

**APPALTO PER LA FORNITURA DI SERVIZI INTEGRATIVI DI
SUPPORTO ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA E
ALL'ACCOMPAGNAMENTO DEGLI ALUNNI SUGLI SCUOLABUS PER
IL PERIODO 01/09/2014-31/08/2019**

**ALLEGATO B
CAPITOLATO PRESTAZIONALE
CARATTERISTICHE E QUALITA' DEL SERVIZIO**

ART. 1/B

MODALITA' DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il servizio deve essere effettuato come minimo con il numero di personale e nelle fasce orarie indicate nell'Allegato A – foglio “Base gara Lotto 1” che verrà annualmente ridefinito in base alla effettiva utenza al servizio nei singoli plessi scolastici.

Il servizio prevede il ricevimento dell'approvvigionamento, dei pasti, l'apparecchiatura, la somministrazione dei pasti, la sparecchiatura, la pulizia e la sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzate ed eventualmente la colazione là dove prevista, nell'orario che verrà stabilito dall'Amministrazione Comunale in accordo con gli Istituti Comprensivi che potrà essere diverso da plesso a plesso.

In particolare:

- Rispetto dell'orario minimo e dell'organico minimo previsto dal CSA per il sub-lotto oggetto del servizio;
- Ricevimento dell'approvvigionamento delle derrate alimentari e del materiale di pulizia di competenza dell'Amministrazione Comunale;
- Sanificazione dei tavoli immediatamente prima della refezione;
- Preparazione accessori per sporzionatura pasti;
- Servizio di colazione nelle scuole dove e quando previsto;
- Ricevimento dei pasti;
- Ricevimento di eventuali pasti con diete speciali;
- Predisposizione del refettorio e dei tavoli;
- Cottura del primo piatto quando previsto dal menù o in ogni occasione si renda necessario;
- Sporzionatura, scodellamento e distribuzione dei pasti;
- Lavaggio della frutta e taglio del pane;
- Controllo numerico dei pasti/utenti al momento del servizio;
- Sparecchiatura, pulizia, sanificazione e riordino dei tavoli, delle sedie (e dei locali del refettorio presso la mensa centrale di Via Torino);
- Rigovernatura e riordino delle stoviglie, dei contenitori, pulizia e sanificazione della cucina compresi arredi, attrezzature, pavimenti, pareti e vetri;
- Gestione dei rifiuti di servizio di colazione (dove previsto) e di refezione, ponendo particolare attenzione all'esecuzione della raccolta differenziata ed al conferimento dei rifiuti negli appositi contenitore;
- Gestione (ordine al magazzino, ricezione, verifica e conservazione) delle derrate alimentari, dei materiali di pulizia e di sanificazione necessari per la corretta conduzione dei vari refettori;
- Compilazione corretta della scheda di rilevazione pasti e gradimento delle pietanze servite.

Quanto sopra riportato va considerato come minimale rispetto alla corretta e completa esecuzione del servizio nel suo complesso.

Il Comune di Quarrata è dotato di “Piano di Autocontrollo” con sistema HACCP ai sensi del D.Lgs. 193/2007 a cui l’I.A. dovrà attenersi scrupolosamente sia nella procedura relativa al momento della refezione che in quella relativa alla pulizia ed alla sanificazione dei locali.

Il personale addetto alla refezione dovrà provvedere, al termine del servizio, o comunque quando previsto dal piano HACCP stesso, alla compilazione delle schede (secondo la periodicità prevista) di attestazione della esecuzione del piano di detersione e sanificazione allegata al piano di autocontrollo, oltre ad ogni altro adempimento previsto dal piano stesso.

In quei plessi dove è prevista la presenza di più di un dipendente, l’I.A. dovrà indicare quale sia il responsabile della corretta tenuta delle schede del piano HACCP e della verifica della corretta esecuzione delle procedure. In caso di sostituzione di questo dipendente diventerà responsabile chi effettua la sostituzione, salva diversa indicazione scritta da parte del coordinatore della I.A.

La I.A. deve mantenere presso i singoli plessi scolastici fin dal momento dell’attivazione del servizio, l’elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati delle schede tecniche e di sicurezza complete (copia di tale documentazione dovrà essere precedentemente inviata al Servizio Pubblica Istruzione del Comune).

I detersivi, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta. Questi prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

Dove non presente, sarà cura dell’I.A. fornire un armadio idoneo alla funzione sopra descritta.

E’ assolutamente vietato detenere questo materiale nelle zone di confezionamento e distribuzione.

Il personale addetto al servizio è tenuto a prestare particolare attenzione nello sporzionamento e distribuzione delle diete speciali richieste per intolleranze alimentari, particolari tipi di allergie o motivi etici o religiosi e ad adottare tutte le misure necessarie ad evitare il contatto con le altre pietanze. Tali pasti sono confezionati e trasportati in contenitori monoporzione con etichetta indicante i dati del destinatario, accompagnati da idonea documentazione da restituire al servizio mensa per la presa in carico del contenitore.

Il personale dovrà attenersi ai protocolli procedurali previsti dal Comune.

Il personale impegnato nella refezione scolastica deve indossare durante il servizio idoneo vestiario.

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell’ambiente in cui è tenuto ad operare.

Il personale è tenuto anche a mantenere il segreto d’ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell’espletamento dei propri compiti. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale docente, sia delle famiglie.

Il personale dell’I.A. non potrà utilizzare o asportare il pranzo, le derrate alimentari o gli avanzi dei pasti destinati alla ristorazione.

Se l’I.A. intende provvedere a proprie spese al pranzo del proprio personale dipendente, potrà chiedere all’Amministrazione Comunale la fornitura del pasto preparato dalla cucina comunale. In questo caso l’importo dovuto dalla I.A. all’Amministrazione Comunale verrà conguagliato mensilmente sulle fatture emesse dall’I.A. per la fornitura del servizio. In questo caso il personale sarà tenuto a consumare il pasto anche presso il refettorio della scuola, ma in orario diverso da quello della consumazione da parte dei bambini e al di fuori del proprio orario di servizio.

L’inquadramento professionale e retributivo del personale sarà quello indicato all’art.14 comma 14.28.03 del CSA.

ART. 2/B

MODALITA’ DEL SERVIZIO TRASPORTO PASTI

Il servizio di trasporto dei pasti dovrà essere effettuato come minimo con il numero di mezzi e nelle fasce orarie indicate nell'Allegato A – foglio “Trasporto Pasti” che verrà annualmente ridefinito in base alla effettiva utenza al servizio e dei singoli plessi scolastici serviti.

Il servizio di trasporto dei pasti relativi alla refezione scolastica prevede le seguenti attività:

1) carico e consegna generi alimentari e vari di approvvigionamento. L'approvvigionamento dei vari plessi scolastici avviene con cadenza quotidiana assieme alla fornitura dei pasti. Il carico dei mezzi per l'approvvigionamento avviene contemporaneamente a quello per i pasti nella stessa fascia oraria. Se necessario, su richiesta del Servizio Pubblica Istruzione del Comune, potranno essere richiesti rifornimenti straordinari in concomitanza della riapertura delle scuole o per venti straordinari.

2) carico e consegna dei contenitori con le pietanze successivamente da sporzionare nei vari plessi scolastici, compreso i contenitori per le diete speciali ed il rifornimento di cui al punto 1). Il carico e la consegna dei contenitori contenenti le pietanze preparate per il pasto nei vari plessi scolastici avviene con cadenza giornaliera, con inizio delle operazioni di carico dalla cucina centralizzata e dal centro di cottura dell'asilo nido di Via Lippi dalle ore 11,00 e consegna entro le ore 12,00 in tutti i plessi serviti, compreso gli asili nido di Via Larga 177. Per alcuni plessi può essere previsto un secondo viaggio per garantire l'arrivo dei pasti caldi in quei plessi dove è previsto il doppio turno per la ristorazione scolastica. Il percorso per la consegna dell'approvvigionamento e dei pasti viene stabilito ad inizio anno scolastico assieme al Servizio Pubblica Istruzione e non potrà subire variazione se non dietro presentazione di diversa proposta ritenuta migliorativa del servizio e autorizzata dal Servizio Pubblica Istruzione. Vista la riorganizzazione in corso degli immobili scolastici comunali, durante il periodo dell'appalto i punti di rifornimento ed i punti di consegna potrebbero subire variazioni (ad es. attualmente la cucina per i nidi è temporaneamente trasferita presso il plesso di Via Dante Alighieri).

3) ritiro contenitori dalle strutture scolastiche e riconsegna ai Centri Cottura. I contenitori dovranno poi essere ritirati al termine della refezione, perfettamente puliti e sanificati dal personale in servizio presso i vari plessi a partire dalle ore 14,00 e riconsegnati al centro di cottura entro le ore 14.45 del giorno stesso il loro utilizzo.

I plessi scolastici dove dovrà essere consegnato l'approvvigionamento ed i pasti sono tutti quelli serviti dalla mensa centralizzata e dalla cucina dell'asilo nido di Via Lippi e potranno variare di anno in anno. Gli orari entro i quali dovranno essere effettuati i servizi previsti sono inderogabili.

I pasti giornalieri mediamente trasportati variano indicativamente da 1.300 a 1.500.

Il numero dei pasti da sporzionare trasportati, potrà subire delle variazioni in più o in meno nei successivi anni scolastici, in conseguenza dell'aumento o diminuzione degli alunni iscritti al servizio refezione scolastica. Tale aumento non comporterà in ogni caso un aumento del costo del servizio non subendo variazioni i plessi scolastici presso i quali il servizio viene prestato.

Per l'effettuazione di tale servizio l'Amministrazione Comunale è disposta a concedere in comodato gratuito all'affidatario in stato di efficienza come da verbale di consegna che verrà appositamente predisposto, tre dei mezzi attualmente in uso. I mezzi utilizzati sono tre: 1 porter piaggio; 2 api piaggio.

Tali mezzi dovranno essere utilizzati solo per l'effettuazione del predetto servizio; l'I.A. dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria e straordinaria, del carburante e dei lubrificanti e ogni altro costo che si dovesse presentare per la perfetta tenuta dei mezzi. Sono altresì a carico dell'affidatario i costi per la tassa di proprietà e l'assicurazione dei mezzi che avverrà mediante rimborso delle spese effettivamente sostenute dall'ente.

Si dovrà inoltre garantire l'igiene quotidiana dei mezzi del Comune. Ogni anomalia di funzionamento dei mezzi comunali dovrà essere comunicata tempestivamente al Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati del Comune.

L'I.A., in sede di offerta dovrà dichiarare l'intenzione di accettare o meno il comodato gratuito dei suddetti mezzi. L'accettazione comporta, oltre al vantaggio dell'utilizzo dei mezzi per il servizio, l'onere di quanto sopra indicato per tutta la durata dell'appalto. L'accettazione o meno non modifica la qualità e la quantità dell'offerta per il presente lotto del servizio.

Al termine dell'appalto verrà redatto apposito verbale dal quale risulterà la regolare riconsegna dei mezzi in comodato dal quale dovrà risultare il corretto stato di efficienza e manutenzione ed il mantenimento delle condizioni degli stessi allo stesso livello della consegna iniziale, fatto salva il deterioramento e l'usura relativa al tempo intercorso.

Qualora fossero riscontrati interventi da effettuare per il ripristino delle condizioni richieste, il Comune, prima dello svincolo finale della cauzione definitiva, richiederà all'I.A. l'effettuazione degli interventi necessari e, se questa non si rendesse disponibile, si riserva di far effettuare in proprio tali interventi rivalendosi, per i costi sostenuti, sulla cauzione definitiva.

Qualora l'I.A. non intendesse utilizzare in tutto o in parte i mezzi offerti in comodato gratuito dall'A.C. e comunque per i mezzi ulteriori necessari all'esecuzione del servizio (almeno uno o più di uno), dovrà provvedere con mezzi propri aventi caratteristiche adeguate sia per capacità che per rispetto delle norme igienico sanitarie al quale dovranno essere sottoposti. Questi mezzi dovranno essere destinati esclusivamente a tale servizio. L'I.A. dovrà dimostrare il possesso di tale/tali mezzi al momento della presentazione dell'offerta o, inderogabilmente, pena la revoca dell'appalto, almeno 30 giorni prima dell'inizio dello stesso.

Per i suddetti mezzi dovrà inoltre essere compilato un modulo denominato "Diario di bordo" da cui risulti lo svolgimento quotidiano del servizio durante l'effettuazione di ciascun turno. Il Diario è tenuto a bordo di ciascuna vettura in servizio e firmato dal personale di guida.

Nell'eventualità che uno o più mezzi fossero momentaneamente non disponibili, qualunque sia la causa, l'I.A. dovrà garantire quanto sopra previsto con altri idonei mezzi in sua disponibilità.

In qualunque momento il Comune di Quarrata potrà verificare lo stato di manutenzione e di pulizia dei mezzi utilizzati per l'appalto.

In ogni caso con periodicità non superiore ai quattro mesi il Comune di Quarrata e l'affidatario effettueranno una verifica sullo stato dei mezzi della quale verrà redatto apposito verbale.

Qualora, a seguito dei controlli di cui sopra, il Comune riscontrasse, a suo insindacabile giudizio, la necessità derivante dalla sicurezza e dall'igiene dei mezzi, di interventi urgenti sui mezzi, provvederà a darne comunicazione scritta all'affidatario che dovrà provvedere nei tempi indicati dal Comune.

Il mancato rispetto dei tempi e delle prescrizioni di cui al comma precedente darà atto all'applicazione di una penale come prevista dall'art.19 del CSA, fatto salva la possibilità della risoluzione del contratto nel caso l'inadempienza fosse ritenuta grave da parte dell'amministrazione appaltante o si ripettesse nel tempo.

Sui mezzi adibiti al servizio in appalto dovranno essere riportate, a cura e spese dell'affidatario, insegne ben visibili, da non confondersi con altre scritte e/o immagini, riportanti lo stemma del Comune di Quarrata e le scritte "Comune di Quarrata - Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati".

Sui mezzi adibiti al servizio in appalto l'affidatario, oltre al proprio logo, non potrà apporre altra immagine o scritta che possa essere ricondotta a pubblicità.

Qualora il Comune o l'affidatario reperissero eventuali sponsorizzazioni da poter apporre sui mezzi in uso, si dovrà concordare con l'aggiudicatario l'apposizione sui mezzi di trasporto di cartelli pubblicitari, in numero e oggetto tali da risultare comunque compatibili con il decoro del mezzo e il tipo di servizio cui il mezzo è dedicato e la quota di partecipazione dell'entrata. Tale

accordo dovrà sempre essere subordinato all'apposito regolamento comunale sulle sponsorizzazioni.

L'inquadramento professionale e retributivo del personale sarà quello indicato all'art.14 comma 14.28.03 del CSA.

ART. 3/B

MODALITA' PER L'INTEGRAZIONE PERSONALE DI SUPPORTO

ALLA MENSA COMUNALE

Il Comune mantiene direttamente con proprio personale la responsabilità della produzione dei pasti. Tale personale sarà integrato con altro dell'I.A., presso la Mensa Comunale in Via Lippi e prevede le seguenti attività :

- 1) Preparazione di diete speciali e sistemazione dei pasti negli appositi contenitori
- 2) Attività di supporto alla preparazione delle pietanze giornalieri
- 3) Attività di supporto alla preparazione dei contenitori per il trasporto delle pietanze nei vari plessi scolastici
- 4) Pulizia, riordino e sanificazione delle attrezzature per la preparazione dei pasti e dell'ambiente del centro di cottura pasti
- 5) Ogni altra attività inerente direttamente o indirettamente la produzione dei pasti.

Il Comune di Quarrata è dotato di "Piano di Autocontrollo" con sistema HACCP ai sensi del D.Lgs. 193/2007 a cui l'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente sia nella procedura relativa al momento della preparazione dei pasti che in quella relativa alla pulizia ed alla sanificazione dei locali.

Il personale addetto dovrà provvedere, se richiesto, al termine del servizio, alla compilazione delle schede di attestazione della esecuzione del piano di detersione e sanificazione allegata al piano di autocontrollo.

Nell'espletamento di tale servizio sono impegnati n. 5 unità nell'intera settimana per il periodo di apertura delle scuole dell'obbligo secondo il calendario scolastico. Nel mese di giugno a partire dalla chiusura delle scuole primarie e secondarie di primo grado, tale personale sarà ridotto a n. 2 per la preparazione dei soli pasti per le scuole dell'infanzia. A richiesta del Comune, tale personale rimarrà in servizio anche per il mese di luglio a supporto delle attività connesse al centro estivo; in tal caso il compenso verrà calcolato su base oraria come determinante all'art.8 comma 08.04.02 del CSA.

L'orario del personale impegnato sarà così articolato:

durante l'anno scolastico dall'inizio delle lezioni (settembre) alla fine delle lezioni delle scuole primarie (metà giugno)

- 1) 1 unità dalle ore 7,00 alle ore 13,30
- 2) 1 unità dalle ore 6,00 alle ore 12,30
- 3) 1 unità dalle ore 8,00 alle ore 14,30
- 4) 1 unità dalle ore 8,30 alle ore 14,30
- 5) 1 unità dalle ore 8,00 alle ore 12,00

Nel mese di giugno per il periodo di apertura delle sole scuole dell'infanzia e nel mese di luglio (se richiesto)

- 1) 2 unità per 5 ore giornaliere per 5 giorni settimanali

Il servizio viene svolto ogni giorno di apertura delle scuole dal lunedì al venerdì, secondo il calendario predisposto annualmente dal Servizio Pubblica Istruzione con esclusione dei giorni in cui l'attività verrà sospesa per modifiche del calendario scolastico, per lo svolgimento di elezioni o per altre situazioni che si potranno creare nel corso degli anni scolastici. Sarà cura dell'Amministrazione comunicare la sospensione del servizio all'I.A. dell'appalto con la massima tempestività.

Il personale impegnato nella preparazione dei pasti deve indossare durante il servizio idoneo vestiario

Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente a cui è tenuto ad operare.

Il personale è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale docente, sia delle famiglie.

L'inquadramento professionale e retributivo del personale sarà quello indicato all'art.14 commi 14.28.02 e 14.28.03 del CSA.

ART. 4/B

MODALITA' DEL SERVIZIO DI ACCOMPAGNAMENTO SUGLI SCUOLABUS COMUNALI COMPITI E OBBLIGHI

L'attività dovrà essere svolta presso tutte le scuole dell'infanzia del Comune di Quarrata come da prospetto sotto riportato.

La prestazione in oggetto dovrà essere svolta, secondo le esigenze di volta in volta individuate in base agli alunni utilizzatori del servizio, nelle seguenti fasce orarie: Mattina 8,30-9,30; pomeriggio 15,30-16,30.

Scuole dell'Infanzia	Andata (8,30-9,30)	Ritorno (15,30-16.30)	Totale
<i>Infanzia Via Cino</i> <i>Infanzia Via Dante</i> <i>Alighieri</i>	3	3	6
<i>Infanzia Santonuovo</i>	1	2	3
<i>Infanzia Vignole</i>	1	1	2
<i>Infanzia Barba</i>	0 (assieme a Infanzia Valenzatico)	1 (assieme a Infanzia Valenzatico)	1
<i>Infanzia Valenzatico</i>	1 (assieme a Infanzia Barba)	0 (assieme a Infanzia Barba)	1
<i>Infanzia Catena</i>	1	1	2
Totale	7	8	15

Qualora durante il periodo dell'appalto dovesse rendersi necessario l'aumento o la diminuzione degli accompagnatori in funzione del numero dei trasporti effettuati con gli scuolabus, il costo annuo offerto verrà ricalcolato proporzionalmente al numero del prospetto sopra riportato.

Il servizio dovrà essere svolto prestando attenzione allo svolgimento delle seguenti prestazioni:

- aiutare gli utenti nella salita e nella discesa dal mezzo;
- all'arrivo a scuola consegnare i minori al personale della scuola;
- verificare che la riconsegna avvenga a familiare o a persona maggiorenne da esso incaricata, evitando situazioni di pericolo con possibilità di pregiudizio per l'incolumità psicofisica del minore;
- evitare, in ogni caso, che il minore sia lasciato senza sorveglianza.

Durante il trasporto, il personale incaricato dell'accompagnamento dovrà uniformarsi alle direttive dell'autista.

Gli accompagnatori dovranno evitare nella maniera più assoluta che, con lo scuolabus in movimento, gli alunni si alzino dal posto loro assegnato o disturbino gli altri alunni e l'autista, o assumano comportamenti che possono comprometterne la sicurezza.

Per le Scuole dell'infanzia il servizio è obbligatorio e pertanto i giorni di effettuazione sono quelli relativi al calendario scolastico adottato dagli Istituti Comprensivi che sarà comunicato all'inizio di ogni anno scolastico o comunque nei periodi in cui l'Amministrazione Comunale intende attivare tale servizio. L'attività potrà essere sospesa per modifiche del calendario scolastico, per lo svolgimento di elezioni o per altre situazioni che si potranno creare nel corso degli anni scolastici. Sarà cura

dell'Amministrazione comunicare la sospensione del servizio all'I.A. dell'appalto con la massima tempestività.

Il personale dipendente utilizzato per questa attività dovrà avere un inquadramento professionale nel rispettivo CCNL come indicato all'art.14 comma 14.28.03 del CSA ed una preparazione coerente con le mansioni sopra evidenziate.

ART. 5/B

PERSONALE PER RACCORDO SERVIZI

L'I.A. dovrà inoltre individuare una figura di riferimento, che dovrà prestare la propria attività lavorativa all'interno del servizio Pubblica Istruzione, per il raccordo dei servizi oggetto del presente appalto fra l'ufficio e i predetti operatori al fine di rilevare qualsiasi disfunzione e porre in essere le azioni, d'accordo con il responsabile del servizio e con la figura del coordinatore, per il ripristino del corretto andamento dei servizi.

Tale figura dovrà collaborare con il Servizio Pubblica Istruzione per tutte le attività connesse al servizio di ristorazione scolastica, compreso la rilevazione delle presenze degli alunni al servizio di refezione e la loro esazione fino al termine del procedimento.

Il suddetto operatore, o suo temporaneo sostituto, dovrà essere presente tutti i giorni lavorativi previsti per l'Ufficio Pubblica Istruzione con gli stessi orari del personale della Pubblica Istruzione e dovrà avere l'inquadramento professionale e retributivo previsto all'art.14 comma 14.28.04 del CSA.