

RISTORAZIONE COLLETTIVA
Modelli di bando

Modello di bando per la ristorazione collettiva (mensa) scolastica con assegnazione di punteggio alle aziende che introducono prodotti del Commercio Equo e Solidale

Art. (da definire) - Criterio di aggiudicazione

L'Appalto sarà affidato con il sistema dell'appalto concorso con l'osservanza delle norme previste dal D.lgs. 157\1995 e successive modifiche e integrazioni, con aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 23 comma 1 lettera b) del suddetto decreto legislativo, all'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi, elencati in ordine decrescente di importanza, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti, così suddivisi:

	DESCRIZIONE CRITERI	PUNTEGGIO MAX
A	Costo pasto comprensivo della gestione per la refezione scolastica e il centro Socio Educativo	40
A1	Costo pasto comprensivo della gestione per gli asili nido	03
B	Caratteristiche metodologiche ed organizzative per l'esecuzione del servizio e gestione degli imprevisti nella refezione scolastica	15
C	Prodotti DOP "Denominazione di Origine Protetta" e Prodotti IGP "Indicazione Geografica Protetta" con particolare specificità alla Regione Lombardia con elenco dei fornitori, delle derrate e frequenza settimanale di somministrazione Prodotti offerti, provenienti da Aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico con elenco delle derrate e frequenza settimanale di somministrazione e utilizzo. (I prodotti e i produttori proposti devono rispondere alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.98 n. 198 e comunicazione del Consiglio Europeo del 29.11.1999 – n.619) con elenco dei fornitori, delle derrate e frequenza settimanale di somministrazione Prodotti biologici, esclusivamente provenienti da filiera dedicata Bio con elenco dei fornitori, delle derrate e frequenza settimanale di somministrazione	12
D	Progetti di qualità e miglioramento del servizio con l'indicazione dei tempi e delle modalità di realizzazione	12
E	Garanzie per il trasporto dei pasti veicolati	08
F	Modalità di rilevazione presenze e trasmissione dati al servizio riscossione rette del Comune	08
G	Realizzazione di corsi di formazione e di campagne di comunicazione e informazione per genitori, alunni, docenti	02
	TOTALE	100

Modello di bando per la ristorazione collettiva (mensa) scolastica con la richiesta specifica di alcuni prodotti del Commercio Equo e Solidale:
--

Art. (da definire) - Caratteristiche merceologiche degli alimenti

Le caratteristiche di seguito evidenziate rappresentano un vincolo-base nella scelta delle materie prime, a tutela della sicurezza igienico-nutrizionale del pasto.

In un'ottica di potenziamento qualitativo globale ed in particolare della palatabilità del piatto, la competenza professionale del gestore può e deve esprimersi nel dettagliare quelle caratteristiche aggiuntive di ogni categoria merceologica che, in relazione alle tecnologie di produzione e distribuzione ed alle caratteristiche del piatto, consentano il raggiungimento di sempre maggiori livelli di performance del servizio e di soddisfazione dell'utenza. In questo senso, ad esempio, il presente documento delinea le caratteristiche delle carni bovine sotto il profilo dei contenuti della legislazione comunitaria, della conformazione e dello stato di ingrassamento.

Nella stesura del documento si è evitato di dettagliare espressamente i parametri attribuiti quando già impliciti nella legislazione di settore e nella classificazione merceologica. Si è scelto invece di integrare il livello della normativa con alcune regole e protocolli atti a sviluppare livelli crescenti di rispetto e controllo di qualità.

In questa prospettiva si inseriscono le seguenti clausole:

- obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della certificazione stessa, su richiesta degli organi di controllo;
- esclusione dal ciclo produttivo di alimenti per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime non deperibili in modo tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 30 giorni; per gli alimenti deperibili il rifornimento deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento fino al consumo di requisiti di freschezza;
- obbligo di esibire, su richiesta, un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati, nonché divieto di congelare altre materie prime acquistate fresche, in assenza di specifiche autorizzazioni da parte dell'ASL.

Nell'obbligo di attivazione di un Sistema HACCP conforme alla direttiva CEE 93/43 e di un Sistema di Qualità conforme alle norme ISO, afferisce in ogni caso la definizione di standard qualitativi merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e di protocolli operativi, atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

Prodotti biologici e prodotti dal commercio equo e solidale

I prodotti biologici, vegetali e animali, derivano da produzioni garantite e certificate da organismi esterni riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura.

Le produzioni con metodo biologico escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni.

Tali prodotti sono disciplinati dal Regolamento CEE n. 2092/91 e dal decreto n. 338 del 25/5/92 del Ministero Agricoltura e Foreste e sono sottoposti a controlli di cui al D.M. 17915/GL775 del 31/12/92 da parte degli Enti competenti; in base a tale Regolamento, per ogni Stato membro è stata definita l'indicazione concernente il metodo di produzione biologico.

Un prodotto può recare in etichetta l'indicazione del prodotto biologico unicamente se:

- il prodotto deriva da un metodo di produzione agricolo;
- il prodotto è stato ottenuto nel rispetto delle normative specifiche per quanto riguarda prodotti fitosanitari o trattamenti fitoiatrici, detergenti, concimi e ammendanti;
- nel caso di prodotti composti o trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola del prodotto è o proviene da prodotti come descritto al punto precedente e gli ingredienti di origine agricola sono tra quelli autorizzati per la produzione con metodi biologici;
- il prodotto o i suoi ingredienti non sono stati sottoposti, durante la preparazione, a trattamenti mediante raggi ionizzanti o che prevedono l'uso di sostanze non consentite;
- il prodotto è stato ottenuto senza l'impiego di organismi geneticamente modificati e/o prodotti derivati da tali organismi;
- il prodotto è stato preparato da un operatore assoggettato alle misure di controllo e deve riportare il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui è assoggettato l'operatore che ha effettuato l'ultima operazione di preparazione.

Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

Al fine di mantenere il livello qualitativo della preparazione dei pasti raggiunto attualmente dal servizio di refezione, dovranno tassativamente essere prodotti biologici i seguenti alimenti:

- frutta e verdura di stagione

E' fatto assoluto divieto di utilizzo di alimenti e/o preparati O.G.M.

Inoltre la Ditta dovrà provvedere alla somministrazione, almeno n. 1 volta alla settimana, di banane provenienti dal commercio equo e solidale. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, sono da intendersi idonee, anche se non associate IFAT.

Modello di bando per la ristorazione collettiva – mensa aziendale per dipendenti comunali
--

Articolo (da definire) – Modalità di aggiudicazione dell'appalto

La gara verrà espletata mediante procedura di Pubblico Incanto (articolo 6, comma 1, lettera a) del Decreto Legislativo 17 marzo 1995 n. 157 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 23, comma 1, lettera b) del suddetto Decreto Legislativo.

Alle offerte sarà attribuito un punteggio complessivo massimo pari a 100, come dettagliato in centesimi nella tabella che segue.

Punteggio complessivo massimo pari a 100; Votazione espressa in centesimi.

DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
1. Offerta economica	50
2. Offerta tecnica (suddivisa nei seguenti punti): a. Organizzazione del servizio Descrizione del progetto di servizio che si intende attuare in relazione ai compiti descritti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, suddiviso nelle singole fasi operative, avendo cura di indicare: <ul style="list-style-type: none">• le procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;• il piano di sanificazione e disinfezione del centro cottura. Per ogni fase del servizio si richiede inoltre di indicare gli operatori da adibire al servizio stesso (compreso il responsabile del servizio), specificando per ognuno di essi le mansioni, le ore di servizio giornaliero, le fasce orarie giornaliere, il monte ore settimanale.	14
b. Progetto di informatizzazione del servizio di mensa scolastica. Il progetto verrà valutato sulla base dei seguenti criteri di massima: <ul style="list-style-type: none">- valutazione generale del progetto;- possesso della certificazione Qualità UNI EN ISO 9000 della softwarehouse.	12
c. Organigramma del personale Indicazione della qualifica del personale, con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none">• curriculum formativo e professionale di direttore, dietista e cuochi (titolo di studio conseguito, anni di esperienza maturati nel settore, ecc.);• piano di formazione e aggiornamento del personale	10
d. Offerte migliorative <ul style="list-style-type: none">• Sostituzione o introduzione di nuove attrezzature, oltre a quelle già previste dal Capitolato Speciale di Appalto;	10

<ul style="list-style-type: none"> • interventi migliorativi sulle strutture, oltre a quelli già previsti dal Capitolato Speciale di Appalto; • organizzazione di corsi di educazione alimentare, indicandone contenuti, durata e destinatari; • giornate particolari di animazione; • altre offerte migliorative. 	
<p>e. Qualità delle derrate alimentari</p> <p>Prodotti provenienti da agricoltura biologica e altre tipologie di prodotti di cui all'Art. 59, comma 4, della legge 488/99 e prodotti del Commercio Equo e Solidale offerti in aggiunta a quelli specificatamente richiesti dal Comune ...</p>	4
TOTALE	100

Modello di bando/capitolato per la ristorazione collettiva ospedaliera

Art. (da definire) - Approvvigionamento e gestione derrate alimentari

La ditta aggiudicataria dispone l'approvvigionamento delle derrate alimentari da fornitori di propria fiducia. Le materie prime impiegate per la preparazione dei cibi e i prodotti da somministrare agli utenti, devono corrispondere ai requisiti qualificanti 1^ qualità o 1^ scelta.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conforme alle leggi vigenti: D.Lgs. 27.01.1992 n. 109, D.Lgs. 110/1992 (integrato e parzialmente sostituito dal D.Lgs. 23.6.2003 n.181) e successive modificazioni ed integrazioni, D.Lgs. 111/1992.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurarne la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile della buona conservazione delle derrate immagazzinate e dei cibi preparati per il confezionamento dei pasti. Qualsiasi conseguenza dannosa derivante da comportamenti non conformi alle prescrizioni di legge (cattiva conservazione, merce avariata, prodotti scaduti, ecc.) fa carico direttamente alla ditta.

La ASL ... , mediante propri incaricati, eserciterà nel corso del contratto un costante e rigoroso controllo sulla qualità delle materie prime e dei prodotti approvvigionati dalla ditta operando, inoltre, verifiche sulla corrispondenza delle merci alle caratteristiche individuate nel presente capitolato. Sarà, inoltre, effettuata attività di vigilanza nei locali del centro di cottura ed in particolare in quelli adibiti a magazzino-deposito per accertare l'ottimale conservazione delle derrate. Se del caso, potranno essere richiesti interventi ispettivi di vigilanza da parte dell'autorità sanitaria. Qualora i suddetti incaricati riscontrassero difformità alle prescrizioni contenute nel presente capitolato, o accertassero qualità inferiore della merce rispetto a quella stabilita, saranno formulati i richiami ed applicate le penali ai sensi dell'art. ... del presente Capitolato d'Appalto.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 59, punto 4, della Legge 23.12.1999 n. 488 la ditta aggiudicataria dovrà prevedere, nelle diete giornaliere, l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, quelli a denominazione protetta, nonché ove fosse possibile di prodotti provenienti dal circuito del Commercio Equo e Solidale con riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo 198/98/CE e alla Comunicazione 1999/619 della Commissione al Consiglio, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.