastoviglie n. 3 carrelli scaldavivande	Inox B.I.M.
PLESSO FANTINI (infanzia e primaria - zona office unica)	Via Galletta 38/40 Località "La Mura S. Carlo"	n. 1 lavastoviglie	ZANUSSI LS8
SCUOLA SECONDARIA	Via Kennedy 57	n. 1	KIPRO



DI 1° GRADO "C. JUSSI"		lavastoviglie	
------------------------	--	---------------	--

N. B. In ogni "zona office" delle strutture scolastiche sopra indicate sono inoltre presenti: n. 1 frigorifero, tavoli, armadi, lavelli, piastre o altra attrezzatura per cottura (elettrica), carrelli da carico con pianale e a 2 piani per lo sporzionamento.

ALLEGATO 2) RISTO - INDIRIZZI STRUTTURE

- Centro Preparazione Pasti - Via Paolo Poggi n. 10 - San Lazzaro di Savena (Bo)
- Cucina c/o nido d'infanzia "M. Trebbi" - Via Martiri di Pizzocalvo n.10 - San Lazzaro di Savena (Bo)
- Indirizzi scuole del territorio servite dalla refezione scolastica:

SCUOLA	INDIRIZZO
NIDO D'INFANZIA "M. TREBBI"	Via Martiri di Pizzocalvo n. 61 - San Lazzaro di Savena (Bo)
NIDO D'INFANZIA "TANA DEI CUCCIOLI"	Via Gelsi n. 2 - (Località: Ponticella) - San Lazzaro di Savena (Bo)
POLO 0-6 ANNI FORNACE	Via Fornace n. 14/0 - San Lazzaro di Savena (Bo)
POLO 0-6 ANNI DI VITTORIO	Via Paolo Poggi n. 7 (angolo via G. Di Vittorio) - San Lazzaro di Savena (Bo)
POLO 0-6 ANNI FALO'	Via Idice n. 23 - Castel de' Britti (Bo)
SCUOLA INFANZIA "DI VITTORIO"	Via Paolo Poggi n. 7 - San Lazzaro di Savena
SCUOLA INFANZIA "AL GIROTONDO"	Piazza Bracci - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA INFANZIA "CICOGNA"	Via Donini n. 1 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA INFANZIA "JUSSI"	Via Jussi n. 100 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA INFANZIA "F.LLI CANOVA"	Via Canova n. 49 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA INFANZIA "IDICE"	Via Emilia n. 302 (Località: Idice) - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA INFANZIA "PONTICELLA"	Via San Ruffillo n. 3 (località: Ponticella) - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA INFANZIA "L. FANTINI"	Via Galletta n. 38 (Località: La Mura San Carlo) - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA PRIMARIA "L. FANTINI"	Via Galletta n. 40 (Località: La Mura San Carlo) - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA PRIMARIA "MARIELE VENTRE"	Via Fornace n. 14 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA PRIMARIA "R. PEZZANI"	Via Repubblica n. 25 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA PRIMARIA "L. DONINI" PLESSO 1	Via Paolo Poggi n. 5 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA PRIMARIA "L. DONINI" PLESSO 2	Via Paolo Poggi n. 5 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA PRIMARIA "L. MILANI"	Via San Ruffillo 3 (Località Ponticella) - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA SECONDARIA DI 1° "C. JUSSI"	Viale J.F. Kennedy n. 57 - San Lazzaro di Savena (Bo)
SCUOLA SECONDARIA DI 1° "G. RODARI"	Via Rimembranze n. 28 - San Lazzaro di Savena (Bo)

**Relazione tecnica per avviso preinformazione di gara comunitaria
a mezzo procedura aperta**

Oggetto e durata del servizio

Oggetto del presente avviso di preinformazione è la fornitura:

- 1) del servizio di ristorazione scolastica, con fornitura di derrate alimentari e preparazione dei pasti da eseguire presso i centri di cottura (cucine) messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale e destinati ai frequentanti (bambini e adulti) i nidi d'infanzia comunali, i Poli per l'infanzia comunali, le scuole dell'infanzia statali e comunali, le scuole primarie e secondarie di 1° statali e i centri estivi comunali;
- 2) dei servizi complementari (gestione distribuzione dei pasti e trasporto degli stessi).

Tali servizi dovranno essere eseguiti in applicazione dei principi della sostenibilità ambientale, come previsto dal D.Lgs. 50/2016 e dal D.M. 25/07/2011.

La durata sarà pari a 3 (tre) anni scolastici, con decorrenza 01/09/2019 e fino al 31/08/2022, con possibilità di ripetizione dello stesso per ulteriori 2 anni scolastici (termine 31/08/2024).

Valore presunto dell'appalto

Valore presunto annuo: €. 2.205.160,00

Valore presunto triennale: €. 6.615.480,00

Valore opzione biennale: €. 4.410.320,00

Caratteristiche dei centri di cottura (cucine) e sopralluoghi

Cucina Paolo Poggi

La cucina principale è situata in via Paolo Poggi 10 a San Lazzaro di Savena ed è adibita al confezionamento dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia comunali e statali , delle scuole primarie e secondarie di 1° statali e dei centri estivi comunali

La struttura, costruita nel 1980, secondo i criteri e le normative vigenti all'epoca, è autorizzata alla produzione di pasti destinati alla refezione scolastica, con autorizzazione sanitaria n. 290 del 07/07/1991, integrata da successive notifiche sanitarie prot.53821/2014 e prot. 44592/2016.

La superficie complessiva è pari a 400 mq. al piano terra e 400 mq. al piano interrato.

Al piano terra si trovano i locali in cui avvengono le manipolazioni dei pasti e precisamente:

- ambiente di ricevimento materie prime e loro stoccaggio, comprese celle frigorifere a temperature differenziate
- zona preparazione e cottura pasti
- zona neutra (pane - frutta e merende) ed area spedizione
- ambienti al servizio dei precedenti (ingresso merci, corridoio di collegamento, zona di uscita, area lavaggio stoviglie)

Sono inoltre presenti due uffici e due locali spogliatoi dotati di servizi igienici.

I locali in cui avvengono le manipolazioni degli alimenti sono conformi alle prescrizioni edilizie del Comune e sottoposti alle periodiche verifiche da parte degli organismi di vigilanza competenti (ASL).

La cucina è servita da regolare fornitura di acqua potabile da rete pubblica ed è collegata alla rete fognaria comunale.

Nel seminterrato sono presenti locali tecnici e locali di deposito di materiale non alimentare.

Cucina Nido d'infanzia Trebbi

La cucina adibita alla preparazione dei pasti per i frequentanti i Nidi ed i Poli per l'infanzia è situata in via Martiri di Pizzocalvo a San Lazzaro di Savena.

La cucina è dotata di impianti, attrezzature ed arredi, come da elenco allegato.

La struttura è stata costruita nel 2000 ed è autorizzata con autorizzazione sanitaria del 05/02/2001 n. 871.

La superficie complessiva è pari a mq. 65 e risulta composta come segue:

- ambiente di ricevimento materie prime e loro stoccaggio
- zona preparazione e cottura pasti
- zona neutra (pane - frutta e merende) ed area spedizione
- locale lavaggio stoviglie.

E' inoltre presente un locale spogliatoio dotato di servizio igienico dedicato al personale di cucina.

Entrambe le cucine sono dotate di impianti, attrezzature ed arredi, come da allegato 1)

E' data facoltà alle Imprese interessate di effettuare un sopralluogo presso le strutture oggetto del presente servizio.

La tempistica e le modalità di effettuazione di detto sopralluogo, che potrà avvenire entro i termini di pubblicazione dell'avviso di preinformazione, sono da concordarsi con il referente del servizio o suo incaricato, ai seguenti recapiti:

tel. 051 450261 – 051 450870

centrocottura@comune.sanlazzaro.bo.it

Le Imprese che avranno effettuato tale sopralluogo potranno non eseguirlo, se previsto come obbligatorio, in fase di gara.

Quantificazione presunta dell'utenza

La quantificazione sotto riportata, basata sui dati degli iscritti al servizio per l'anno scolastico 2018/2019 è puramente indicativa, laddove per effetto di nuove normative o diversa organizzazione scolastica, il servizio erogato potrà subire variazioni, anche di tipo qualitativo.

CUCINA PAOLO POGGI	BAMBINI	ADULTI
SCUOLE INFANZIA STATALI	550	75
F.LLI CANOVA	150	17
CICOGNA	50	6
L.FANTINI	90	13
IDICE	60	9
JUSSI 100	70	10
GELSI	60	10
DI VITTORIO STATALE	70	10
SCUOLE PRIMARIE STATALI	1260	70
L. DONINI	430	30
L. FANTINI	110	12
R.PEZZANI	360	10
L. MILANI	150	8
M. VENTRE	210	10
SCUOLE SECONDARIE DI 1° STATALI	70	12
C. JUSSI	60	6
G. RODARI	10	6
CENTRI ESTIVI COMUNALI	230	35

5-13 ANNI	140	30
3-5 ANNI	90	5
TOTALE GENERALE	2365	212

CUCINA NIDO MARIA TREBBI	BAMBINI	ADULTI
POLI INFANZIA 0-6 ANNI	175	20
FALO'	40	0
FORNACE	64	10
DI VITTORIO	71	10
NIDI D'INFANZIA 0 - 3 ANNI	80	0
M.TREBBI	39	
TANA DEI CUCCIOLI	41	
TOTALE GENERALE	255	20

Il numero presunto annuo dei pasti, ricavato sulla base dei dati relativi all'anno scolastico in corso, e calcolato applicando, un aumento percentuale non inferiore al 10%, al fine di garantire il pasto a tutti i presenti, anche in caso di cadute, rovesciamenti, errori ed altri eventi accidentali, è il seguente:

Asili nidi d'infanzia	13.700
Poli d'infanzia 0-6 anni	32.600
Scuole infanzia statali	111.900
Scuole primarie statali	204.200
Scuole Secondarie di 1° statali	6.400
Centri Estivi	11.300
Totale	380.100

Tali dati comprendono circa n. 250 pasti/ pro die, per utenti sottoposti a regimi dietetici speciali sia per motivi sanitari che per altre motivazioni, durante l'anno scolastico, che si riducono in maniera significativa durante il periodo estivo.

Calendario di erogazione dei servizi

I servizi funzionano dal lunedì al venerdì compresi, secondo il calendario educativo comunale e il calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. La data di inizio e termine effettivo dei servizi saranno comunicati con un minimo di 10 gg. di preavviso,

riservandosi comunque l'amministrazione di anticipare/posticipare l'inizio e posticipare/anticipare il termine dei servizi in caso di eventuali e straordinarie esigenze nel frattempo intervenute dei singoli servizi/scuole o delle proprie esigenze organizzative.

Nel periodo estivo, indicativamente dal 10 giugno sino alla riapertura dell'anno scolastico, indicativamente dopo il 15/9 di ogni anno, il servizio subirà variazioni significative.

In via esemplificativa i giorni di funzionamento del servizio sono indicativamente i seguenti:

Scuole dell'infanzia statali : dal 15/09 al 30/06 = gg. 185

Scuole primarie e secondarie di 1° statali dal 15/09 al 7/06=gg. 170

Poli per l'infanzia comunali: dal 6/9 al 25/7 = gg. 210

Nidi d'infanzia comunali: dal 6/9 al 25/7 = gg. 210

Centri estivi comunali: dalla terza settimana di giugno alla prima settimana di settembre comprese.

Descrizione delle attività oggetto dell'appalto

1) Servizio produzione, distribuzione e trasporto pasti Scuole dell'infanzia comunali e statali, scuole primarie e secondarie di 1° statale e centri estivi comunali.

Tipologia dell'utenza
Scuole dell'infanzia: bambini di età compresa fra i 3 ed i 6 anni
Scuole primarie : bambini di età compresa fra i 6 gli 11 anni
Scuole secondarie di 1°: bambini di età compresa fra gli 11 ed i 14 anni
Centri estivi: bambini di età compresa fra i 3 ed i 14 anni

Il servizio prevede la fornitura delle derrate alimentari e di ogni altro materiale occorrente per l'elaborazione ed il confezionamento completo degli spuntini, dei pasti e delle merende, la preparazione ed il confezionamento dei pasti, compresa la preparazione delle diete speciali, sia di tipo sanitario che di altra natura.

Sono altresì ricompresi i servizi di distribuzione dei pasti e delle attività ad essa connessi quali:

- apparecchiatura e preparazione dei locali di consumo dei pasti;
- ricevimento dei pasti;
- sporzionamento e distribuzione ai tavoli o con modalità a self service, sia dei pasti, comprese diete speciali, che degli spuntini e delle merende;
- sparcchiatura e pulizia dei locali di consumo dei pasti;
- pulizie ordinarie e straordinarie delle cucinette, dei locali office, dei servizi igienici e degli

spogliatoi ad uso del personale addetto;

- raccolta differenziata dei rifiuti proveniente dalla produzione e/o dal consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, in conformità con i regolamenti comunali;
- il reintegro e la fornitura delle stoviglie e delle suppellettili occorrenti all'erogazione del servizio;
- la fornitura del materiale di consumo (tovaglette a perdere, tovaglioli a perdere, sapone liquido per mani, asciugamani di carta, ecc) utilizzato dai fruitori del servizio;
- le spese inerenti le notifiche sanitarie e le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dei servizi in qualità di OSA;
- segnalazione di danni e malfuzionamenti di beni mobili ed immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria e/o di sostituzione a carico dell'Amministrazione;
- predisposizione e aggiornamenti piani di evacuazione dei locali consegnati, da coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'amministrazione;
- eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

Sono inoltre ricomprese le attività di pulizia e sanificazione (ordinarie e straordinarie) dei locali interessati alle suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dall'Impresa e la fornitura del relativo materiale.

Sono poste a carico dell'Impresa le spese relative alle utenze idriche, elettriche, telefoniche e gas, che l'Impresa provvederà a intestarsi direttamente.

2) Servizio produzione e trasporto pasti Nidi e Poli di Infanzia

Tipologia dell'utenza
Nidi d'Infanzai: bambini di età compresa fra i 6 mesi ed i 36 mesi
Poli per l'infanzia: bambini di età compresa fra 12 mesi e 6 anni.

Il servizio prevede la fornitura delle derrate alimentari e di ogni altro materiale occorrente per l'elaborazione ed il confezionamento completo degli spuntini, dei pasti e delle merende, la preparazione ed il confezionamento dei pasti, compresa la preparazione delle diete speciali, sia di tipo sanitario che di altra natura.

Sono inoltre ricomprese:

- le attività di pulizia e sanificazione (ordinarie e straordinarie) dei locali interessati alle

suddette attività, compresi i servizi igienici utilizzati dall'Impresa e la fornitura del relativo materiale;

- raccolta differenziata dei rifiuti proveniente dalla produzione e/o dal consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso gli appositi punti di raccolta, in conformità con i regolamenti comunali;
- il reintegro e la fornitura delle stoviglie e delle suppellettili occorrenti all'erogazione del servizio;
- le spese inerenti le notifiche sanitarie e le autorizzazioni necessarie allo svolgimento dei servizi in qualità di OSA;
- segnalazione di danni e malfuzionamenti di beni mobili ed immobili, che comportino opere di manutenzione straordinaria e/o di sostituzione a carico dell'Amministrazione;
- predisposizione e aggiornamenti piani di evacuazione dei locali consegnati, da coordinarsi con quelli relativi ai locali a carico dell'ammnistrazione;
- eventuali oneri tributari e fiscali in base alla normativa vigente.

Sono poste a carico dell'Impresa le spese relative alle utenze idriche, elettriche, telefoniche e gas.

Tipologia delle derrate

Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.1 " Produzione degli alimenti e delle bevande" del D.M. 25/7/2011 già richiamato Per il rispetto di queste specifiche l'Impresa dovrà produrre le relative verifiche.

Le percentuali di prodotti "qualificati" impiegati nella preparazione dei pasti dovranno essere quelle previste dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia.

Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle vigenti norme legislative regionali, nazionali e comunitarie. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica. Gli imballaggi dovranno possedere le specifiche tecniche di Base di cui al punto 5.3.6 " Requisiti degli imballaggi", del D.M. 25/7/2011 già richiamato all'art. 53 del presente Capitolato. Per il

rispetto di queste specifiche l'Impresa. dovrà produrre le relative verifiche.

E' tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

I pesci surgelati dovranno provenire da tutte le zona di pesca ammesse, sulla base delle norme vigenti.

L'acqua fornita all'utenza sarà quella erogata dagli acquedotti comunali.

Nel caso di particolari situazioni, il fornitore dovrà fornire acqua oligominerale. Si considerano situazioni particolari i casi di rottura di impianti di distribuzione dell'acqua, sia esterni che interni alle cucine e/o alle scuole che determini la non potabilità dell'acqua, accertata dagli enti competenti.

Le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti e, comunque, somministrate ai bambini, dovranno avere la seguente provenienza MINIMA:

1. prodotti biologici 100% in peso sul totale:

- riso
- prodotti trasformati dal pomodoro;
- yogurt;
- latte fresco;
- formaggi freschi;
- olio extra vergine di oliva;
- carni bovine;
- carni avicole;
- biscotti secchi;
- snack dolci e salati;
- miele;
- confettura di frutta;
- cracker;
- cioccolatine al latte e fondenti;
- prodotti vegetali congelati;
- uova

2. prodotti biologici 50% in peso sul totale, per ogni Comune:

- prodotti ortofrutticoli freschi;
 - pasta di semola;
-

- pasta all'uovo;

3. prodotti DOP 100% in peso sul totale:

- parmigiano reggiano;
- prosciutto crudo Parma;

4. prodotti IGP 100% in peso sul totale:

- pera dell'Emilia Romagna;
- pesche nettarine dell'Emilia Romagna
- bresaola della Valtellina;
- mortadella di Bologna

5. prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale

- cacao;

6. prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con le Amministrazioni contraenti la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna;

7. prodotti in loco:

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza quindicinale la produzione e la somministrazione di prodotti da forno dolci elaborati e confezionati direttamente presso i centri di cottura.

In relazione ai soli prodotti biologici, in presenza di oggettive motivazioni circa l'irreperibilità di uno o più prodotti, sarà essere comunque riconosciuto al Comune uno sconto forfettario fino al 15% sul prezzo del pasto.

MENU' E GRAMMATURE

I menù e le grammature, proporzionate a seconda delle fasce di età, dovranno rispettare quanto stabilito dalle Linee strategiche per la ristorazione scolastica della Regione Emilia Romagna.

I menù dovranno essere strutturati cercando di variare il più possibile le offerte alimentari; i menù dovranno acquisire il *parere di conformità dai servizi dell'Azienda USL* competente per territorio.

Dovranno risultare flessibili ed aderenti ad obiettivi di qualità totale; il conseguimento di tali obiettivi dovrà essere costantemente monitorato con opportuni strumenti di valutazione che tengano conto non solo del gradimento degli utenti, ma anche di tutti gli aspetti che concorrono a formulare un pasto nutrizionalmente corretto e coerente con le indicazioni del capitolato.

Pertanto i menù potranno essere periodicamente soggetti a modifiche al fine di:

1. aumentare la gradevolezza dei piatti;
-

2. favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;
3. affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti;
4. garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti;
5. rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo
6. essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico.

Saranno da prevedere un menù invernale ed un menù estivo per rispettare la stagionalità dei prodotti vegetali e garantire la presenza di preparazioni consone alle condizioni climatiche; dovrà essere prevista una rotazione su almeno 5 settimane.

Non dovranno essere presenti ricette con nomi di fantasia ed inoltre dovranno essere fornite tutte le informazioni relative alla presenza nei piatti proposti di allergeni, così come previsto dal Regolamento UE 1169/2011.

Il pasto sarà costituito da un primo, un secondo, un contorno, pane e frutta fresca di stagione.

Potrà essere previsto fino ad una volta la settimana un "piatto unico", costituito da carboidrati e da proteine animali o vegetali (come i legumi), accompagnandolo con un contorno di verdura cruda e/o cotta e una porzione di frutta per farne un pasto completo.

I vari gruppi di alimenti dovranno essere presenti nei menù con le seguenti frequenze settimanali:

Legumi 3-4 Da 1 volta (minimo da prevedere SEMPRE) a 2 volte

Pesce 3-4 Da 1 volta (minimo da prevedere SEMPRE)

a 2 volte (RACCOMANDATO)

Carne 3-4 Da 1 volta (minimo da prevedere SEMPRE) a 2 volte

- a rotazione carne bianca e carne rossa;

- carni trasformate (prosciutto crudo, cotto, bresaola e lonzino/lombetto) 1 volta a settimana preferibilmente con frequenza quindicinale.

Uova 1-2 Da 0 a 1 volta

Formaggio 1-2 Da 0 a 1 volta

La scelta dei piatti e l'abbinamento dei primi con i secondi e con i contorni dovrà essere modulato in modo da fornire un introito calorico corretto e un giusto equilibrio nell'apporto di macro e micronutrienti, ad esempio ad un contenuto proteico elevato del primo piatto si farà corrispondere un secondo piatto a basso contenuto proteico e viceversa.

Tra i metodi di cottura saranno da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso dei grassi e mantengono inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche degli alimenti come:

lessatura

- cottura a vapore
- cottura al forno
- cottura alla griglia/piastra
- cottura brasata o stufata:

Dovranno essere inoltre predisposti appositi menù per situazioni di emergenza e per le uscite didattiche.

Inoltre in deroga ai menù standard, su richiesta delle famiglie, dovranno essere predisposti menù differenziati per patologie, quali diete leggere, per intolleranze e/o allergie, diabete, ecc. e/o per motivi religiosi o culturali.

MODALITA' DI PRODUZIONE DEI PASTI

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno tendere ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale ed organolettica.

Per quanto attiene gli aspetti igienico – sanitari, il servizio dovrà rispettare, in tutte le fasi della produzione, quanto previsto dalla normativa vigente:

Regolamento 852/2004 del PE e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento 853/2004 del PE e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

[Regolamento 854/2004 del PE e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;](#)
[Direttiva 2004/41/EC del PE e del Consiglio.](#)

In particolare in ordine alla fase di ricevimento e stoccaggio:

- le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.
- ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.
- gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
- le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.
- la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di

- conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out).
- I prodotti destinati alla confezione dei pasti per utenti sottoposti a regime dietetico speciale, dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.
 - i prodotti non conformi alle specifiche merceologiche compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme",
 - prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine.
 - tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportantelaata di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

In ordine alla fase di preparazione e cottura:

- le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate;
- tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura
 - il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata
 - il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo,
 - la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo,
 - la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta,
 - le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti
-

la cottura,

- le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione,
- tutti i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C.,
- il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido proveniente dal processo di scongelamento,
- una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato.

Ai fini del presente appalto, è vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati. Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.

tutte le pietanze calde dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei contenitori di temperatura.

tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione.

SERVIZI ACCESSORI

Sono da considerarsi servizi accessori alla produzione dei pasti:

- 1) trasporto dei pasti dalle cucine alle strutture scolastiche;
- 2) distribuzione dei pasti nelle scuole ed attività ad esse connesse;
- 3) manutenzione di attrezzature, arredi e suppellettili per la produzione e la distribuzione dei pasti;
- 4) servizi di lavanderia della biancheria utilizzata nei servizi;

1) Trasporto dei pasti

Il trasporto dovrà essere effettuato con attrezzature idonee al mantenimento delle temperature e in modo da evitare qualsiasi contaminazione dall'esterno .

I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.

I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno

essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione e non dovranno essere adibiti ad altro uso

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi e personale a carico dell'impresa.

I mezzi di trasporto dovranno essere a ridotto impatto ambientale, i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida. essere facilmente lavabili e sanificabili.

La consegna dei pasti dovrà avvenire nei tempi il più possibile vicini al consumo del pasto e comunque non prima di 40 minuti dall'orario previsto per il consumo del pasto.

Nelle scuole organizzate su doppio turno dovrà essere effettuata la doppia consegna del pasto. Gli indirizzi delle scuole oggetto del presente servizio sono riportati nell'allegato 2)

2) Distribuzione dei pasti nelle scuole ed attività ad esse connesse

La distribuzione dei pasti nelle scuole e le attività ad essa connesse dovranno essere effettuate con le seguenti modalità:

- L'apparecchiatura dei tavoli dovrà avvenire, preferibilmente, non anteriormente a 30' prima dell'orario previsto per il consumo del pasto e dovrà essere preceduta, qualora il pasto venga consumato nelle aule (scuola materna) e/o in locali utilizzati anche per altre attività, dalla aerazione dei locali e dalla sanificazione dei tavoli;
- E' consentito, nel caso l'organizzazione del servizio non consentisse il rispetto della tempistica di cui sopra, anticipare l'apparecchiatura avendo cura di preservare il più possibile le stoviglie dalla polvere (bicchieri capovolti, caraffe chiuse con coperchi, cestini del pane coperti da tovaglioli di carta, ecc.)
- Qualora il pasto venga consumato in locali dedicati (scuola elementare e scuola media), prima di apparecchiare, si dovrà procedere ad una spolveratura ad umido dei tavoli.
- Le stoviglie dovranno essere poste sull'apposita tovaglietta usa e getta e/o sulle tovaglie il tessuto, il cui lavaggio settimanale sarà effettuato industrialmente;
- Nel caso l'organizzazione lo consenta potranno essere posizionati sui tavoli i cestini del pane ed i contenitori della frutta;

- La frutta dovrà essere servita o già lavata o, in alternativa, sbucciata; l'operazione di sbucciatura dovrà avvenire poco prima del servizio
 - i contenitori, con cui sono veicolati i pasti, dovranno essere aperti subito prima della distribuzione, seguendo l'ordine della distribuzione stessa (primo, secondo, contorno);
 - al momento dell'apertura dei contenitori il personale deve effettuare un primo controllo organolettico (visivo ed olfattivo) e quantitativo del pasto, in modo da potere segnalare, alle cucine, prima della distribuzione, eventuali non conformità;
 - in caso, durante la distribuzione, si verificassero problemi circa la qualità o la quantità degli alimenti e/o si rinvenissero negli stessi corpi o sostanze estranee, ne dovrà essere data tempestiva informazione alle cucine in modo che si possa provvedere alla sostituzione e/o all'integrazione del piatto in questione. E' inoltre necessario che il personale conservi il cibo contestato e/o quanto rinvenuto in modo che la cucina possa avviare la relativa procedura di non conformità;
 - in caso di dubbio circa la corrispondenza o la mancanza del pasto richiesto, il personale contatta immediatamente la cucina, nel caso le cucine confermino la regolarità del pasto consegnato gli addetti lo distribuiranno; se invece le cucine confermano una non conformità si attenderà la sostituzione del pasto;
 - le operazioni di condimento della pasta e delle verdure dovranno essere effettuate subito prima del servizio;
 - la distribuzione dei pasti potrà avvenire o al tavolo o a self service o in tutte e due le modalità, in base all'organizzazione di ciascun plesso, in ogni caso la distribuzione di cibi liquidi (minestre) dovrà avvenire esclusivamente ai tavoli;
 - il personale durante la distribuzione utilizzerà posateria dedicata per ogni pietanza, provvedendo alla sua sostituzione in caso di inquinamento per caduta od altro;
 - per quanto riguarda la distribuzione delle diete, fermo restando i controlli di cui sopra, l'addetto si recherà al tavolo dove è/sono seduto/i il/i bambini con diete speciali e scodellerà il contenitore direttamente nel piatto, utilizzando posateria dedicata solo per quella dieta specifica.
 - il personale distribuirà il pasto a tutti i bambini secondo le quantità previste dalla tabella dietetica e dalle tabelle di distribuzione in suo possesso, rispettando il principio della
-

proporzionalità per fasce di età. Al termine della distribuzione di ciascuna pietanza, il personale provvederà, se le quantità lo consentono, al così detto "ripasso" per i bambini che ne facciano richiesta;

- il personale addetto alla distribuzione controllerà inoltre che sui tavoli le caraffe siano sempre piene occupandosi del relativo riempimento;
- per quanto riguarda la fornitura delle merende ai bambini che escono dai locali scolastici prima dell'orario di somministrazione della stessa, al momento della consegna gli operatori verificheranno che gli alimenti siano stati conservati conformemente alle condizioni di conservazione indicate dal fornitore e/o dall'etichetta del prodotto (per i prodotti preconfezionati) e in particolare che:
 - gli alimenti non siano scaduti;
 - gli alimenti siano visivamente in buono stato di conservazione e non presentino segni visibili di alterazione.
 - le confezioni degli alimenti non siano visibilmente danneggiate o alterate.
- al termine del consumo del primo piatto e prima della distribuzione della pietanza, i piatti sporchi dovranno essere portati nei locali di sgombero. Ove ciò non fosse organizzativamente possibile, il personale provvederà comunque ad eliminarli dai tavoli;
- nei refettori e/o nei locali ove vengono consumati i pasti non dovranno essere effettuate per nessun motivo operazioni di lavaggio o rigoverno di stoviglie, così come nelle cucinette non si dovranno iniziare le attività di rigoverno e sgombero sino al completo invio di tutto il cibo nei refettori e/o nei locali di consumo dei pasti;
- tutte le suppellettili (piatti, posate, bicchieri, caraffe, insalatiere, cestini per pane, ecc.) utilizzate devono essere rigovernate in tempi brevi
- al termine del consumo del pasto i locali (refettori o aule) dovranno essere arieggiati e si dovrà procedere alla pulizia dei medesimi;
- al termine delle operazioni di lavaggio delle stoviglie si dovrà quindi provvedere alla pulizia dei locali e delle attrezzature presenti;
- nel piano pulizie dovranno essere ricomprese le pulizie periodiche e/o quelle straordinarie;
- I rifiuti, raccolti in sacchi chiusi e suddivisi per tipologia, in caso di raccolta differenziata, dovranno essere prontamente allontanati.

3) Manutenzione di attrezzature, arredi e suppellettili per la produzione e la distribuzione dei pasti

Si intendono per manutenzione tutte le attività attinenti alla conservazione, la manutenzione ordinaria e straordinaria e la sostituzione completa o solo di alcune parti -anche a seguito di danneggiamento o furto-delle attrezzature, arredi, impianti, materiale vario (stoviglie, carrelli, utensili ecc...) e quant'altro utilizzato per la gestione a regola d'arte del servizio presso i centri di cottura, le cucinette di plesso ed i locali office.

L'Amministrazione, all'avvio del servizio mette a disposizione dell'Impresa i beni di cui all'allegato 1) . L'Impresa si impegna a garantirne il mantenimento e, se necessario, di provvedere al loro reintegro e sostituzione per la durata contrattuale.

L'Impresa si impegna altresì a garantire la manutenzione ordinaria dei locali interessati dal presente appalto (centri cottura, cucinette di plesso e/o locali office; nonché la vuotatura e ripulitura di canalizzazioni, pozzetti, ecc.), tutti gli interventi dovranno essere preventivamente comunicati all'Amministrazione Committente.

Resta ferma la facoltà dell'Amministrazione Comunale di richiedere all'aggiudicatario eventuali interventi di manutenzione straordinaria, nei limiti di legge, e con risorse proprie dell'Ente, qualora necessari ai plessi di cui trattasi e la cui realizzazione da parte dell'impresa risulti maggiormente funzionale al servizio.

L'impresa . si impegna a segnalare in tempo reale all'Amministrazione la necessità di interventi manutentivi straordinari sui locali/ impianti comunali, interessati dal presente appalto.

Le attrezzature che l'impresa ritenesse necessario mettere a disposizione in aggiunta a quelle previste nel presente capitolato, per garantire ulteriore efficacia ed efficienza del servizio e/o per scelte organizzative della ditta, dovranno essere conformi alle normative igienico sanitarie vigenti nonché a quelle sulla sicurezza, a marchio CE di Sicurezza Europea ed internazionali e corredate della relativa certificazione.

Inoltre l'Impresa dovrà attenersi alle specifiche tecniche di Base dell'allegato 1) al punto 5.3.4 "Consumi energetici" del D.M. 25/7/2011, e produrre la relativa verifica.

4) Servizi di lavanderia della biancheria utilizzata nei servizi

1) servizio di noleggio, lavaggio ad acqua, asciugatura e stiratura di biancheria per la refezione scolastica comprendente:

1. la fornitura della biancheria (asciuga piatti, paragrembi) nelle quantità di cui all'allegato b)

elenco biancheria.

La biancheria fornita dovrà avere le seguenti caratteristiche:

1. composizione 100% cotone,
2. colori chiari resistenti al lavaggio ad alte temperature;
3. cuciture resistenti, assenza di sfilacci, ecc.

La biancheria dovrà essere sempre integra e sostituita immediatamente in caso di usura.

La fornitura della suddetta biancheria dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto ed adeguata ai quantitativi presunti riportati nell'allegato b) elenco biancheria.

2) servizio di lavaggio ad acqua, asciugatura e stiratura di biancheria ed altri oggetti per le strutture scolastiche del territorio.

2. la fornitura della biancheria (asciuga piatti, paragrembi) nelle quantità di cui all'allegato b) elenco biancheria.

La biancheria fornita dovrà avere le seguenti caratteristiche:

4. composizione 100% cotone,
5. colori chiari resistenti al lavaggio ad alte temperature;
6. cuciture resistenti, assenza di sfilacci, ecc.

La biancheria dovrà essere sempre integra e sostituita immediatamente in caso di usura.

La fornitura della suddetta biancheria dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto ed adeguata ai quantitativi presunti riportati nell'allegato b) elenco biancheria.

I detersivi ed altri prodotti utilizzati devono essere pienamente rispondenti alle normative vigenti in materia ed idonei ad assicurare ai dispositivi tessili la necessaria morbidezza e comfort, nonché ad evitare qualsiasi danno fisico agli utenti, quali allergie, irritazioni della pelle e quant'altro. I prodotti sbiancanti dovranno essere idonei a rimuovere macchie ed eventuali aloni al fine di non indurre la creazione di macchie indelebili sui tessuti. L'appaltatore ha comunque l'obbligo di impiegare detersivi od altre sostanze, prive di fosforo, di NTA e DTA.

In particolare dovranno essere conformi: per tutte le parti applicabili, ai CAM di cui al DM del Ministero Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 24 maggio 2012 (Criteri ambientali minimi per l'affidamento del Servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene), essere rispondenti alle normative di sicurezza ambientale e del lavoro vigenti in Italia (Biodegradabilità, avvertenze di pericolosità, ecc.), essere caratterizzati, in ogni caso, dall'assenza di ingredienti classificati o classificabili con le seguenti "frasi di rischio" così come indicate dal regolamento CE n.1272/2008 (frasi H) del Parlamento e del Consiglio europeo e s.m.i. e nelle direttive 67/548/CEE, 1999/45/CE)

Personale

I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall'Impresa con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge in misura congrua a garantire la regolare ed ottimale erogazione del servizio.

Nel caso in cui il numero delle assenze non dovesse garantire ciò l'Impresa dovrà provvedere al reintegro del personale mancante, con personale di pari qualifica e debitamente formato, ferma restando l'autonomia organizzativa dell'impresa., dovranno essere, di norma, previste più figure professionali, che garantiscano:

- la direzione/responsabilità globale del servizio, che assicuri una fitta relazione con l'Amministrazione con reperibilità da concordarsi, in possesso di idonea qualifica e con esperienza almeno triennale in servizi analoghi;

- la responsabilità/gestione tecnica, in possesso di Laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in

dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale maturata nel settore della ristorazione collettiva di almeno 3 (tre) anni, in grado cioè di svolgere le seguenti funzioni:

- a) coordinamento delle operazioni di consegna derrate, preparazione e somministrazione dei pasti;

- b) verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;

- c) verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;

- d) gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

- la responsabilità sul piano igienico-sanitario;

- il monitoraggio ed il controllo del servizio;

- il supporto delle richieste di carattere economico amministrativo, da parte dell'Amministrazione oltre al personale impiegato nel ricevimento delle merci, nella produzione, nel confezionamento e nel trasporto dei pasti nonché in tutti i servizi accessori (apparecchiatura, pulizia, sporzionamento, manutenzioni, ecc..).

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco, oppure avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Il personale messo a disposizione dovrà essere, oltre che professionalmente

Capace e fisicamente idoneo, edotto delle modalità di realizzazione dei servizi, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

A tal fine, l'Impresa deve predisporre un Piano specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni.

L'Impredovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2, come previsto dal Regolamento UE 852/2004; nelle cucine, tutto il personale addetto alla preparazione dei pasti, dovrà essere in possesso della certificazione prevista dalla Determinazione Regionale E.R. n.16963 del 29/12/2011: linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 1, come previsto dal Regolamento UE 852/200 ed almeno una unità per plesso dovrà essere in possesso della suddetta certificazione prevista dalla Determinazione Regionale E.R. n.16963 del 29/12/2011: linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale.

L'impresa dovrà garantire l'affiancamento a nuovi assunti di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi nell'appalto.

In riferimento alle mansioni richieste sarà prevista la CLAUSOLA SOCIALE ex art. 50 D.Lgs 50/2016 in base alla quale, considerata la particolare natura dei servizi oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'Impresa dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Si fa pertanto obbligo alla . di ottemperare quanto disposto agli artt. 332 , 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340 del Titolo XII "Pubblici Esercizi" Capo XII "Norme per la ristorazione collettiva" del CCNL Settore Turismo del 20/02/2010.

Nell'ambito della propria autonomia gestionale e organizzativa, l'impresa può inquadrare i propri dipendenti a livelli contrattuale superiori (che prevedono retribuzione superiore) a quello indicato come minimo al fine di garantire la qualità dei servizi.

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni

costituenti oggetto del presente servizio, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Bologna . L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono qui tutte richiamate, derivanti dalla vigente normativa relativa alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. Inoltre l'impresa si impegna ad inserire il personale impiegato dell'appaltatore uscente, così favorendo l'occupazione e il mantenimento delle condizioni economiche e normative, oltretutto a prevedere l'inserimento lavorativo delle persone in condizione di svantaggio, tranne nei casi ove fosse chiaramente incompatibile con la clausola sociale di salvaguardia di riassorbimento di manodopera, di cui sopra o con la natura dei servizi in parola.

L'impresa dovrà inoltre garantire, sulla base della normativa e dei CCNL vigenti, la eventuale presa in carico di tutto o parte del personale attualmente dipendente del Comune ed operante nei servizi in parola.

In sede di gara verranno comunicati i dati relativi a tali eventuali prese in carico.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l' Impresa dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla LR 24.6.2003 N. 11 e DETERMINAZIONE GIUNTA REGIONALE N° 16963 DEL 29/12/2011 o norme equivalenti.

Organismi e modalità di partecipazione.

L'Impresa si impegna ad assicurare la partecipazione degli utenti del servizio, nelle forme riconosciute dall'Amministrazione Comunale (comitato mensa, comitati dei genitori), per facilitare lo svolgimento delle attività di controllo volte a monitorare il gradimento delle preparazioni proposte e la qualità complessiva del servizio erogato.

L'Impresa dovrà rendersi sempre disponibile ad una puntuale collaborazione con l'Amministrazione qualora questa intenda proporre eventuali iniziative di educazione alimentare/lotta agli sprechi (ai

sensi della Legge n. 155/2003, L. 147/2013 e DGRER n. 367/2014) e/o di informazione agli utenti, previste dalle specifiche tecniche di base di cui all'allegato 1), punto 5.3.8 : "Informazione agli utenti" del D.M. 25/7/2011, di cui al successivo art. 53, punto 5.3.

L'Impresa, al fine di monitorare il livello di soddisfazione dell'utenza, dovrà utilizzare, il sistema messo a disposizione dall'Amministrazione denominato Prisma Mensa.oltretri strumenti che riterrà opportuno adottare, previa autorizzazione dell'Amministrazione quali a titolo puramente esemplificativo questionari, interviste, ecc.

Allegati:

- 1) Elenco attrezzature cucine;
- 2) Elenco attrezzature scuole;

LANGUAGE:	IT
CATEGORY:	ORIG
FORM:	F01
VERSION:	R2.0.9.S03
SENDER:	ENOTICES
CUSTOMER:	ECAS_n0026m19
NO_DOC_EXT:	2019-XXXXXX
SOFTWARE VERSION:	9.11.2
ORGANISATION:	ENOTICES
COUNTRY:	EU
PHONE:	/
Posta elettronica:	CUC2018@COMUNE.SANLAZZARO.BO.IT
NOTIFICATION TECHNICAL:	/
NOTIFICATION PUBLICATION:	/

Avviso di preinformazione

Lo scopo del presente avviso è ridurre i termini per la ricezione delle offerte

Servizi

Legal Basis:

Direttiva 2014/24/UE

Sezione I: Amministrazione aggiudicatrice

I.1) **Denominazione e indirizzi**

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA COMUNE DI SAN LAZZARO E MOLINELLA

CODICE AUSA 0000575759

PIAZZA BRACCI N. 1

SAN LAZZARO DI SAVENA

40068

Italia

Persona di contatto: DOTT. ANDREA RAFFINI

Tel.: +39 0516228111

E-mail: comune.sanlazzaro@cert.provincia.bo.it

Fax: +39 0516228283

Codice NUTS: ITH55

Indirizzi Internet:

Indirizzo principale: <https://www.comune.sanlazzaro.bo.it/>

Indirizzo del profilo di committente: <https://www.comune.sanlazzaro.bo.it/>

I.2) **Appalto congiunto**

L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza

I.3) **Comunicazione**

I documenti di gara sono disponibili per un accesso gratuito, illimitato e diretto presso: <https://www.comune.sanlazzaro.bo.it/>

Ulteriori informazioni sono disponibili presso l'indirizzo sopraindicato

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate all'indirizzo sopraindicato

I.4) **Tipo di amministrazione aggiudicatrice**

Autorità regionale o locale

I.5) **Principali settori di attività**

Istruzione

Sezione II: Oggetto

II.1) **Entità dell'appalto**

II.1.1) **Denominazione:**

APPALTO PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA.

II.1.2) **Codice CPV principale**

55523100

II.1.3) **Tipo di appalto**

Servizi

- II.1.4) **Breve descrizione:**
LA GARA AVRA' PER OGGETTO LA STIPULA DI UNA CONVENZIONE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE GESTIONE DEL CENTRO PRODUZIONE PASTI COMUNALE.
- II.1.5) **Valore totale stimato**
Valore, IVA esclusa: 11 025 800.00 EUR
- II.1.6) **Informazioni relative ai lotti**
Questo appalto è suddiviso in lotti: no
- II.2) **Descrizione**
- II.2.1) **Denominazione:**
- II.2.2) **Codici CPV supplementari**
- II.2.3) **Luogo di esecuzione**
Codice NUTS: ITH55
Luogo principale di esecuzione:
CENTRO PRODUZIONE PASTI COMUNALE VIA PAOLO POGGI 10 - SAN LAZZARO DI SAVENA
CENTRO PRODUZIONE PASTI COMUNALE VIA MARTIRI DI PIZZO CALVO 61 - SAN LAZZARO DI SAVENA
- II.2.4) **Descrizione dell'appalto:**
CONVENZIONE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE GESTIONE DEL SERVIZIO PRODUZIONE PASTI .
- II.2.5) **Criteri di aggiudicazione**
I criteri indicati di seguito
Criterio di qualità - Nome: OFFERTA TECNICA / Ponderazione: 80
Costo - Nome: OFFERTA ECONOMICA / Ponderazione: 20
- II.2.6) **Valore stimato**
Valore, IVA esclusa: 6 615 480.00 EUR
- II.2.7) **Durata del contratto d'appalto, dell'accordo quadro o del sistema dinamico di acquisizione**
Durata in mesi: 36
Il contratto d'appalto è oggetto di rinnovo: sì
Descrizione dei rinnovi:
24 MESI
- II.2.10) **Informazioni sulle varianti**
- II.2.11) **Informazioni relative alle opzioni**
Opzioni: sì
Descrizione delle opzioni:
RINNOVO EVENTUALE 24 MESI
- II.2.13) **Informazioni relative ai fondi dell'Unione europea**
L'appalto è connesso ad un progetto e/o programma finanziato da fondi dell'Unione europea: no
- II.2.14) **Informazioni complementari**
SUL SITO DELLA S.A. E' PUBBLICATA APPOSITA RELAZIONE TECNICA ESPLICATIVA DELL'APPALTO.
LE RICHIESTE DI CHIARIMENTI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO DOVRANNO ESSERE INVIATE AL PRESENTE INDIRIZZO MAIL: cuc2018@comune.sanlazzaro.bo.it
LE RICHIESTE DI CHIARIMENTI DI CARATTERE TECNICO DOVRANNO ESSERE INVIATE AL PRESENTE INDIRIZZO MAIL: centrocottura@comune.sanlazzaro.bo.it

- II.3) **Data prevista di pubblicazione del bando di gara:**
10/07/2019

Sezione III: Informazioni di carattere giuridico, economico, finanziario e tecnico

III.1) **Condizioni di partecipazione**

- III.1.1) **Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale**

Elenco e breve descrizione delle condizioni:

I REQUISITI SONO INDICATI NELLA RELAZIONE TECNICA DI PREINFORMAZIONE RISTORAZIONE.

- III.1.2) **Capacità economica e finanziaria**

Criteri di selezione indicati nei documenti di gara

- III.1.3) **Capacità professionale e tecnica**

Criteri di selezione indicati nei documenti di gara

- III.1.5) **Informazioni concernenti contratti d'appalto riservati**

- III.2) **Condizioni relative al contratto d'appalto**

- III.2.1) **Informazioni relative ad una particolare professione**

La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione

Citare le corrispondenti disposizioni legislative, regolamentari o amministrative:

I REQUISITI SONO INDICATI NELLA RELAZIONE TECNICA DI PREINFORMAZIONE RISTORAZIONE.

- III.2.2) **Condizioni di esecuzione del contratto d'appalto:**

- III.2.3) **Informazioni relative al personale responsabile dell'esecuzione del contratto d'appalto**

Obbligo di indicare i nomi e le qualifiche professionali del personale incaricato dell'esecuzione del contratto d'appalto

Sezione IV: Procedura

- IV.1) **Descrizione**

- IV.1.3) **Informazioni su un accordo quadro o un sistema dinamico di acquisizione**

- IV.1.6) **Informazioni sull'asta elettronica**

- IV.1.8) **Informazioni relative all'accordo sugli appalti pubblici (AAP)**

L'appalto è disciplinato dall'accordo sugli appalti pubblici: no

- IV.2) **Informazioni di carattere amministrativo**

- IV.2.5) **Data prevista per l'avvio delle procedure di aggiudicazione :**

26/07/2019

Sezione VI: Altre informazioni

- VI.2) **Informazioni relative ai flussi di lavoro elettronici**

Sarà accettata la fatturazione elettronica

- VI.3) **Informazioni complementari:**

- VI.4) **Procedure di ricorso**

- VI.4.1) **Organismo responsabile delle procedure di ricorso**

T.A.R. Emilia-Romagna

Strada Maggiore 53

Bologna

40100

Italia

Tel.: +39 051431501

Indirizzo Internet: www.giustizia-amministrativa.it

VI.4.2) **Organismo responsabile delle procedure di mediazione**

VI.4.3) **Procedure di ricorso**

VI.4.4) **Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulle procedure di ricorso**

VI.5) **Data di spedizione del presente avviso:**