

CAPITOLATO PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO IL COMUNE DI ABETONE CUTIGLIANO A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020 – A.S. 2020/2021

Affidamento del servizio di fornitura pasti per le scuole primarie e dell'infanzia di Cutigliano e Pian degli Ontani situate nel Comune di Abetone Cutigliano per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 - 2020/2021 (secondo il calendario scolastico predisposto ogni anno dall'Istituto Scolastico Comprensivo di San Marcello Pistoiese).

Le principali caratteristiche dell'affidamento, sono le seguenti:

- Soggetti ammessi a partecipare: Operatori economici o enti pubblici con autorizzazione sanitaria alla somministrazione di alimenti e bevande in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie anche per l'asporto dei pasti.
- Prezzo di un pasto a base della gara €6,50 Iva compresa, per un importo presunto annuale di €30.000,00; Il costo di un pasto deve comprendere anche il trasporto alle mense delle scuole. Fornitura fatturata al termine di ogni mese.
- La fornitura riguarda pasti per bambini delle scuole primarie e infanzia situate nelle frazioni di Cutigliano e Pian degli Ontani secondo il calendario scolastico predisposto dall'Istituto Comprensivo di San Marcello Pistoiese. I plessi scolastici da servire sono:

Scuola Primaria e Infanzia "Beatrice Bugelli"	Via Forestale n. 18 Pian degli Ontani - CUTIGLIANO
Scuola Infanzia "Giorgio Braccesi"	Via Solferino 3 - CUTIGLIANO
Scuola Primaria "Alcide Dè Gasperi"	Via dè Papiglioni 4 – CUTIGLIANO

- Su richiesta dell'amministrazione, in via eccezionale in caso di assenza della cuoca che prepara i pasti presso la scuola dell'infanzia e primaria di Abetone, dovrà essere garantita anche la fornitura dei pasti per i bambini di Abetone.
- Si richiede che i pasti siano pronti per la consegna ai plessi scolastici nella fascia oraria dalle ore 11,30 alle ore 12,00 presso i plessi scolastici; Il Comune fornirà i contenitori termici per alimenti in suo possesso; l'affidatario dovrà essere dotato di proprio idoneo mezzo per il servizio di trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai plessi scolastici (compreso Abetone nel caso sopra specificato). Al fine di preservare la qualità dei cibi in termini di cottura, temperatura e appetibilità, il luogo di preparazione dei pasti deve consentire il trasporto in un tempo massimo di percorrenza di 20 minuti dal più vicino plesso scolastico (Cutigliano o Pian degli Ontani), eventualmente anche utilizzando l'istituto dell'avvalimento. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti. Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80). In particolare, i cibi caldi dovranno mantenere una temperatura non inferiore a +65°C fino alla somministrazione

dei pasti. Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri. Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10°C.

- I pasti dovranno essere preparati rispettando il menu e le tabelle dietetiche allegati predisposti dalla Usl di Pistoia, Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione. L'affidatario dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal suddetto menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali). Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione. Il menu potrà essere soggetto a variazione o alla sua completa sostituzione con altro menu validato dall'Azienda Usl a totale discrezione del Comune.
- Qualità dei pasti: La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta). Dovrà inoltre essere garantita un'adeguata quota di prodotti agricoli e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica. Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".
- Il numero indicativo di pasti da fornire settimanalmente, senza costituire obbligo per l'Amministrazione, è il seguente:
- Plesso di Pian degli Ontani: scuola dell'infanzia circa 12 pasti dal lunedì al venerdì; scuola primaria circa 20 pasti solo il mercoledì.
- Plesso di Cutigliano: scuola dell'infanzia circa 16 pasti dal lunedì al venerdì; scuola primaria circa 35 pasti solo il mercoledì.
- Tale numero è del tutto indicativo, dipendendo da variabili quali il numero dei bambini iscritti alla scuola, dalle presenze effettive e dal numero dei giorni settimanali di rientro scolastico pomeridiano;
- Il numero esatto di pasti da preparare verrà comunicato direttamente dai plessi scolastici entro le ore 9,15 di ciascun giorno.
- L'Amministrazione disporrà l'inizio del servizio subito dopo la formale aggiudicazione definitiva anche prima della stipula del contratto.

Il responsabile dei servizi scolastici
(dr.Silvia Baldassarri)

CUTIGLIANO, 09/04/2018