



Comune di Firenze  
DIREZIONE ISTRUZIONE  
Servizio Supporto alle attività educative e scolastiche  
P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti

## **PROGETTO DEL SERVIZIO**

### **PREMESSA**

Il servizio mensa del Comune di Firenze per l'anno scolastico 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. Il servizio mensa è organizzato su 15 Centri di Cottura che preparano e distribuiscono mediamente 20.000 pasti al giorno in 28 scuole comunali e in 87 scuole statali;

I 15 Centri Cottura, di proprietà comunale, sono attualmente gestiti in appalto da aziende private a seguito di gare d'appalto europee ai sensi del vigente Codice degli Appalti (D.Lgs. 50/2016) aggiudicate tramite procedura aperta sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

A partire dal 2015 - con il cambiamento del menu "tradizionale" a favore di un menu più "sano", biologico e innovativo - le mense scolastiche siano state oggetto di crescente attenzione, che ha dato origine ad una situazione di pressione mediatica e tensione che si è protratta negli anni.

Il Comune di Firenze - in seguito ai report e agli incontri con le Commissioni Mensa, ai sopralluoghi effettuati presso i Centri Cottura sia dal personale della P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti che da personale esterno incaricato dal Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche nonché sulla base dei risultati dell'indagine di *customer satisfaction* effettuata nel periodo maggio-giugno 2021 - ha potuto riscontrare come le critiche mosse al servizio refezione e la rappresentazione che ne viene talvolta fornita denotino la necessità di valutare un eventuale diverso assetto della gestione delle mense scolastiche che possa fornire alle famiglie, alle scuole e ai lavoratori un interlocutore unico, consentendo all'Amministrazione di formulare un compiuto progetto di educazione alimentare operando tramite concertazione e confronto con tutti i soggetti che a livello cittadino si occupano di alimentazione.

Pertanto con la Deliberazione n. 354 dell'11.08.2021 la Giunta del Comune di Firenze ha deciso di approvare e fare proprie le seguenti linee di indirizzo in materia di mense scolastiche:

- procedere a ridefinire il sistema di gestione della refezione scolastica del Comune di Firenze entro la conclusione dell'Anno Scolastico 2022/2023;
- incaricare la Direzione Istruzione - Servizio Supporto Attività Educative e Scolastiche di:
  - a) garantire fino al termine dell'Anno Scolastico 2022/2023 la gestione dei Centri Cottura comunali tramite procedura di appalto ai sensi della normativa vigente, con l'innovativo criterio di valutazione basato esclusivamente sulla qualità dell'offerta tecnica, prevedendo la possibilità di una proroga al 31 dicembre 2023;
- incaricare la Direzione Gare e appalti - Servizio Società partecipate, Associazioni e Fondazioni di:

a) procedere entro il mese di ottobre 2021 a delineare l'iter complessivo per la costituzione di una Società in house a livello metropolitano e, nell'ipotesi in cui dovessero emergere delle oggettive criticità tali da rendere impraticabile tale percorso, proseguire nella strada dell'assetto societario valutando ipotesi alternative.

In ottemperanza a quanto deciso dalla Giunta Municipale, il Servizio Supporto Attività Educative e Scolastiche, garantirà la gestione dei 15 Centri Cottura comunali con le seguenti modalità:

1) prezzo fisso;  
2) procedura aperta ai sensi del Dlgs 50/2016 con il criterio dell'offerta tecnica più vantaggiosa;

3) gestione del servizio di refezione garantita fino al 30 giugno 2023 con la possibilità di proroga tecnica al 31.12.2023.

La procedura di gara dovrà avere la seguente tempistica:

1) gennaio-ottobre 2022 (otto mesi);  
2) novembre-giugno 2023 - ripetizione;  
3) settembre-dicembre 2023 - eventuale proroga tecnica.

#### **MODALITÀ ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO, SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONALI.**

Il servizio ha per oggetto:

- la preparazione dei pasti, a cura dell'Impresa, nei centri di cottura di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- il trasporto e la consegna ai terminali di consumo indicati dall'Amministrazione Comunale nei Capitolati di appalto;
- il porzionamento e la distribuzione dei pasti agli utenti;
- il ritiro dei contenitori delle stoviglie ed utensili in genere usati per il servizio;
- lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune;
- il servizio di pulizia e sanificazione dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica;
- il servizio di pulizia e sanificazione dei centri cottura;
- manutenzione ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura e dei relativi refettori;
- progetti per la misurazione del soddisfacimento dell'utenza;
- 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 compreso 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 particolare per il Comune di Firenze ha i seguenti obiettivi da perseguire:

- migliorare il mantenimento delle temperature dei pasti durante la loro veicolazione;
- ridurre le problematiche inerenti la quantità delle derrate con un sistema di monitoraggio dal momento della partenza dei pasti dal Centro Cottura alla somministrazione nei refettori;
- migliorare le ricette e le tecniche di preparazione dei pasti presso i Centri Cottura;
- migliorare i sistemi di monitoraggio del servizio.

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, MENU 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.

La preparazione dei pasti e tutta l'organizzazione per la realizzazione di tale finalità deve corrispondere a quanto disposto nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" entrati in vigore dal 4 agosto 2020, stante l'obbligatorietà stabilita agli artt. 34 e 144 del Codice degli appalti, per la configurazione dei requisiti partecipazione, per i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e per i requisiti prestazionali di esecuzione

### **PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA EFFETTIVA GIORNALIERA**

Tutti i dati necessari alla prenotazione dei pasti (plesso, 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.

### **PROCEDURE DI GARA**

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento si è stabilito di procedere con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ove l'elemento prezzo, così come previsto al comma 7 dell'art. 95 del Codice degli appalti, assumerà la forma di un costo fisso sulla base del quale gli operatori economici competeranno solo in base a criteri qualitativi corrispondente, nel caso specifico, al costo pasto del servizio di ristorazione:

- € 4,90 per la gestione che prevede la distribuzione dei pasti presso i refettori di competenza del Centro Cottura;
- € 3,00 per la gestione che prevede solo la preparazione e veicolazione dei pasti.

Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto delle tre principali componenti che formano il costo complessivo: manodopera, materie prime e spese generali (utenze e manutenzione del Centro Cottura). Tenuto conto dell'elevata qualità 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, tenuto conto del numero di addetti previsti e della "clausola sociale" che impone la riassunzione di tutto il personale attualmente impiegato, del rispettivo livello economico retributivo e delle ore di lavoro dedicate ai sensi delle normative vigenti.

La procedura di gara verrà espletata, utilizzando la procedura telematica fornita dal sistema START della Regione Toscana.

La predetta scelta di individuare un costo fisso risponde all'esigenza di garantire che l'aggiudicazione premi effettivamente gli elementi qualitativi del servizio così come previsto al punto B "Indicazioni generali delle stazioni appaltanti" dei C.A.M.

In tal senso, sempre in aderenza a quanto previsto dal predetto comma, gli operatori economici competeranno solo sulla base di criteri qualitativi individuati nelle voci che compongono l'offerta tecnica come meglio descritta nel Capitolato d'appalto (Punteggio max attribuibile pari a 100).

### **SUDDIVISIONE IN LOTTI**

Nella progettazione di gara si è tenuto conto della necessità di assicurare un temperamento tra i principi di economicità, efficacia, tempestività e correttezza e i principi di libera concorrenza, non discriminazione, trasparenza e proporzionalità enunciati al comma 1 dell'art. 30 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

La suddivisione in Lotti - associando in ciascun lotto un Centro Cottura con una produzione pasti superiore ai 1.000, un Centro Cottura con una produzione pasti tra i 400 e i 1.000 e Centri Cottura con una produzione pasti sotto i 400 giornalieri - sarà la seguente

Lotto 1- Firenze 1 – Centri Cottura Paolo Uccello, Donatello e Ximenes - n. pasti giornalieri previsti 3.705 circa;

Lotto 2 – Firenze2 – Centri Cottura Don Minzoni, Pilati, Settignano e Damiano Chiesa – n. pasti giornalieri previsti n. 3.790 circa;

Lotto 3- Firenze 3 – Centri Cottura Carducci, Vittorio Veneto e Vamba - n. pasti giornalieri previsti n. 3.750 circa;

Lotto 4 – Firenze 4 – Centri Cottura Mameli, Pertini e Vittorino da Feltre – n. pasti giornalieri previsti 3.730 circa;

Lotto 5 – Firenze 5 – Centri Cottura Bibbiena e Lavagnini – n. pasti giornalieri previsti 4.465 circa.

Nella "Definizione della Spesa" – in allegato – sono riportate le presenze presunte per il periodo 01.01.2022-31.10.2022 sullo storico del mese di ottobre dell'a.s. 2019/2020.

Il costo totale della Procedura per il periodo 01.01.2022-31.10.2022 è pari ad € 12.915.611,00 senza IVA (€ 13.432.235,44 con IVA 4%) come descritto di seguito:

Lotto 1- Firenze 1 – Centri Cottura Paolo Uccello-Donatello-Ximenes: n. pasti giornalieri previsti 3.705 circa euro 2.493.454,00 senza IVA ed euro 2.593.192,16 con IVA 4%;

Lotto 2 – Firenze2 – Centri Cottura Don Minzoni-Pilati-Settignano-Damiano Chiesa– n. pasti giornalieri previsti n. 3.790 circa euro 2.522.562,00 senza IVA ed euro 2.623.464,48con IVA 4%;;

Lotto 3- Firenze 3 – Centri Cottura Carducci-Vittorio Veneto-Vamba n. pasti giornalieri previsti n.3.750 circa euro 2.499.017,50 senza IVA ed euro 2.598.978,20 con IVA 4%;

Lotto 4 – Firenze 4 – Centri Cottura Mameli-Pertini-Vittorino da Feltre – n. pasti giornalieri previsti 3.730 circa euro 2.468.610,50 senza IVA ed euro 2.567.354,92 con IVA 4%;

Lotto 5 – Firenze 5 – Centri Cottura Bibbiena-Lavagnini - – n. pasti giornalieri previsti 4.465 circa euro 2.931.967,00 senza IVA ed euro 3.049.245,68 con IVA 4%.

Firenze, 22.09.2021

IL RUP  
Dott. Valerio Cantafio Casamaggi