

Premio Comuni Virtuosi 2016

Comune di Montebelluna (TV)

Categoria: Impronta ecologica della macchina comunale

Scheda 3: SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A.S. 2016-2017 del Comune di Montebelluna – Servizi Educativi e Trasporto Scolastico - con la Ditta Gemeaz Elior Spa

Relazione

L'Amministrazione del Comune di Montebelluna gestisce il Servizio di Ristorazione per le Scuole Pubbliche d'Infanzia, Primarie e Superiori di Primo Grado del proprio territorio, con una stima dei potenziali utenti a oltre 2600 alunni, come da tabella allegata.

Con determinazione dirigenziale n. 434 del 15/06/2015 è stata indetta la gara a procedura aperta per l'appalto del "SERVIZIO DI REFEZIONE CON PASTI VEICOLATI E SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI ED IL CENTRO DIURNO PER ANZIANI "CASA RONCATO" per il triennio 2015-2018; con Determinazione Dirigenziale n. 570 del 03/08/2015 sono stati approvati i verbali di gara ed è stata dichiarata aggiudicataria della procedura di gara la ditta GEMEAZ ELIOR S.p.A., con Sede Legale in Via Venezia Giulia 5/A – 20157 Milano – C.F./P.I. e Reg. Imprese Milano n. 05351490965 – Rea Milano n. 1815258), che ha offerto il prezzo unitario di € 4,69 a pasto per la refezione scolastica; con Determinazione Dirigenziale n. 772 del 23/09/2016 sono stati impegnati a favore della Gemeaz Elior € 107.500,00.=, IVA compresa, per il periodo settembre – dicembre 2016.

Come si evince dal Capitolato Speciale d'Appalto (allegato) si è posta particolare attenzione alla qualità dei prodotti alimentari indicando le caratteristiche e i requisiti di ciascun genere alimentare.

Si evidenziano i seguenti prodotti:

- frutta e verdura biologica come pomodori pelati, patate, mele, arance,
- carni provenienti da allevamenti italiani e da animali allevati a terra,
- pasta di semola di grano duro biologica,
- pane comune ma anche integrale o speciale con farine di altri cereali,
- prodotti per alimentazioni particolari come alimenti senza glutine,
- prodotti DOP e IGP come formaggi, affettati, radicchio, asparagi, ciliegie e pesche;

- prodotti a “Km zero” come pane, latte, caciotta, burro, mozzarella.

L'Amministrazione Comunale indice due incontri con i rappresentanti dei genitori, rappresentanti degli insegnanti, con un rappresentante dell'Asl e con la dietista incaricata dal Comune al fine di valutare i menù proposti durante ciascun Anno Scolastico, valutarne la qualità ed il gradimento, monitorare il Servizio di Ristorazione.

Al fine di ridurre sempre più gli sprechi di cibo nelle mense scolastiche e di educare ad una sana alimentazione, vengono proposti incontri serali con genitori ed insegnanti degli alunni, aperti comunque a tutta la cittadinanza, organizzati in collaborazione con la Ditta.

Gli argomenti finora hanno riguardato alcune conoscenze di base sull'alimentazione, l'alimentazione Mediterranea, i pericoli legati ai cibi e conoscenza delle etichette alimentari, l'alimentazione in età scolastica considerando anche le attività sportive dei ragazzi, proposte per colazioni sane e nutrienti, etc.

Inoltre la Ditta, in accordo con gli insegnanti, propone alcuni progetti da svolgersi a Scuola come:

- attività di laboratori durante l'orario scolastico per far apprezzare la varietà dei prodotti alimentari, stimolare comportamenti alimentari corretti,
- percorsi gastronomici che prevedono variazioni al menù scolastico per rendere più varia e quindi più apprezzabile l'alimentazione a scuola.

Nel corso dell'Anno Scolastico 2015/2016 è stato somministrato un questionario anonimo per valutare il grado di soddisfazione dell'utenza e su circa 1500 alunni coinvolti, delle Scuole Primarie e Superiori di primo Grado, l'85% ha giudicato ottima o discreta la qualità delle pietanze e del servizio mensa.

La Ditta ha proposto, infine, l'introduzione di Isole ecologiche nei refettori per smistare i rifiuti prodotti, rispondendo alla normativa sulla raccolta differenziata.

Il Comune di Montebelluna è presente sull'annuario Tutto Bio della BIO BANK “La banca dati del bio” che censisce i comuni italiani che utilizzano materie prime biologiche nelle mense scolastiche.

Si allega alla presente scheda riassuntiva un estratto del Capitolato Speciale del Servizio.



NORME GENERALI

Durante la lavorazione dei pasti le derrate devono essere quelle previste dal Committente nel presente documento "Capitolato derrate alimentari".

Sono esclusi dalle forniture oggetto del presente appalto, tutti i prodotti che segnaleranno sull'etichetta la presenza di cibi geneticamente modificati (L.R. 1 marzo 2002 n. 6).

In ottemperanza alla L.R. 25 luglio 2008 n. 7, si richiede che nella preparazione dei pasti siano utilizzati prodotti agricoli di origine regionale. Le derrate alimentari devono provenire preferibilmente da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n°178 del 28/01/02 che rende obbligatoria a partire dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità agroalimentare definita come la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

I prodotti biologici utilizzati per il confezionamento dei pasti del presente Capitolato dovranno avere le caratteristiche contenute nei Regolamenti CE n. 834/2007, n.889/2008, n.271/2010 e nel D.M.08/02/2010. I prodotti biologici devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere muniti di etichette che attestino la certificazione di prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del regolamento C.E.E. n. 2092/91.

Tutte le derrate alimentari, sia quelle a lunga conservazione che quelle più deperibili, devono essere di prima qualità o di qualità extra. Il Committente, disporrà prelievi ed analisi sulle derrate utilizzate per la confezionatura dei pasti per accertare i requisiti organolettici e di idoneità alla confezionatura dei pasti stessi secondo i criteri dietetici fissati e a quelli qualitativi più specificatamente in prosieguo indicati. Il Committente può richiedere la immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, ad un esame sommario, ed in attesa di esame specifico, non idonee.

L'Impresa dovrà fornire, per ogni prodotto richiesto la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, standard batteriologico, conservanti, modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge. Inoltre dovranno essere fornite le informazioni sull'etichettatura dei prodotti allergenici, in ottemperanza al D.Lgs 08.02.2006, che recepisce le direttive n. 89/2003/CE, n. 77/2004/CE e n. 63/2005/CE che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

Qualora, su richiesta del Committente o per la realizzazione dei menù speciali, la ditta dovesse utilizzare dei prodotti le cui caratteristiche merceologiche non sono esplicitamente descritte nel suddetto capitolato, è tenuta anticipatamente a fornire le schede tecniche di suddetti prodotti e tutte le informazioni necessarie al Committente per valutarne le caratteristiche qualitative e dunque il loro possibile impiego per il confezionamento dei pasti.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (Regolamento UE 1169/2011), non presentare etichette incomplete o non in lingua italiana.

Gli alimenti conservati presso il centro di cottura devono essere mantenuti nella loro confezione originale, quelli pronti al consumo vanno forniti presso le scuole o la casa di riposo, nella loro confezione originale, sigillata e regolarmente etichettati.

Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dalle disposizioni vigenti in materia sia in ambito comunitario che nazionale e locale. Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà; in particolare per i prodotti in cassetta come la frutta e/o la verdura, dovranno essere di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie. I prodotti non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

La ditta fornitrice, anche quando non produttrice diretta delle confezioni fornite, sarà ritenuta responsabile del mancato rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni indicate.

Per tutti i prodotti biologici non menzionati nel prosieguo si fa riferimento alla normativa vigente in materia.

I prodotti indicati nel presente Capitolato e utilizzati per il confezionamento dei pasti del giorno, dovranno avere una vita commerciale residua non inferiore al 40 % della "shelf-life" del prodotto stesso, salvo diversa specifica indicazione.

E' facoltà del Committente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico microbiologici sulla merce/sui pasti consegnati e sui pasti speciali forniti per verificarne la conformità con le diete speciali prescritte/richieste, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

- Carni fresche (bovine, suine, equine, avicunicole)



- Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.F.C./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- -Pesce surgelato o congelato
Controllo chimico per ricerca amine biogene e istamina e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.F.C./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Prodotti animali stagionati
Controllo chimico per ricerca nitrati e nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.F.C./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Prodotti a base di latte
Controllo chimico per ricerca micotossine e controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.F.C./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Uova e prodotti a base di uova
Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.F.C./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Ortaggi e frutta
Controllo chimico per residui di prodotti fitosanitari e controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.F.C./g Salmonella e Listeria monocytogenes/25 g.).
- Pasti relativi a diete speciali (es. pasti celiachia)

Le relative spese, fino ad un massimo di cinque controlli analitici completi/anno per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente appalto sono a carico della ditta fornitrice.

In caso di non conformità la ditta si impegna a sostenere le ulteriori analisi che il Committente riterrà di effettuare per verificare la rispondenza.

FRUTTA E VERDURA

PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Le forniture di prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni biologiche, cioè da coltivazioni effettuate nel rispetto delle norme vigenti, in materia di produzione agricola con metodo biologico e prodotti vegetali non trasformati.

La fornitura di prodotti ortofrutticoli a coltivazione biologica nelle quantità richieste, deve avvenire in confezioni originali regolarmente etichettate secondo la normativa vigente.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dalle norme vigenti in materia, così come l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, nonché l'idoneità/autorizzazione dei mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

PER I PRODOTTI NON BIOLOGICI

La qualità della frutta da consegnare è quella definita dalle norme vigenti in materia come di "qualità extra" o "prima qualità" e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata e devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; in ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;