

**COMUNE DI FIRENZE**  
*Direzione Istruzione – Servizi Supporto alla Scuola*  
*P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare*

**PROGETTO DEL SERVIZIO**

**Premessa**

Il servizio mensa del Comune di Firenze per l'anno scolastico 2019/2020, viene svolto per i bambini che frequentano le scuole per l'infanzia (comunali e statali), primarie e secondarie di primo grado e dal personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi scolastici.

In particolare il servizio è garantito attraverso l'affidamento ad operatori economici esterni della gestione di centri di cottura di proprietà comunale, così come dettagliato e specificato nei Capitolati di Appalto che regolano i servizi per ogni singolo Lotto e nelle Specifiche tecniche gestionali

In particolare la gara cui fa riferimento questo Progetto è relativa al Centro Cottura "Don Minzoni" che produce giornalmente n. 2.107 pasti.

**Modalità espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali.**

Il servizio ha per oggetto:

- a) la preparazione dei pasti, a cura dell'Impresa, nel centro di cottura di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- b) il trasporto e la consegna ai terminali di consumo indicati dall'Amministrazione Comunale nei Capitolati di appalto;
- c) il porzionamento e la distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) il ritiro dei contenitori delle stoviglie ed utensili in genere usati per il servizio;
- e) lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune;
- f) il servizio di pulizia e sanificazione dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica;
- g) il servizio di pulizia e sanificazione dei centri cottura;
- h) servizi migliorativi presentati nelle gare di appalto.

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto nei giorni di frequenza scolastica dal lunedì al venerdì, limitatamente al pasto del pranzo previsto dalle ore 11,50 alle ore 12,20 per le scuole dell'infanzia e primarie e tra le 12.30 e le 13.30 per le scuole secondarie di primo grado.

Il servizio di ristorazione sarà effettuato in relazione al calendario scolastico, di norma compresa tra il mese di settembre ed il mese di giugno dell'anno successivo, con interruzione nei periodi di sospensione delle lezioni per le vacanze.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le direttive impartite dal Comune, in maniera da non arrecare disturbo alle persone presenti nei locali e da non intralciare lo svolgimento delle attività didattiche.

Con l'affidamento e la contrattualizzazione del servizio, l'Appaltatore acquista il diritto all'esercizio dell'appalto e alla gestione del servizio e, nel contempo, il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto-organizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione.

Nei Capitolato d'appalto sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio.

## Obiettivi da perseguire e standard di qualità

La gestione della mensa comporta una responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sia sotto l'aspetto igienico-nutrizionale che qualitativo; nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata.

Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato speciale d'appalto che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In questo contesto l'affidatario del servizio, proprio nell'ottica degli obiettivi assunti, si dovrà attenere a tutta la regolamentazione in materia di sicurezza igienico sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti.

## Pasto, menù e diete

I pasti vengono preparati giornalmente, presso i centri di cottura oggetto di appalto secondo le indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati) e delle Linee per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana. Il menù, redatto dall'A.C. in collaborazione con ASL e FIMP prevede l'impiego di prodotti alimentari biologici, da filiera corta (approvvigionamento più diretto e per quanto possibile vicino) o equo e solidale.

I menù, predisposti su quattro settimane per ciascun periodo (invernale ed estivo) per dare più alternanza possibile, vengono aggiornati periodicamente cercando di offrire più varietà possibili nelle preparazioni.

Su presentazione di certificato medico o in altra forma stabilita dall'A.C., vengono approntate diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali avviene con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

## Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera

Tutti i dati necessari alla prenotazione dei pasti (plessi, scolastico, sezioni, classi, alunni) vengono rilevati attraverso un sistema informatizzato, del quale si avvale il Comune in grado di rendere disponibile in pochissimo tempo, in modo automatico, il numero dei pasti e delle diete da preparare agli addetti dei Centri cottura.

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, utilizzando la procedura telematica fornita dal sistema START della Regione Toscana, per l'individuazione dell'operatore economico aggiudicatario della gestione del Centro Cottura "Don Minzoni".

Nella "Definizione della Spesa" – in allegato – sono riportate le presenze presunte per l'a.s. 2019/2020 sullo storico del mese di ottobre dell'a.s. 2018/2019.

Il costo totale del Lotto è pari ad € 1.762.19,67 senza IVA (€ 1.833.124,45 con IVA 4%) come descritto nella tabella sotto riportata:

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Gestione del Centro Cottura Don Minzoni - pasti giornalieri presunti n. 2.107	55524000-9	P	€ 3,29 oltre IVA 4% (importo presunto annuo € 1.762.619,67 oltre IVA 4%)
<b>Importo totale a base di gara</b>				<b>1.762.619,67</b>

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara dei singoli Lotti comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 881.309,84 (Tabella n. 2) calcolati sulla base dei seguenti elementi: l'importo a base di gara per l'offerta economica è pari ad € 3,29 (IVA al 4% esclusa) importo per singolo pasto. Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto dei tre principali componenti che formano il costo complessivo: 1) costo della manodopera, 2) costo delle materie prime e 3) costo delle spese generali (utenze e manutenzione del centro cottura). Tenuto conto dell'elevata qualità richiesta delle materie prime, dei costi di utenze e manutenzione degli impianti e dei macchinari presenti nei centri cottura, l'incidenza della manodopera è stata quantificata nell'ordine del 50% del costo pari ad € 1,64 tenuto conto del numero di addetti previsti (Responsabile, Dietista, cuoco, aiuto cuoco, magazziniere, addetti servizi mensa), del rispettivo livello economico retributivo e delle ore di lavoro dedicate.