

PRESTAZIONI RICHIESTE: Oltre al servizio di refezione scolastica tramite preparazione e fornitura pasti agli alunni della locale scuola primaria, compreso il trasferimento degli alimenti dal centro di cottura alla scuola, con mezzi propri della ditta, in appositi contenitori atti alla fornitura e al trasporto dei pasti preconfezionati, nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene e delle disposizioni del decreto ministeriale 25 luglio 2011, circa i criteri ambientali minimi per il servizio ristorazione collettiva, circa i requisiti dei prodotti e della produzione degli alimenti, i criteri per il trasporto e per la fornitura delle derrate alimentari (PAN GPP), si richiede quanto di seguito:

- fornitura di piatti, bicchieri, tovaglie, posate, olio, aceto, formaggio, sale, acqua e tovaglioli di carta in occasione del consumo del pasto, tutto monouso, nonché di pane e qualità e quantità degli alimenti in misura adeguata;
- divieto assoluto di somministrazione di cibi in scatola;
- fornitura di n° 2 (due) scaldavivande elettrici per il riscaldamento in loco ai fini della somministrazione ai fruitori, da cedere gratuitamente al Comune al termine dell'appalto;
- fornitura di ogni altra attrezzatura mancante;
- rispetto della normativa di cui al D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155, in materia di preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, versamento, fornitura, compresa la somministrazione degli alimenti e sulle disposizioni e metodologie HACCP, nonché pieno rispetto del PAN GPP. Nella preparazione dei cibi dovrà essere utilizzato sale iodurato e non possono essere usati alimenti di origine geneticamente modificata;
- rispetto dei requisiti delle tabelle dietetiche e delle grammature ASL, tenendo conto delle esigenze alimentari delle fasce di utenza che fruiscono del servizio nel rigoroso rispetto della buona qualità dei cibi. Al riguardo il menù potrà essere suscettibile di piccole variazioni, su indicazione della ASL, influenti sul costo di preparazione e che comunque dovranno essere accettate dalla ditta assegnataria.

L'aggiudicatario dovrà inoltre presentare e attuare idoneo piano di sanificazione dei locali adibiti a preparazione pasti e alla loro somministrazione, con indicazione puntuale della frequenza e delle modalità di intervento, essere in grado di gestire diete speciali, con indicazione delle loro preparazioni in idoneo documento e presentare sia un puntuale piano per l'approvvigionamento delle derrate, indicando analiticamente i fornitori, sia un dettagliato programma di formazione del personale, con indicazione delle competenze delle singole figure professionali coinvolte, nonché presentare il documento inerente il sistema di controllo e di organizzazione e gestione del servizio adottato, con descrizione delle fasi di produzione, preparazione e trasporto dei pasti.

Il presente avviso è finalizzato a ricerca di mercato e non costituisce proposta contrattuale, non vincolando il Comune che sarà libero di avviare altre procedure. I dati eventualmente raccolti saranno trattati ai sensi del D.Lgs 196/03 per fini connessi all'espletamento di procedure relative al presente avviso.

Per ogni informazione è possibile rivolgersi allo scrivente al n° 038284003 mentre il presente avviso è pubblicato sul sito internet istituzionale del Comune in quello dei Comuni facenti parte della Centrale di Committenza.



IL Responsabile del Procedimento
(Magnani dott. Ercole)