

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE
COMUNE DI PIETRASANTA

18/11/2009

PROT NUM° 116

Presidente Sig Daniela Forti
Vice Presidente Sig. Veronica Lucarini
Segretario Sig. Lara Fiorini

Alla cortese attenzione dei

. Sig Paola Brizzolari assessore alla P.I
.Sig.Cristiano Ceragioli funzionario responsabile dell'uff.PI
.Sig.Antonella Bugliani dirigente P.I
Loro sedi

OGGETTO: Verbale consuntivo della riunione del 17/11/2009

In prima convocazione alle ore 17.00 non si raggiunge il numero legale, in seconda convocazione alle ore 17.30 raggiunto il numero legale la commissione inizia i lavori.

La prima cosa che viene messa in discussione è la necessità che la Commissione Mensa prenda una posizione chiara nei confronti del tipo di gestione proposto dall'Amministrazione.

Essendo i commissari referenti degli utenti si ritiene corretto riportare quella che è la richiesta delle categorie rappresentate.

I COMMISSARI VOTANO ALL'UNANIMITA' LA VOLONTA' CHE LA PROSSIMA GESTIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE SIA UNA GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE.

Intendendo comunque dare il proprio contributo alla stesura del capitolato d'appalto nel caso che l'Amministrazione non accolga le richieste dei cittadini utenti.

Si chiarisce da subito il metodo di lavoro e la finalità..

Si voteranno per punti le proposte fatte dai vari commissari esprimendo in maniera chiara quello che riteniamo prioritario per la stesura di un buon capitolato (basandoci sull'esperienza acquisita in anni di controllo e dal confronto con i capitolati d'appalto di altri comuni Italiani), per dar modo all'amministrazione di integrare il proprio documento con esse.

Tutti i punti descritti in seguito sono stati **votati e approvati all'unanimità** dalla commissione mense scolastiche.

Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è prevista per la durata di un anno; l'Amministrazione Comunale fa riserva di procedere al rinnovo espresso, ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera b) del D.Lgs. n. 163/2000, nei tre anni successivi alla stipula del contratto iniziale.

L'A.C. si riserva, nel corso del periodo settembre/dicembre, di modificare il numero dei giorni di servizio sulla base del calendario scolastico regionale.

Periodo di prova

Per i primi 3 (tre) mesi di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata A.R.; la Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nell'eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

Penalità

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato e nelle "Specifiche Tecniche" allegate.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare penalità, da un minimo di **€uro**= ad un massimo di **€uro**= per ogni inadempienza rilevata.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero, più di tre volte, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo 10, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

L'amministrazione comunale applicherà le seguenti penali per le seguenti inadempienze

a) - Standard merceologici

- a.1) mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 500,00 (cinquecento)
- a.2) confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 500,00 (cinquecento)
- a.3) etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 500,00 (cinquecento)
- a.4) prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucina: € 500,00 (cinquecento)
- a.5) dieta speciale preparata con alimenti o tecniche inadeguate alla specifica patologia: € 2.000,00 (duemila)

b) - Quantità

- b.1) non corrispondenza del numero dei pasti al numero di pasti ordinati: € 500,00 (cinquecento)
- b.2) totale mancata consegna dei pasti o delle derrate ordinati per ogni sede servita: € 5.000,00 (cinquemila)
- b.3) totale mancata consegna di una portata, presso ogni sede servita: € 2.500,00 (duemilacinquecento)
- b.4) mancata consegna delle derrate destinate alle diete speciali personalizzate: € 500,00 (cinquecento)
- b.5) mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 500,00 (cinquecento)
- b.6) mancato invio o reintegro del pasto scorta: € 500,00 (cinquecento)

c). - Rispetto del Menù

c.1) mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (cinquecento)

c.2) mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (cinquecento)

c.3) mancato rispetto del menù previsto (contorno o frutta o pane): € 250,00 (duecentocinquanta)

c.4) mancato rispetto del menù previsto (colazione): € 250,00 (duecentocinquanta)

d) – Igienico - sanitari

d.1) rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti presso i centri produzione/fornitura o sedi di ristorazione: € 500,00 (cinquecento)

d.2) rinvenimento di parassiti nei pasti presso i centri produzione/fornitura o sedi di ristorazione: € 250,00 (duecentocinquanta)

d.3) consegna alle sedi di ristorazione o rinvenimento presso i centri produzione/fornitura di prodotti alimentari scaduti: € 1.000,00 (mille)

d.4) inadeguata igiene di attrezzature, utensili e automezzi utilizzati nell'espletamento del servizio: € 500,00 (cinquecento)

d.5) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (mille)

d.6) fornitura di alimenti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1000,00 (mille)

d.7) mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione: € 500,00 (cinquecento)

d.8) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (cinquecento)

d.9) temperatura dei pasti non conforme: € 250,00 (duecentocinquanta)

d.10) non rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto ai Centri di Produzione ed al trasporto delle derrate: € 500,00 (cinquecento)

d.11) uso di contenitori inadatti per la veicolazione e/o difformi da quanto dichiarato in offerta: € 500,00 (cinquecento)

d.12) mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici usati per la veicolazione dei pasti: € 250,00 (duecentocinquanta)

d.13) mancato rispetto del Piano di autocontrollo Aziendale: € 500,00 (cinquemila)

e) - Tempistica

e.1) mancato rispetto degli orari di consegna: € 500,00 (cinquecento)

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'amministrazione si dovesse trovare tenuta ad effettuare agli utenti, in applicazione di una Carta dei Servizi o di altra disciplina, eventualmente anche autoimposta nel quadro dei generali principi ordinamentali in materia di servizi pubblici e prestazioni sociali.

Sono in ogni caso fatti salvi la risarcibilità di eventuali maggiori danni nonché il ricorso ad ulteriori rimedi, ivi compresa, ricorrendone le condizioni, la risoluzione del contratto, da parte dell'amministrazione comunale.

Risoluzione del contratto e manleva

Il contratto si risolverà per grave inadempimento della ditta appaltatrice nei seguenti casi:

- a) dopo tre contestazioni gravi da parte dell'amministrazione,
- b) causazione, anche involontaria e/o accidentale, di epidemie, intossicazioni, infezioni, disturbi o seri fenomeni di inquinamento;
- c) causazione dolosa o colposa di grave pericolo degli eventi di cui alla lett. b);
- d) violazione ripetuta delle clausole contrattuali in tema di igiene e sicurezza alimentare, dei siti di produzione e stoccaggio delle derrate rientranti nella sfera organizzativa dell'I.A. e/o dei mezzi di trasporto;
- e) violazione ripetuta delle discipline regolanti l'igiene e la sicurezza degli alimenti, nonché le certificazioni di provenienza e qualità, il confezionamento e l'etichettatura dei medesimi;
- f) grave violazione ripetuta degli orari di consegna nonché ripetuta omissione totale o parziale di singole consegne, ivi compresa l'eventuale utilizzazione di avanzati, materie contaminate, avariate o non commestibili;
- g) reiterato non rispetto dei menu e/o delle diete individualizzate;
- h) reiterata non corrispondenza, per difetto, delle grammature previste dalle tabelle dietetiche;
- i) reiterata fornitura di alimenti con cariche microbiche superiori a quelle risultanti dai parametri di cui allo specifico allegato al capitolato;
- l) furti commessi da parte del personale dell'I.A.;

Rimane inoltre valida la disciplina generale sulla risoluzione per inadempimento, anche al di fuori dei casi previsti dal presente capitolato.

In ogni caso l'azienda appaltatrice manleva l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità verso degenti, dipendenti e/o terzi derivante e/o connessa alle prestazioni rese dall'azienda medesima e/o a suoi inadempimenti e/o ad eventi fortuiti rientranti comunque nella sua sfera di organizzazione imprenditoriale, anche indipendentemente da profili di colpevolezza. A mero titolo esemplificativo ciò vale, tra l'altro, per i casi di intossicazione alimentare, furto da parte dei dipendenti, danni a persone e/o cose in fase di carico e scarico dei mezzi e/o consegna di derrate o ritiro di residui o di materiali

Divieto di subappalto

Non è ammesso il subappalto del servizio oggetto del presente appalto, ai sensi dell'art.27, comma 3, del D.Lgs.n. 163/06, ad eccezione del servizio di trasporto e previa autorizzazione scritta del committente.

Divieto all'appaltatore di sospendere il servizio

L'appaltatore non può sospendere il servizio con sua decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale.

La sospensione del servizio per decisione unilaterale dell'appaltatore costituisce inadempienza contrattuale tale da motivare la risoluzione del contratto. Restano a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri e le conseguenze derivanti da tale risoluzione.

Dotazioni

Spetta all'appaltatore provvedere a tutto quanto necessario per la perfetta erogazione del servizio, in particolare, dovrà provvedere ad attrezzare la cucina, la dispensa ed i refettori di tutto il materiale necessario e complementare per il funzionamento della cucina e delle mense stesse, comprese:

1. stoviglie;
2. tutto il materiale a perdere a completamento dell'apparecchiatura che comunque è da ridurre al minimo, solo in caso di eccezionali ed urgenti, nemmeno nelle feste scolastiche; l'uso di stoviglie monouso deve avvenire solo in casi eccezionali (rottura di lavastoviglie etc...) e devono essere in materiale riciclabile tipo "mais". E' vietato l'uso di materiale plastico a contatto con il cibo caldo;
3. le piccole attrezzature di cucina;
4. tutti i detersivi, i disinfettanti e gli attrezzi di pulizia necessari per la igienizzazione e la sanificazione dei tavoli, del lavaggio a mano e in lavastoviglie delle stoviglie, della pulizia dei locali e dei servizi igienici ad uso del personale di cucina, nelle quantità necessarie alle varie operazioni sopra descritte; dovranno essere ecocompatibili.
5. tutto il materiale a perdere per la igienizzazione della cucina e dei servizi igienici ad uso del personale di cucina;
6. fornitura e lavaggio della biancheria da cucina;
7. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature, dei piccoli elettrodomestici e degli arredi di cucina del centro di cottura, dei terminali di cucina e dei locali sede ricezione-distribuzione pasti. I pasti vengono somministrati mediante l'impiego di stoviglie e attrezzi in dotazione alla cucina e ai refettori, forniti dalla Ditta; durante la gestione la loro sostituzione e/o integrazione dovrà essere effettuata dall'appaltatore con stoviglie e attrezzi equivalenti, con costi a suo carico. Parimenti, nel corso della gestione, la manutenzione delle attrezzature di cucina resta a carico della Ditta; la sostituzione di piccoli elettrodomestici dovrà essere effettuata dall'appaltatore con altri equivalenti, con costi a suo carico.
8. la cucina deve essere fornita delle attrezzature necessarie alla macinazione della carne e del formaggio che dovranno essere effettuate la stessa mattina in cui vengono consumate.
9. ogni plesso scolastico deve essere dotato di bilance e di termometri per controllare grammature e temperatura dei cibi.
10. tutti i contenitori atti al trasporto del cibo devono essere di acciaio inox ricoperto di materiale termico.
11. la ditta dovrà fornire alla commissione mense scolastiche l'abbigliamento necessario come da norma per effettuare ispezioni sia delle cucine che dei refettori.
12. devono essere presenti le oliere nei refettori.
13. l'azienda appaltatrice si deve occupare del riciclo dell'organico nei composte presso la cucina e in ogni plesso scolastico, e della differenziazione degli altri materiali da riciclare.

L'offerta economica

L'offerta economica dovrà contenere l'indicazione delle componenti essenziali del costo:

- costo derrate;
- costo del lavoro;
- costi relativi alla sicurezza dei lavoratori della Ditta impiegati nello svolgimento delle attività oggetto dell'appalto;
- costo delle analisi obbligatorie;
- spese accessorie (come detersivi, stoviglie, trasporto, investimenti vari ed altri oneri a carico dell'appaltatore [come l'insonorizzazione di locali...]);
- costo delle analisi aggiuntive secondo il programma presentato in sede di offerta;

-costo dei servizi aggiuntivi proposti.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio verrà presa in considerazione la seguente documentazione:

- a) autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura in rapporto ai pasti prodotti al giorno;
- c) relazione sintetica riguardante la descrizione dei cicli di lavorazione presso il centro cottura: attrezzatura, materiali, sistemi di cottura e conservazione degli alimenti,

.....
L'aggiudicazione della gara verrà realizzata da un'apposita commissione composta da: esperti nel settore, e da rappresentanti della Commissione Mense.

Inoltre:

1. fra la preparazione dei pasti e il servizio deve passare un ora al massimo
2. il condimento della pasta deve essere trasportato a parte e aggiunto al momento del servizio di sporzionamento.
3. deve esserci una sporzionatrice ogni 25 bambini per tutto il tempo dello sporzionamento del cibo.
4. nel servizio deve essere compresa la preparazione di una merenda a base di frutta per i bambini delle primarie.
5. dovranno essere forniti contenitori termici monoporzione tipo thermos per le diete speciali in maniera da far arrivare ai plessi il cibo caldo.
6. Dovranno essere usati mezzi di trasporto ecocompatibili (gas, Elettrici, o ibridi)
7. il numero degli addetti alla produzione e allo sporzionamento devono essere adeguati al numero dei pasti forniti, gli stessi devono inoltre usufruire di un trattamento economico equo, anche il numero delle ore lavorative deve essere adeguato affinché la qualità del servizio sia ottimale.
8. la cucina dovrà essere usata esclusivamente per la preparazione dei pasti scolastici e dei dipendenti comunali.
- 9. la qualità dei prodotti deve essere elevata**
10. si richiede **100% biologico e prodotti igp e dop.**
11. **filiera corta** con verifica delle aziende e della loro collocazione che deve essere lontana da impianti di incenerimento o altri inquinanti da parte dell'amministrazione comunale e della commissione mense scolastiche
12. L'azienda appaltatrice deve nel piano di autocontrollo fare analisi presso laboratori scelti dall'amministrazione comunale. L'azienda dovrà rispettare tutte le norme vigenti in merito all'igiene (HCCP) La Ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D.Lgs. n. 155/2007 per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto. Qualora i risultati delle analisi superassero i limiti indicati, il Comune ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta. Nei casi particolarmente gravi (...) il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.
13. L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato. A tal fine l'aggiudicatario dovrà fornire l'elenco dei propri fornitori ed è tenuto informare puntualmente eventuali variazioni successive.

14. L'Amministrazione si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche ai menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per l'impresa aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto.
15. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti "biologici", "tipici", "tradizionali" o provenienti dal commercio equo e solidale in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.
16. E' obbligatorio l'utilizzo, per quanto riguarda le bevande, dell'acqua della rete idrica urbana. Nell'ipotesi di non utilizzabilità della stessa, il Comune potrà chiedere alla ditta la fornitura di acqua minerale in bottiglie di vetro, in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti. Sarà cura della ditta comunicare tempestivamente il numero di bottigliette fornite quotidianamente per ogni origine di scuola onde permettere l'adozione dell'impegno di spesa relativo. L'Amministrazione comunale pagherà alla ditta, per ogni bottiglietta di acqua minerale da 50cl fornita, il prezzo unitario indicato in sede di gara.
17. Per le altre bevande, confezioni di vetro.
18. In considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, la ditta deve fornire, entro l'inizio dell'anno scolastico, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M.443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale in sospensione, restituendo all'acqua le le proprie qualità organolettiche.

Per i dettagli vedere le tabelle merceologiche allegate.

Controlli

L'azienda appaltatrice deve nel piano di autocontrollo fare analisi presso laboratori scelti dall'amministrazione comunale. L'azienda dovrà rispettare tutte le norme vigenti in merito all'igiene (HCCP) La Ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà la qualifica di "responsabile dell'industria alimentare", come previsto dal D.Lgs. n. 155/2007 per tutte le mense scolastiche interessate dal presente appalto.

Qualora i risultati delle analisi superassero i limiti indicati, il Comune ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta. Neri casi particolarmente gravi (...) il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.
2. Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.
3. La consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione e dopo 30 minuti dalla preparazione dei pasti. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo della preparazione del pasto ed il momento dell'effettiva distribuzione in ogni mensa, alle temperature indicate dal DPR 327/80, non dovrà mai superare *1 ora*.

4. Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di 1 ora tra le operazioni di macinatura e impanatura degli alimenti e la loro cottura. Non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente.

5. Non utilizzare preparati per puré o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate.

6. Durante la cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/ alimento deve essere il più basso possibile.

7. Aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura.

8. Fornitura, preparazione e distribuzione di uno spuntino a base di frutta a metà mattina nelle scuole dell'infanzia.

9. Sbucciamento della frutta e/o spremute, 15 minuti al massimo prima della somministrazione.

10. I tavoli devono essere sanificati prima della consumazione dei pasti

11. Gli imballi ed i contenitori (di solo vetro o acciaio inox; vietato l'uso di alluminio) delle derrate deperibili e non deperibili, non devono essere mai appoggiati a terra.

12. Essere introdotti nelle zone di lavorazione; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria, sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

13. tutte le pietanze e dovranno rispettare le grammature e dovranno essere misurabili e quindi riscontrabili al momento dello sporzionamento tramite apposite bilance nei refettori. **I membri della commissione mensa dovranno poter verificare tali grammature ed i verbali saranno considerati pienamente validi** ai fini della contestazione di eventuali discrepanze.

La commissione mense scolastiche chiede inoltre all'amministrazione comunale di poter visionare il Capitolato una volta redatto e di poter esprimere un parere.

Alle ore 19.30 la commissione ha chiuso i lavori.

La Presidente della commissione mense scolastiche
Daniela Forti.