

**APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2022/2023- 2023/2024- 2024/2025, TRE ANNI, CON EVENTUALE
RINNOVO PER ALTRI 3 ANNI**

PROGETTO DEL SERVIZIO (art. 23, commi 14 e 15 D.Leg.vo 50/2016 e sm.i)

Relazione tecnico-illustrativa

Ad agosto del corrente anno termina l'appalto del servizio di refezione scolastica, pasti per centri estivi e pasti per centri di socializzazione del Comune di Scandicci.

Il servizio viene realizzato in un contesto in cui sono attivi:

- il sistema di prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera
Attraverso un'applicazione software che si chiama MealUp tramite dispositivo Smartphone/Tablet con sistema operativo Android gli operatori scolastici acquisiscono giornalmente tutti i dati necessari alla prenotazione dei pasti (plesso scolastico, sezioni, classi, alunni). Questa soluzione consente al sistema informatizzato, del quale si avvale il Comune, di rendere disponibile alla Cucina centralizzata, in pochissimo tempo ed in modo automatico, il numero dei pasti e delle diete da preparare e permette l'aggiornamento, sempre in modo del tutto automatizzato, degli addebiti dei costi dei pasti.
- il sistema di pagamento da parte degli utenti

Il sistema "prepagato" informatizzato specifico consente agli utenti pagare le tariffe in modo flessibile attraverso un portale genitori "SPAZIO SCUOLA" utilizzando la modalità del PAGOPA nel seguente modo:

- pagamento on line attraverso carta di credito del genitore
- creazione di un avviso di pagamento per effettuare il pagamento presso i "Prestatori di servizio di pagamento" aderenti al circuito Pagopa.

Il sistema consente di gestire sia la fase d'incasso che di rendicontazione in modalità completamente automatica.

- la Commissione Mensa

Essa opera nei tre Comprensivi Scolastici del Comune e nei Servizi Educativi Comunali ed esercita, di concerto con l'Amministrazione Comunale, le seguenti funzioni:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale per riportare le diverse istanze che emergono;
- monitoraggio del gradimento del servizio anche attraverso schede di valutazione opportunamente predisposte.

Progetto di servizio

Principali caratteristiche del servizio

Essendo necessario provvedere all'espletamento della gara per la scelta del prossimo appaltatore del servizio, la Giunta comunale, con delibera n. 53 del 29/04/2022 resa immediatamente eseguibile, ha approvato specifiche direttive per la definizione degli atti della gara, qui riportate:

- confermare l'attuale articolazione dell'utenza del servizio e prevederne l'integrazione con l'utenza dei bambini che frequentano i centri estivi comunali, misura ormai strutturale con cui il Comune di Scandicci sostiene un'offerta ampia e diversificata di esperienze socio-educative e di socializzazione nel periodo estivo a favore di bambini e ragazzi appartenenti alla fascia di età 3-14 anni, come segue:

- bambini che frequentano i nidi comunali e le sezioni nido dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali
 - bambini che frequentano le sezioni infanzia dei Centri educativi integrati 1 – 6 comunali
 - alunni delle scuole per l'infanzia e delle scuole primarie statali
 - personale educativo e scolastico operante presso i servizi educativi e scolastici
 - bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria privata paritaria "Sacro cuore"
 - soggetti diversamente abili frequentanti i Centri diurni di socializzazione Istrice e La Palma
 - anziani, al proprio domicilio
 - bambini frequentanti i centri estivi comunali;
- adottare per l'appalto, che sarà aggiudicato tramite procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del del Codice dei contratti pubblici, il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in cui l'elemento prezzo, così come previsto al comma 7 dell'art. 95 del Codice, assume la forma di un costo fisso, corrispondente, nel caso specifico, al costo del pasto sulla base del quale gli operatori economici competono solo in base a criteri qualitativi che assumono il peso del 100%;
 - confermare la scelta di mantenere nei nidi comunali una cucina per la preparazione sul posto dei pasti favorendo, in questo modo, l'erogazione del "pasto a legume espresso", come auspicato dalla vigente normativa (cfr: D.M. 28.10.2021 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica");
 - prevedere, per l'appaltatore, la realizzazione di progetti di educazione alimentare, di progetti di valorizzazione delle tradizioni e delle eccellenze locali nonché di progetti di comunicazione/educazione sulla refezione scolastica;
 - valorizzare, come offerte qualitative:
 1. la fornitura di merende , per la mattina, destinate alle scuole di infanzia comunali e statali (gli spuntini sono attualmente previsti per i nidi d'infanzia e le sezioni di nido c/o i Centri educativi integrati 1 - 6 comunali);
 2. l'impegno a migliorare, presso le cucine delle sezioni nido 1- 6 dei Centri educativi integrati Turri e Ciari, delle condizioni di lavoro in termini di sicurezza e riduzioni degli inquinanti a livello locale mediante la trasformazione delle cucine con forno a gas ad elettriche, compresi adeguamento degli impianti elettrici e relative opere murarie dal punto di fornitura fino alla cucina;
 3. l'organizzazione di coffee break per almeno 200 persone;

Come più analiticamente previsto nel Capitolato tecnico elaborato ai fini della gara, il servizio ha per oggetto:

- l'acquisizione delle presenze giornaliere necessaria per la preparazione dei pasti nella Cucina centralizzata, mettendo a disposizione la strumentazione necessaria (tablet/smart phone/ PC)
- la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti, ivi compresi i pasti speciali, prodotti presso la Cucina centralizzata e la loro consegna nei luoghi di consumo dei pasti
- la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti, presso le sedi dei centri estivi

- la preparazione dei pasti, ivi compresi i pasti speciali, presso le cucine dei servizi educativi comunali (nidi e sezioni nido centri educativi integrati 1 – 6 comunali)
- la distribuzione dei pasti e dei pasti speciali per le scuole di infanzia e le scuole primarie statali;
- la sanificazione dei refettori, l'apparecchiatura e la sparecchiatura, il lavaggio e il riordino dei piatti, la pulizia dei locali presso cui è stato consumato il pasto nelle scuole dell'infanzia e primaria statali
- il ritiro dai refettori dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e per la somministrazione dei pasti e il relativo lavaggio
- la pulizia e la sanificazione della Cucina centralizzata e delle cucine dei servizi educativi comunali. La pulizia del resede della Cucina centralizzata
- la fornitura di pentole, utensileria di cucina e quant'altro necessario al corretto svolgimento del servizio, nel caso in cui quella già esistente non sia più idonea o sufficiente;
- la fornitura di tutto quanto necessario per la consumazione del pasto (piatti, bicchieri, ecc) in materiale biodegradabile compostabile da utilizzare nei casi in cui sia impossibile usare la lavastoviglie in dotazione
- la fornitura di stoviglie a perdere in materiale compostabile (piatto piano, piatto fondo, bicchiere) e di posate e tovaglioli in confezioni singole, fornitura che, in situazioni di carattere eccezionale, con preavviso di un giorno, potrà essere richiesta dall'A.C
- la fornitura di acqua minerale, in confezioni da mezzo litro per ogni utente, nel caso in cui sia impossibile utilizzare l'acqua di rete
- e quant'altro eventualmente offerto dall'Appaltatore in sede di gara come offerta migliorativa.

Si prevede la fornitura di circa 466.000 pasti nel corso di ogni anno di servizio.

Nel Capitolato viene dettagliato, fra l'altro, a seconda della tipologia di utenza, il calendario di esecuzione del servizio ed i tempi massimi di consegna dei pasti nei luoghi di consumo.

Obiettivi da perseguire e standard di qualità

La gestione della refezione comporta una grande responsabilità gestionale finalizzata ad erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e qualitativo, con modalità e nel rispetto dei criteri dettati dalla numerosa normativa di settore, quale, a titolo non esaustivo, il D.M. 28.10.2021 "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica", il D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) e le "Linee di indirizzo sulla ristorazione scolastica della Regione Toscana" (delibera n. 1127/2020, sostituita dalla delibera n. 898/2016).

La refezione si caratterizza anche per una specifica finalità, la promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata, sostenibile, che valorizzi anche le tradizioni del territorio, di cui è stato tenuto conto nella redazione degli atti di gara.

E al fine di assicurare standard qualitativi elevati uno degli aspetti che si è particolarmente curato nella redazione del Capitolato è il controllo del Comune sull'esecuzione del servizio da parte del prossimo appaltatore, in tutti i suoi aspetti, ivi compreso il rispetto della normativa in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti e di quanto previsto in tema di diete standard e di diete speciali.

Scandicci, li 29.4.2022

IL RUP
Dott.ssa Ferial Fattori
Dirigente del Settore 1 Servizi alla persona