

## Comune di Pianoro

### ATTO DI REGOLAMENTAZIONE DEL SERVIZIO

OGGETTO: FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA CON PREPARAZIONE DEI PASTI DA ESEGUIRE PRESSO LA CUCINA CENTRALIZZATA DI VIA REPUBBLICA, PIANORO NONCHE' DEI SERVIZI COMPLEMENTARI, PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI PIANORO PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2024 – cig 7807717BE2

Il Comune di Pianoro con sede in Pianoro, P.zza Martiri 1, 40065 Pianoro , tel. 0516529111, C.F. 00586340374, pec comune.pianoro@cert.provincia.bo.it , mail servizio.scuola@comune.pianoro.bo.it

E

CAMST Soc.Coop.Arl con sede in Villanova di Castenaso (BO), Via Tosarelli 318 C.F. 00311310379 P.IVA. 00501611206

#### PREMESSO

- Che la **CONVENZIONE TRA AGENZIA INTERCENTER –ER E CAMST SOC.COOP.ARL DEL 20/06/2016 N. repertorio RSPIC/2016/70** definisce la disciplina normativa e contrattuale, comprese le modalità di conclusione ed esecuzione del contratto per la Fornitura del servizio di ristorazione scolastica, nonché la prestazione di tutti i servizi connessi descritti nel Capitolato tecnico e suoi Allegati
- Che il capitolato tecnico e i suoi allegati e l'offerta tecnica ed economica sono fonte delle obbligazioni della Convenzione stessa
- Che con determinazione dirigenziale n. 382 del 16.04.2019 veniva approvata l'adesione alla convenzione Intercenter

Si conviene il presente Atto di regolamento per definire gli aspetti gestionali del servizio. Nello specifico si determina quanto segue:

#### 1- NUMERO E UBICAZIONE CUCINE

- Centro produzione pasti (annesso scuola primaria "Sabbi") via Repubblica Pianoro

#### 2- NUMERO E SEDE DEI CENTRI REFEZIONALI DA SERVIRE

- Nido d'infanzia "Millemani/Millepiedi" via Repubblica Pianoro

- Nido d'infanzia "Girotondo / Girasole" via Rodari Rastignano

- Scuola infanzia "Nonna Orsa" via Grillini, Pianoro

- Scuola infanzia "Nonna Orsa" (2 sezioni distaccate al plesso "Sabbi")
- Scuola infanzia "Melograno", via Garganelli Pian di Macina
- Scuola infanzia "Dada Antonella" via Valleverde Rastignano
- Scuola primaria Pianoro Vecchio via Nazionale Pianoro
- Scuola infanzia "Colibrì" via Fantini Pianoro
- Scuola primaria "Sabbi" via Libertà Pianoro
- Scuola primaria "Levi Montalcini" via Marzabotto Rastignano
- Scuola secondaria di primo grado "Neri" via del Casello Rastignano

### **3- NUMERO DEI GIORNI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PREVISTI PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI**

- Nido d'infanzia: dalla prima settimana di settembre alla terza settimana di luglio
- Scuola infanzia: dal 15 settembre al 30 giugno
- Scuola primaria: dal 15 settembre alla prima settimana di giugno
- Centri estivi: mese di luglio, ultima settimana di agosto, prima settimana di settembre

**4- NUMERO TOTALE PASTI ANNO: 188.000**

**5- NUMERO PASTI APPALTO: 940.000**

**6- PREVISIONE MEDIA GIORNALIERA : 1100**

**7- NUMERO MEDIO DIETE SPECIALI (AL GIORNO): 170 (comprese etico religiose)**

**8- MODALITÀ RICHIESTA DIETE SPECIALI:** Le famiglie consegnano all'Ufficio Scuola la documentazione necessaria (certificato medico o richiesta etico/religiosa) . L'Ufficio inoltra poi il tutto via mail al gestore.

### **9- MESI E GIORNI DELLA SETTIMANA DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

Dal lunedì al venerdì nei periodi indicati sopra

### **10- ORARIO DI CONSEGNA DEI PASTI**

Pietanze calde:

ore 10.20

- Nido Millepiedi/Millemani Pianoro

- Nido Girotondo/Girasole Rastignano

- infanzia Dada Antonella Rastignano

- Infanzia Melograno Pian di Macina

Ore 11.00

- Infanzia Colibrì Pianoro

- Infanzia Nonna Orsa Pianoro

Ore 11.25

- primaria "Levi Montalcini" Rastignano

Ore 12.00

- primaria Pianoro Vecchio

Ore 13.30

- secondaria di primo grado Rastignano

#### Pietanze fredde

Ore 8.30

- Nido Millepiedi/Millemani Pianoro

- Infanzia Colibrì Pianoro

- Infanzia Nonna Orsa

- primaria Pianoro Vecchio

Ore 9.00

- Nido Girotondo/Girasole Rastignano

- Infanzia Melograno Pian di Macina

- primaria "Levi Montalcini" Rastignano

- infanzia "Dada Antonella"

### **11- COMPOSIZIONE DEL PASTO E ORARIO DI CONSUMAZIONE DEI PRANZI, DEGLI SPUNTINI E DELLE MERENDE**

#### NIDO D'INFANZIA

7.30/8.30 colazione

9.00 spuntino di frutta

11.30 pranzo

15.30 merenda pomeridiana

#### SCUOLA INFANZIA

9.00 colazione

11.45 pranzo

16.30/17.30 frutta per iscritti pre post orario

#### SCUOLA PRIMARIA

10/10.30 merenda

12.00/12.45 pranzo

16.30/18.00 frutta per iscritti pre post orario

#### **12- PERSONALE IMPIEGATO NEI SERVIZI**

L'elenco nominativo del personale impiegato, diviso per qualifica, con l'indicazione del relativo monte ore settimanale e del tipo di rapporto contrattuale, è inviato all'Amministrazione entro 10 giorni dall'avvio del servizio e, per gli anni seguenti, prima dell'inizio di ogni anno scolastico e successivamente tenuto aggiornato, ai sensi dell'art. 15 del Capitolato Tecnico.

Per il distacco funzionale di due cuoche comunali si fa riferimento allo specifico protocollo d'intesa (allegato 2)

#### **13- ORARIO E SISTEMA DI PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Il numero dei pasti da produrre viene comunicato giornalmente dai singoli plessi al gestore. Le prenotazioni devono avvenire entro le ore 9.30

#### **14- MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

##### Nidi d'infanzia – pranzo ai tavoli

- tutte le operazioni (apparecchiatura, scodellamento, riassetto) sono a carico del personale ausiliario

##### Scuole infanzia – pranzo ai tavoli

- apparecchiatura sporzionamento e riassetto: a carico del personale ATA

- lavaggio stoviglie e riassetto cucina terminale: a carico del gestore

##### Scuole primarie – self service

- tutte le operazioni sono a carico del gestore

Scuola secondaria di primo grado Rastignano

Consegna di pasti in monoporzione

#### **15- DATA DI INIZIO DELL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

1° settembre 2019

#### **16- RESPONSABILI CAMST**

Il Comune di Pianoro avrà come riferimento le seguenti figure professioni di Camst:

- Responsabile servizio e gestione tecnica: Maurizia Maselli
- Responsabile gestione igienica: Dott.ssa Veronica Grossi

#### **16.1 – REFERENTE AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE**

Il Comune di Pianoro indica quale referente: dott.ssa Emanuela De Rose

#### **17- PERIODO DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO NEL CORSO DI CIASCUN ANNO SOLARE**

Si rimanda al punto 3

#### **18 - LOCALI E ATTREZZATURE**

Il centro produzione pasti di via Repubblica è consegnato al gestore, che lo riceve avendone piena conoscenza, nelle condizioni in cui si trova alla data di attivazione del servizio. Sono altresì consegnati i seguenti terminali di cucina:

- Scuola infanzia "Nonna Orsa" via Grillini, Pianoro
- Scuola infanzia "Nonna Orsa" (2 sezioni distaccate al plesso "Sabbi")
- Scuola infanzia "Melograno", via Garganelli Pian di Macina
- Scuola infanzia "Dada Antonella" via Valleverde Rastignano
- Scuola primaria Pianoro Vecchio via Nazionale Pianoro
- Scuola infanzia "Colibrì" via Fantini Pianoro
- Scuola primaria "Levi Montalcini" via Marzabotto Rastignano

Sono inoltre consegnate attrezzature, macchinari e quant'altro funzionale alla produzione dei pasti, nella consistenza rilevabile nell'allegato 1.

Sono in capo a Camst:

- manutenzione ordinaria dei locali e ordinaria e straordinaria di impianti e attrezzature, solo laddove il servizio di refettorio venga svolto da Camst. All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali e delle strutture, se non dovuta a cause imputabili all'Impresa; in questi casi l'Impresa dovrà farsi carico anche di quest'ultima.

- sostituzione delle attrezzature,

- operazioni di disinfestazione e derattizzazione

### 19- COSTO PASTO

I prezzi al netto di IVA, applicati per la produzione, distribuzione e trasporto pasti sono quelli indicati nel LOTTO 5 della convenzione Intercenter

• Produzione pasto	€ 3,683
• Distribuzione	€ 0,614
• Trasporto	€ 0,205
• Ulteriori accordi previsti dal presente Atto	€ 0,098
	<hr/>
Per un totale a pasto prodotto	€ 4,60

### 20 – SERVIZI IN SUBAPPALTO

Camst darà in subappalto, con le modalità previste dall'Art.26 dello schema di Convenzione, il servizio di trasporto a LEONIDA e il servizio di distribuzione pasti e pulizia dei locali e delle attrezzature a REKEEP

### 21-ULTERIORI PRODOTTI UTILIZZABILI

L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 21 del CT, deroga, per le motivazioni di seguito riportate l'utilizzo dei seguenti prodotti, in aggiunta e/o in sostituzione a quelli riportati nell'Allegato 1 al Capitolato Speciale d'Appalto e all'Offerta Tecnica:

- **Prodotti bio**

E' aggiunta la linea rossa ai prodotti biologici

- **Pasta di semola**

In ottemperanza al capitolato ed a quanto specificato in offerta tecnica, la pasta di semola di tipo biologica verrà somministrata ogni qualvolta presente nei menù. Diversamente, in occasione della preparazione di menù speciali, verrà utilizzata pasta di semola di Gragnano IGP.

- **Formaggi**

I formaggi previsti da capitolato tecnico ed indicati in offerta che prevedono il 100% di prodotto DOP, IGP e STG sono:

- Parmigiano Reggiano Dop
- Grana Padano Dop
- Squaquerone di Romagna
- Trentin Grana Dop
- Ricotta Romana Dop
- Asiago Dop
- Mozzarella Stg
- Montasio Dop

Allo scopo di voler fornire un maggiore assortimento e avere una più ampia scelta nella predisposizione dei menù, si propone, in aggiunta a quando richiesto ed offerto in fase di partecipazione di gara, la somministrazione di ulteriori tipologie di formaggi.

I prodotti aggiuntivi saranno forniti di tipo biologico laddove rinvenibili e disponibili sul mercato con questa caratteristica.

In tutte le ricette dove è previsto un impasto verrà utilizzata solo ricotta biologica, come pure per la mozzarella verrà data biologica per ottemperare a tutte le preparazioni.

- Riso

Il Riso del Delta del Po, indicato in offerta tecnica, come da allegata copia della certificazione rilasciata dal fornitore, non risulta rinvenibile da agricoltura biologica.

Si precisa che gli altri tipi di riso somministrati verranno forniti a seconda della disponibilità con le caratteristiche DOP o di tipo biologico.

- Ortofrutta

L'ortofrutta prevista da capitolato tecnico ed indicata in offerta prevede il 100% di prodotto biologico e l'89,41 di prodotto DOP, IGP e STG.

In considerazione della ridotta varietà e disponibilità sul mercato di prodotti con entrambe le caratteristiche, al fine di garantire il rispetto di tutte le preparazioni previste dai menù, ed assicurare una maggior rotazione di tali prodotti, si comunica che verrà fornita ortofrutta derivante da agricoltura biologica in caso di irreperibilità di prodotti riportanti entrambe le caratteristiche.

- Ortaggi gelo

Vengono forniti bio:

- carote disco
- piselli fini
- spinaci
- fagiolini

- Cereali e Cereali in chicchi

A precisazione di quando offerto in sede di gara, si comunica che gli elencati prodotti verranno forniti così come di seguito descritto: cous-cous e Quinoa COMES, farro della Garfagnana IGP, orzo e miglio di tipo biologico così come richiesto.

Tutti gli altri cereali non indicati nel suddetto elenco saranno forniti da agricoltura biologica laddove disponibili.

- Scorta per menù di emergenza

Per ovviare e garantire il pasto, in caso di emergenza e, o come scorta ossia in tutti i casi ove non sia possibile espletare il normale servizio di preparazione pasti, sarà possibile utilizzare i seguenti prodotti:

- ✓ Tonno all'olio d'oliva da gr 80
- ✓ Grana padano DOP in mono da gr 30 (con stagionatura min. 10 mesi)
- ✓ Prosciutto cotto in fette confezionato in mono da gr 70

Note: Il tonno in olio di oliva è confezionato in porzioni da gr. 80. L'utilizzo dell'alimento non a trancio intero, garantisce una migliore gestione delle operazioni di preparazione dei pasti ad opera del personale addetto e degli spazi disponibili per le lavorazioni, oltre che il rispetto delle relative tempistiche in funzione dell'erogazione del servizio.

Questa confezione è da utilizzare solo in occasione della preparazione delle diete alternative e come scorta in caso di necessità.

- Basilico e prezzemolo surgelato e verdure IV Gamma

Per ragioni organizzative legate alla cucina è possibile utilizzare, in deroga al merceologico, Basilico e prezzemolo Surgelato e verdure in IV Gamma

- Shelf life sui prodotti

Si autorizza, in deroga all'Allegato 1 del Capitolato " Scaffale delle derrate" punto 3, la vita residua sui prodotti previsti all'80%, ad utilizzare una Shelf life inferiore , più adatta al tipo di preparazione prevista in menù.

- Prodotti per diete speciali

Per le tipologie di prodotti di cui al presente punto, allo scopo di assicurarne costantemente la fornitura per tutta la durata del servizio e garantire, nel contempo, il rispetto delle richieste di



diete speciali, si ritiene opportuno l'inserimento di ulteriori tipologie di prodotti in deroga a quanto indicato nel capitolato merceologico di appalto.

Vengono definite diete speciali le diete destinate a soggetti affetti da patologie o allergie alimentari, o derivanti da scelte di carattere etico/religioso, o da particolari stili di vita. Per far fronte all'erogazione di tali diete vengono redatti menù alternativi, specifici per ogni tipologia richiesta con piatti alternativi rispetto al menù base.

Tale menù viene elaborato dalla dietista interna che provvede ad individuare le materie prime da utilizzare nelle preparazioni alimentari, analizzando la documentazione tecnica fornita dal produttore, al fine di valutarne la congruenza con le caratteristiche della dieta speciale da predisporre.

In funzione di ciò, sono state effettuate attente analisi di mercato al fine di rinvenire i prodotti necessari e conformi alle tipologie merceologiche richieste.

Tali ricerche hanno evidenziato l'oggettiva impossibilità di rinvenire prodotti adeguati alle specifiche patologie e contemporaneamente rispondenti alle caratteristiche richieste in capitolato. Pertanto, per la preparazione delle diverse diete, con particolare attenzione a quelle relative ai soggetti affetti da patologie o allergie alimentari, stante l'indisponibilità di mercato di reperire i prodotti con le caratteristiche merceologiche richieste in capitolato, si autorizza a fornire derrate che garantiscono il rispetto dei requisiti propri di ogni singola dieta e che siano ad esse appropriati.

Relativamente alle sole diete speciali, per il problema delle pezzature troppo elevate e per evitare degli sprechi, si autorizza l'utilizzo di:

Petto di pollo/tacchino congelati convenzionali

Prosciutto cotto in vaschette monoporzioni (circa 70 grammi)

Legumi in scatola convenzionali, in quanto generalmente non contengono allergeni

- Focaccia/Pizza /Prodotti da Forno

Al fine di garantire costantemente la fornitura, stante, in alcune occasioni, la difficoltà del forno artigianale di fornire le quantità necessarie al servizio, si possono inserire ad integrazione base pizza e focaccia di tipo gelo, reperite presso fornitore qualificato Camst.

Si precisa che il confezionamento in gelo fa sì che i prodotti freschi mantengano inalterate le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Il prodotto mantiene, quindi, una shelf-life prolungata senza che sia necessario aggiungere conservanti e/o stabilizzanti. Se ne garantisce, in tal modo, gusto e freschezza oltre che maggiore igiene, riducendone le manipolazioni ad opera del personale addetto.

- Pane

Si autorizza a fornire Pane, laddove si ravveda la necessità, con aggiunta di ingredienti diversi da quelli previsti nel capitolato.

Tale istanza è finalizzata alla somministrazione di un prodotto a filiera corta reperito presso fornitori locali.

- Inserimento nuovi prodotti

Allo scopo di garantire tutte le preparazioni previste in menù, oltre che di offrire una maggiore varietà di preparazioni proposte, si autorizza l'inserimento di ulteriori prodotti non contemplati in capitolato, da fornire per le scuole. Fra questi si citano:

Salaroma Arrosti,

Pane grattato

Noce moscata

Galette di riso Bio senza S/Glutine

Robiola Bio ITA

La possibilità si intende estesa a qualsiasi prodotto dovesse essere necessario in futuro in seguito di eventuali modifiche apportate ai vari tipi di menù.

- Parmigiano grattugiato

Il parmigiano viene grattugiato presso la cucina centralizzata, escludendo l'utilizzo di prodotti in busta.

## **22- GRAMMATURE**

Si rimanda all'allegato 3

## **23- ULTERIORI ACCORDI**

1) Si ritiene di non attivare il servizio prenotazione pasti " e-civis"

2) PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE definiti come segue:

a) LABORATORIO ZECCHINO D'ORO viene proposto esclusivamente alla scuola dell'infanzia.

Da calendarizzare nel corso dell'appalto in base alle adesioni.

b) LAST MINUTE MARKET destinato alle classi V della scuola primaria. Da calendarizzare nel corso dell'appalto in base alle adesioni.

c) PROGETTO WELLNESS FOUNDATION un incontro all'anno con dietista Camst su temi di prevenzione dell'obesità infantile, corretti stili di vita.

d) UN INCONTRO FORMATIVO annuo su temi di natura alimentare e nutrizionale con un professionista identificato in collaborazione con l'ASL

Allegato 1 – Elenco attrezzature, macchinari

Allegato 2 – protocollo d'intesa relativo alla gestione del personale comunale in distacco funzionale

Allegato 3 - grammature