



COMUNE DI LAGO

PROVINCIA DI COSENZA

UFFICIO AMMINISTRATIVO

CAPITOLATO TECNICO

**per la fornitura nel Comune di LAGO
del servizio di refezione scolastica
A.S. 2019/2020**



1.DEFINIZIONI ED OGGETTO

1.1 Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) **Refezione scolastica:** il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole materne, elementari, medie, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici delle scuole dell'obbligo, con sede nel territorio del COMUNE DI LAGO;
- b) **Amministrazione Contraente:** il Comune indicato alla precedente lettera a);
- c) **Capitolato:** il presente atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;
- d) **Contratto:** il contratto che verrà stipulato dal COMUNE DI LAGO, con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni delle scuole materne, elementari, medie, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici delle scuole dell'obbligo, con sede nel territorio del COMUNE DI LAGO;
- e) **Fornitore:** l'impresa che risulterà aggiudicataria della gara;
- f) **Mensa/Sede di Refezione Scolastica:** i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole materne, elementari, medie e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto;
- g) **Centro di Produzione Pasti:** Centro di preparazione pasti nella disponibilità dell'Ente, per quanto riguarda la sede logistica e per tutta la durata dell'appalto.
- h) **Produzione Pasti:** l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- i) **Porzionamento e Distribuzione dei pasti:** l'insieme delle attività, strutture e mezzi successive alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di porzionamento dei pasti;

1.2 Oggetto del servizio

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della fornitura del Servizio di Refezione Scolastica al COMUNE DI LAGO. Il servizio dovrà essere espletato mediante produzione dei pasti nel Centro di Produzione dell'Ente ubicato nella sede scolastica in Via L. Falsetti ed il servizio di trasporto dei pasti caldi presso la scuola primaria sita in Via G. Mazzini. Il servizio comprende anche, in casi eccezionali, o su richiesta del COMUNE DI LAGO dei cestini freddi in sostituzione del pasto.

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole infanzia (3-6 anni), primaria (6-11 anni), nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette facenti capo al COMUNE DI LAGO. Il Servizio di Refezione Scolastica disciplinato dal presente capitolato deve essere espletato nella articolazione completa, come meglio specificato nel prosieguo del capitolato medesimo.



1.3 Articolazione completa del servizio

Consiste nelle attività di:

1. Preparazione e somministrazione di un pasto giornaliero a ciascun alunno sulla base del menù e delle grammature predisposte dall'ASP di Cosenza- struttura di Amantea (CS), ed integrati con una bottiglietta di acqua minerale naturale di cl.0,33, nonché la preparazione e somministrazione dei pasti eventualmente da preparare per diete speciali approvate dall' A.S.L. competente (soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple, soggetti affetti da favismo, soggetti diabetici, soggetti affetti da morbo celiaco, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, soggetti in diverso stato di sovrappeso, diete in bianco).

2. Predisposizione di diete speciali firmate da dietista abilitata a sensi di legge, su richiesta del Comune e sulla base di certificati medici per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple, soggetti affetti da favismo, soggetti diabetici, soggetti affetti da morbo celiaco, soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, soggetti in diverso stato di sovrappeso, diete in bianco), che dovranno essere approvate dall'A.S.L. competente.

3. Trasporto dei pasti caldi, con il ricorso a mezzi e l'ausilio di attrezzature dotate dei requisiti previsti dalla norma in ordine al trasporto degli alimenti, dal Centro di Cottura Comunale sito in via L. Falsetti alla sede delle scuole primarie sita in Via G. Mazzini, compreso il servizio di distribuzione dei pasti;

4. I pasti dovranno essere preparati presso i locali all'uopo individuati e messi a disposizione dall'Ente secondo le vigenti normative in materia. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad attrezzare i locali con la strumentazione necessaria (elettrodomestici-pentole-stoviglie) onde renderli funzionali alla preparazione dei pasti richiesti. Detta strumentazione tornerà nella disponibilità della ditta alla scadenza del contratto.

5. Il servizio comprenderà, oltre all'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento e distribuzione pasti, la pulizia della cucina, delle stoviglie, della dispensa, dei tavoli per la refezione alunni.

5. Restano a carico della stazione appaltante le spese relative alle utenze domestiche (acqua –luce - gas) dei locali adibiti a cucina o refettorio.

6. Il fornitore aggiudicatario del servizio le cui modalità di erogazione risultano disciplinate dal presente capitolato tecnico, qualora l'Amministrazione comunale dovesse deliberare l'attivazione del servizio mensa per i dipendenti comunali ai sensi degli artt. 45-46 del CCNL del 14.09.2000 per come richiamati dagli artt.26 del CCNL del 21.05.2018 e 13 del CCNL 09.05.2006, si renderà disponibile a fornire il servizio mensa ai dipendenti comunali alle stesse condizioni tecniche previste dal presente capitolato nonché al medesimo prezzo unitario derivante dall'aggiudicazione del servizio.

2. INDICAZIONI GENERALI

2.1 Quantitativi e durata

- Il contratto avrà durata annuale e si riferirà all'A.S. **2019/2020** al termine del servizio previsto per il **30.06.2020**, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.



- Il valore presuntivo annuo del **21.060,00 IVA INCLUSA**

contratto, è indicativamente di €. **(PASTI N. 6.750,00 X € 3,12)** calcolati

moltiplicando il prezzo unitario per il numero presunto dei pasti/merende previsti.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente erogati.

2.2 Attivazione del servizio di refezione scolastica

Il servizio avrà inizio nell'anno scolastico corrente a partire presumibilmente dalla data del **04.11.2018**.

2.3 Garanzie del fornitore.

Il Fornitore dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'amministrazione, quando richiesto dalla stessa; provvederà a garantire la qualità del servizio, garantendo, altresì, la massima collaborazione possibile al Responsabile dell'Amministrazione Contraente.

2.4 Le modalità di espletamento del servizio:

2.4.1 Prenotazione: Ogni scuola provvederà a fornire quotidianamente, entro le ore 9.00, il numero dei pasti che prevede di consumare nel corso della giornata, (indicando il numero dei pasti per gli alunni, il numero dei pasti per adulti, – eventualmente comunicando solo le variazioni rispetto a forniture precedenti).

2.4.2 Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione: Il Contraente dovrà garantire che tra il confezionamento (si considera il confezionamento delle paste o comunque dei piatti caldi) e la distribuzione ai tavoli (si considera il primo piatto servito al tavolo) non passi più di mezz'ora. La preparazione dei pasti dovrà avvenire nel Centro di Produzione dell'Ente. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire tassativamente all'ora stabilita.

2.4.3 Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore: Il Fornitore dovrà essere in grado di fornire il servizio, anche in caso d'interruzione della produzione presso il Centro di Produzione per causa di forza maggiore, ovvero in caso d'impossibilità di prestare il servizio dovuto a sciopero del personale, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi ed attrezzature di trasporto.

Nei casi sopra indicati, il Fornitore potrà anche avvalersi della facoltà di fornire, per un solo giorno, in luogo dei pasti previsti, cestini freddi, da prepararsi in conformità a quanto previsto ai successivi paragrafi, fermo restando che, a fronte della fornitura dei cestini freddi, avrà diritto al pagamento del prezzo previsto per l'articolazione completa.

2.4.4 Fatturazione e pagamenti: I pasti verranno pagati in ragione di quelli effettivamente erogati; il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti o delle merende erogati. Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà, previa ricezione delle relative fatture, con allegati i relativi buoni-pasto, previo controllo dell'Ufficio Comunale competente e riscontro con il numero di pasti comunicati dall'Autorità Scolastica competente.

Le fatture regolarmente inoltrate su piattaforma sdi saranno pagate **entro 60 (Sessanta) giorni** dal ricevimento delle stesse e comunque dopo aver effettuato i relativi riscontri.



Il prezzo offerto in sede di gara periodo di fornitura del

rimane fisso ed immutato per tutto il servizio.

2.5 Centro di Produzione: La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti avverrà presso il Centro di Produzione pasti nella disponibilità dell'Ente, e dovrà funzionare a partire dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto.

La distribuzione e le attività propedeutiche e susseguenti alla distribuzione stessa avverranno presso le sedi di Refezione Scolastica site all'interno delle Scuole Infanzia (Via L. Falsetti) e Primarie (Via G. Mazzini).

Il centro di produzione è munito di idonea autorizzazione sanitaria, emessa dalle Autorità Competenti in relazione alla quale ogni onere rimane a carico della ditta appaltatrice.

3. PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' PER LE MENSE SCOLASTICHE

3.1 Menù

Il menù relativo ai pasti da fornire è quello predisposto per settimane, direttamente dal competente Dipartimento dell'A.S.P. di Cosenza, struttura di Amantea.

Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche della tabella dietetica di cui sopra. Nel periodo di quattro settimane i piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature e caratteristiche dell'elenco dei piatti componenti i menù della tabella dietetica che rispettano le grammature e i fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Amministrazione Contraente.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

La ditta appaltatrice dovrà favorire, laddove possibile, l'utilizzo di prodotti locali (cosiddetti "a chilometro zero") per la preparazione dei pasti.

3.2 Cestini freddi sostitutivi dei pasti

Il Fornitore avrà l'obbligo, senza alcun costo aggiuntivo, con preavviso di almeno 2 giorni, di fornire, su richiesta dell'istituzione scolastica, i cestini sostitutivi dei pasti, che dovranno essere preparati e contenere le derrate di cui appresso:

n. 2 panini (con carne e/o affettati e/o formaggi + verdura (insalata, pomodoro crudo, melanzane e/o zucchine gratinate, ecc..);

n. 2 frutti di stagione;

n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale non addizionata minimo da 0,33 litri.

Crackers + tavoletta di cioccolato + succo di frutta o thè in brick monodose.

3.3 Diete Speciali

Il Fornitore dovrà provvedere alla preparazione di pasti alternativi per i bambini e per gli insegnanti che presentano allergie o problemi di alimentazione.

Tali fattori dovranno essere comprovati da regolari certificati medici.

Per le diete particolari nei casi di appartenenza a minoranze religiose o a particolari regimi alimentari (vegetariani) è sufficiente una dichiarazione di un responsabile del minore.



Ogni dieta speciale deve essere in una vaschetta monoporzione cognome e nome dell'utente cui è destinata.

personalizzata e dovrà essere contenuta termosigillata contrassegnata dal

La preparazione e la distribuzione dei pasti in favore degli alunni affetti da **CELIACHIA**, previa richiesta degli interessati ai sensi dell'art. 4 della legge 4 luglio 2005, n° 123, deve avvenire nel rispetto della dieta specifica con prodotti privi di glutine e con attrezzature a parte.



4. PRODUZIONE DEI PASTI

4.1 Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso il Centro di Produzione nella disponibilità dell'Ente, ubicato nella sede Scolastica sita in Via L. Falsetti.

4.2 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienicosanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

4.3 Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi della normativa in materia.

4.4 Lavaggio dei vegetali: I vegetali le verdure e la frutta destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature.

4.5 Operazioni preliminari alla cottura.

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

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.
- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo.
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione.
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua e nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;



- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti nelle diete per gli alunni, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

4.6 Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo, per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

5. STOVIGLIE – TOVAGLIATO E PULIZIA SALA

Deve essere fornita dal Fornitore l'articolazione completa del servizio con stoviglie monouso, per la consumazione dei pasti e delle merende e i tovaglioli, e deve essere inoltre assicurata la pulizia delle sale di refezione, dei locali cucina, delle attrezzature e dei tavoli.

5.1 Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

La caratteristica singola dei diversi materiali dovrà essere conforme almeno ai seguenti valori:

- Bicchiere 200 cc polistirolo cristallo trasparente rigido o polistirolo bianco ;
- Tovagliolo 33X33 doppio velo in ovatta di cellulosa;
- Posate di plastica conformi alla normativa in materia

6. CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigente.

6.1 Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti, l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

6.2 Diritto di controllo delle Amministrazioni Contraenti

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione Contraente disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso il Centro di Produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge e di quanto previsto nel presente capitolato.

6.3 Contestazioni

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e/o le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste nel contratto, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.