

**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 nel Capitolato di Appalto che regola il servizio.

In seguito alla decisione dell'Amministrazione Comunale di non avvalersi della facoltà di ripetizione degli appalti in essere per la gestione di 14 Centri Cottura per il servizio di refezione scolastica a.s. 2019/2020, è necessario bandire una nuova gara d'appalto per garantire il servizio a partire dal 1° gennaio 2020.

In particolare la gara cui fa riferimento questo Progetto è suddivisa in quattro lotti e riguarda i seguenti Centri di cottura:

Lotto 1- Firenze 1 – Centri Cottura Paolo Uccello-Mameli-Vamba: n. pasti giornalieri previsti 4.900 circa;

Lotto 2 – Firenze2 – Centri Cottura Lavagnini-Vittorio Veneto-Pilati-Vittorino da Feltre-Settignano – n. pasti giornalieri previsti n. 3.485 circa;

Lotto 3- Firenze 3 – Centri Cottura Bibbiena- n. pasti giornalieri previsti n.3.960 circa;

Lotto 4 – Firenze 4 – Centri Cottura Dontaello-Carducci-Pertini-Ximenes-Damiano Chiesa – n. pasti giornalieri previsti 4.985 circa;

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

Il servizio ha per oggetto:

- a) la preparazione dei pasti, a cura dell'Impresa, nei centri 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) progetti per la misurazione del soddisfacimento dell'utenza;
- i) progetti per la riduzione degli scarti e contro lo spreco alimentare.

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.

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'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Responsabile della Dietetica Professionale dell'Azienda Sanitaria 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'Amministrazione Comunale, 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 dei 14 Centri Cottura (4 Lotti)

Nella "Definizione della Spesa" – in allegato – sono riportate le presenze presunte per il periodo 01.01.2020-30.06.2020 sullo storico del mese di ottobre dell'a.s. 2018/2019.

Il costo totale della Procedura per il periodo 01.01.2020-30.06.2020 è pari ad € 8.417.437,00 senza IVA (€ 8.7454.134,48 con IVA 4%) come descritto di seguito:

Lotto 1 – Firenze 1 Centri Cottura Paolo Uccello-Mameli-Vamba: n. pasti giornalieri 4900 circa; € 2.381.592,50 senza IVA (€ 2.476.856,20 con IVA);

Lotto 2 – Firenze 2 Centri Cottura Lavagnini-Vittorio Veneto-Pilati-Vittorino da Feltre-Settignano: n. pasti giornalieri 3485 circa; € 1.657.341,00 senza IVA (€ 1.723.634,64 con IVA);

Lotto 3 – Firenze 3 Centri Cottura Bibbiena: n. pasti giornalieri 3960 circa; € 1.913.457,00 senza IVA (€ 1.989.995,28 con IVA);

Lotto 4 – Firenze 4 Centri Cottura Donatello-Carducci-Pertini-Ximenes-Damiano Chiesa: n. pasti giornalieri 1985 circa; € 2.465.046,50 senza IVA (€2.563.648,36 con IVA);