

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
costituita tra i Comuni di Cittadella e Galliera Veneta

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI DAL 2020/2021 AL 2024/2025

PROGETTO AI SENSI DELL’ARTICOLO 23 D.LGS. 50/2016

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Cittadella da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione pasti proprio o comunque rientrante nella propria disponibilità.

Il presente appalto si articola in un lotto unico ed indivisibile e comprende le seguenti prestazioni:

- a. la preparazione, il trasporto e la consegna presso la sede di ciascuna scuola in idonei contenitori multiporzione di pasti confezionati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (vale a dire senza utilizzo di cibi precotti);
- b. la fornitura, nei casi indicati dal presente capitolato, di diete speciali e/o personalizzate. Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- c. la fornitura, alla stesso prezzo offerto per i bambini frequentanti le relative scuole, di pasti per adulti;
- d. gestione sale mensa con servizio di scodellamento;
- e. attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura dell’Appaltatore e presso tutte le sedi di mensa scolastica servite, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni;
- f. eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- g. partecipazione agli incontri della Commissione Mensa;
- h. servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;
- i. prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell'ASL o da parte di altre Autorità di controllo.

I pasti, a seconda delle diverse tipologie di strutture scolastiche e di servizi, comprendono:

- a. per le scuole dell’infanzia: merenda di metà mattina e pranzo;
- b. per le scuole primarie (ed eventuali secondarie di primo grado): pranzo.

Si rappresentano di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti nell'anno scolastico 2018/2019 suddivisi per singola scuola, con i relativi giorni di funzionamento. In ogni caso la fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici.

Denominazione Scuola	Indirizzo	Giornate di refezione	Numero Medio pasti Giornalieri stimato
Scuola dell’infanzia “Alpini”	Via degli Alpini, 22	Dal Lunedì al Venerdì ore 12:00	37
Scuola dell’infanzia “Casaretta”	Via Casaretta, 45	Dal Lunedì al Venerdì ore 12:00	56

Scuola dell'infanzia "Ca' Nave"	Via Mazzini, 25	Dal Lunedì al Venerdì ore 12:00	60
Scuola dell'infanzia "Pozzetto"	Via Vecchia di Bassano	Dal Lunedì al Venerdì ore 12:00	46
Scuola primaria "L.Cornaro" (Due sale mensa distinte e doppio turno il martedì)	Via A. Gabrielli, 32	Tempo Pieno Lun-Mer-Giov-Ven ore 13:00 Tempo Normale e Tempo Pieno Martedì ore 12:00 Martedì ore 13:00	Mensa 1: 106 Mensa 2: 105 Mensa 1: 102 Mensa 2: 102 Mensa 1: 102 Mensa 2: 102
Scuola primaria "S.Maria"	Via Case Bianche, 6	Dal Lunedì al Venerdì ore 13:00	80
Scuola primaria "Pozzetto" (Una sala mensa e doppio turno il martedì)	Via Vecchia di Bassano, 2	Tempo Pieno Lun-Mer-Giov-Ven ore 13:00 Tempo Normale e Tempo Pieno Martedì ore 12:00 Martedì ore 13:00	44 90 107
Scuola primaria "Laghi"	Via don G. Lago, 25	Martedì ore 13:00	83
Scuola primaria "Mons.Emilio Basso"	Via Risorgimento, 32	Martedì ore 13:00	91

In base al numero degli alunni iscritti, nei vari plessi scolastici sopra elencati potrà essere attivato o cancellato il doppio turno di mensa.

Il numero presunto di pasti da somministrare nel corso di ciascun anno scolastico è stimato in circa 101.468, così suddiviso:

- scuole dell'infanzia, n. 35.811;
- scuole primaria, n. 65.657.

L'importo a base d'asta dell'appalto è pari ad € 2.688.902,00 Iva esclusa, per tutta la durata contrattuale, calcolato su un importo unitario di euro 5,30 Iva esclusa, pasti annui stimati n. 101.468, durata anni 5.

Durata dell'appalto: aa.ss. dal 2020/2021 al 2024/2025; non vengono previsti rinnovi contrattuali. Il valore complessivo stimato dell'appalto è pari ad euro 3.226.682,40 tenuto conto dell'eventuale proroga tecnica di un anno di cui all'articolo 106 comma 12 D.Lgs. 50/2016.

Si applicano i CAM vigenti in materia.

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale. Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e

l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

I pasti forniti indipendentemente dal fatto che siano consegnati in contenitori multiporzione o in monoporzione devono essere costituiti da un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua.

Per tutte le scuole è prevista la fornitura di acqua di rubinetto da prelevare presso i plessi scolastici nella quantità minima di 0,5 litri per alunno e contenuta in apposite caraffe di plastica rigida dal contenuto di 1 litro cadauna.

Gli utenti affetti da allergie o intolleranze alimentari o malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica rilasciata da una struttura pubblica.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, diete speciali; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare "diete alternative" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di indisposizione temporanea di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. Primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. Secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato in una località distante massimo 45 minuti, con riferimento alla sede municipale sita in via Indipendenza 41.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica non superiore in ogni caso a 90 minuti.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le sole attrezzature di proprietà dell'Ente (scaldavivande, carrelli, ecc.).

Presso tutte le sale mensa comunali l'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature.

Per tutti i plessi, esclusi infanzia Alpini, infanzia Ca' Nave, primaria Laghi e primaria Borgo Treviso, l'Appaltatore è inoltre tenuto alla fornitura di lavastoviglie professionali; per gli altri plessi sopra citati come esclusi, viene previsto il servizio veicolato di pulizia delle stoviglie.

L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

a) piatti riutilizzabili in ceramica bianca o colore neutro, bicchieri riutilizzabili in vetro trasparente: per gli alunni della scuola primaria ed eventuale scuola secondaria di primo grado;

- b) piatti e bicchieri in melamina, riutilizzabili, di colore bianco o neutro: per gli alunni della scuola dell'infanzia;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio con punta arrotondata, per tutte le scuole, possibilmente di misura ridotta per gli alunni della scuola dell'infanzia per favorirne l'utilizzo da parte dei medesimi alunni;
- c) salviette e tovaglette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare, per tutte le scuole.

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dall'Appaltatore mentre le merendine di metà mattina nelle scuole dell'infanzia verranno distribuite dal personale scolastico.

Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
2. la fornitura della stoviglieria (piatti, bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, vassoi (esclusa la scuola dell'infanzia), brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti, con l'obbligo di usare tre piatti per servire il primo, il secondo e la verdura con il divieto di usare vetro o altro materiale fragile;
3. la fornitura di tovaglioli di carta e di tovaglette monouso;
4. la fornitura, in caso di sporadici ed isolati casi di guasti agli impianti di sanificazione, di stoviglie e posate monouso compostabili di tipo robusto in luogo di quelle debitamente usate;
5. l'allestimento dei tavoli, lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti; la distribuzione deve avvenire al tavolo per le scuole dell'infanzia e per le classi prime delle scuole primarie; per le altre classi della scuola primaria e per l'eventuale scuola secondaria di primo grado la distribuzione potrà avvenire mediante self service con appositi vassoi in plastica riutilizzabili, forniti dalla ditta aggiudicataria, per i soli piatti primi (ad eccezione delle minestre), piatti secondi e frutta (esclusi quindi posate, bicchieri e acqua); nelle fase di distribuzione si dovrà comunque tener conto di eventuali indicazioni e suggerimenti operativi in corso d'anno della Dirigenza Scolastica e/o del SIAN dell'ASL competente, avvallati dal DEC e RUP del servizio, per garantire la sicurezza degli alunni e salvaguardare gli aspetti organizzativi e logistici della scuola.
6. lo sparcchiamento dei tavoli compresa la pulizia di tavoli e sedie ed il lavaggio delle stoviglie e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati; tale lavaggio dovrà essere effettuato come segue:
 - a) per i plessi infanzia Alpini, infanzia Ca' Nave, primaria Laghi e primaria Borgo Treviso, mediante servizio veicolato, ossia asporto delle stoviglie e loro lavaggio in altri locali e successiva riconsegna di stoviglie/attrezzature/utensili puliti trasportate in appositi contenitori nel rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie;
 - b) per tutti gli altri plessi (diversi dal punto a) sopra citato), mediante lavaggio nei locali mensa con apposite lavastoviglie.

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa, e comunque almeno il numero di addetti indicato nella successiva tabella A che indica il rapporto addetti/totale pranzi distribuiti (bambini più adulti):

Tabella A

STRUTTURE	NUMERO PRANZI	NUMERO ADDETTI
Scuole infanzia	Da 1 a 30	1
	Da 30 a 60	2
	Da 60 a 90	3
	Oltre	4

Scuole primarie	Da 1 a 45	1
	Da 45 a 90	2
	Oltre	3
Scuole secondarie di primo grado (eventuale	Da 1 a 60	1
	Da 60 a 120	2
	Oltre	3

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura.

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronom e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco.

Cittadella, 4 marzo 2020

Centrale Unica di Committenza
costituita tra i Comuni di
Cittadella e Galliera Veneta
dr. Carlo Sartore
(documento firmato digitalmente)