

UNIONE DI COMUNI MONTANI APPENNINO PISTOIESE

Tra i Comuni di Abetone, Cutigliano, Piteglio, Sambuca Pistoiese e San Marcello Pistoiese



SERVIZI SCOLASTICI

Comuni di Abetone, Cutigliano, Piteglio e Sambuca Pistoiese

CAPITOLATO PER AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO IL COMUNE DI ABETONE CUTIGLIANO A.S. 2017/2018 - A.S. 2018/2019 - A.S. 2019/2020

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 2017/2018 - 2018/2019 - 2019/2020 (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 € 25.000,00; fornitura fatturata mensilmente.
- 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

- 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; l'Unione fornirà i contenitori termici per alimenti in suo possesso; l'affidatario dovrà essere dotato di proprio idoneo mezzo di trasporto. L'amministrazione si riserva infatti la possibilità di richiedere il servizio di trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ai plessi scolastici corrispondendo la somma forfettaria di € 2.000,00 annui per il trasporto in entrambi i plessi, previo accordo con il fornitore. 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’avalimento. 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 dell’Unione, 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 dell’Unione.
 - 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 10 pasti dal lunedì al venerdì; scuola primaria circa 20 pasti solo il mercoledì.
 - Plesso di Cutigliano: scuola dell’infanzia circa 15 pasti dal lunedì al venerdì; scuola primaria circa 30 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 servizio affidato verrà gestito dall’Unione di Comuni Montani Appennino P.se fino al 30/06/2017 e successivamente ritornerà ad essere gestito dai singoli Comuni, per cui il contratto verrà ceduto al Comune di Abetone Cutigliano.

Il responsabile dei servizi scolastici
(dr.Silvia Baldassarri)

CUTIGLIANO, 21/04/2017