



COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITA' EDUCATIVE E SCOLASTICHE
E.Q. MENSE E REFEZIONE SCOLASTICA-TRASPORTI

GARA EUROPEA A PROCEDURA TELEMATICA APERTA PER L'APPALTO PER LA GESTIONE DI 15 CENTRI COTTURA DEL COMUNE DI FIRENZE IN CONFORMITÀ ALLE SPECIFICHE TECNICHE ED ALLE CLAUSOLE CONTRATTUALI CONTENUTE NEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL DM 65 DEL 10.03.2020 (G.U. N. 90 DEL 04.04.2020) - PERIODO 01.01.2024-30.06.2025 (interruzione luglio e agosto 2024).

PROGETTO DEL SERVIZIO

PREMESSA

La gestione dei 15 Centri Cottura permette al Comune di Firenze di garantire la refezione scolastica agli/alle alunni/e e agli adulti autorizzati delle scuole dell'infanzia comunali e statali, alle scuole primarie e, se richiesto, alle scuole secondarie di primo grado.

L'attenzione per l'ambiente, le azioni che prevengono lo spreco alimentare ed energetico sono sempre state una priorità per l'Amministrazione Comunale.

Da anni i percorsi per una città più green e plastic free sono attivi; anche nella refezione scolastica, tramite i progetti di Uga la Tartaruga, si cerca di far comprendere ai bambini e alle bambine l'importanza della catena alimentare, l'uso consapevole dei prodotti agroalimentari e la riduzione dello spreco. Le sfide della sostenibilità e della sicurezza alimentare, così come la crisi climatica in atto, richiedono un approccio sistemico e strategico da parte delle Amministrazioni; costruire una politica urbana del cibo (Food Policy) consente di rispondere a tutte le criticità sopra esposte, convogliando gli attori e le progettualità esistenti in una strategia unitaria di profilo istituzionale e intersettoriale, incidendo non solo sull'economia, ma anche sull'educazione, l'ambiente, la salute e l'inclusione sociale.

Proprio per l'importanza che riveste per l'Amministrazione Comunale anche l'aspetto socio-educativo della mensa scolastica la Giunta con la Delibera di indirizzo n. 354/2021 ha deciso di valorizzare l'aspetto qualitativo procedendo a bandire la procura di gara, nel 2021, con l'attribuzione del punteggio solo riguardo all'aspetto tecnico e non procedendo a valutare l'offerta economicamente più vantaggiosa.

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, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

Con provvedimento dirigenziale n. 7969 del 09.12.2021 la gestione dei 15 Centri Cottura è stata affidata per il periodo gennaio 2022-ottobre 2022 (rinnovabile per altri 8 mesi e con possibilità di 4 mesi di proroga tecnica) alle seguenti Aziende: RTI Cirfood-Camst, RTI Camst-Cirfood ed Euroristorazione.

A partire dal 2015 – con il cambiamento del menu “tradizionale” a favore di un menu più “sano”, biologico e innovativo - 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 E.Q. 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 – ha dato avvio ad una valutazione per un eventuale diverso assetto della gestione delle mense scolastiche che possa fornire alle famiglie, alle scuole e ai lavoratori un futuro 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'11.08.202, con la Delibera n. 644 del 13/12/2022 ed infine con la Delibera n. 331 del 26 giugno 2023 la Giunta del Comune di Firenze ha dato mandato alle Direzioni competenti del Comune di Firenze di procedere a ridefinire il sistema di gestione della refezione scolastica approfondendo il passaggio da un modello gestionale di servizio dato in appalto a un modello gestionale in house, garantendo contestualmente, fino al fine del processo, la continuità dell'erogazione del servizio di refezione scolastica, tramite la gestione dei Centri Cottura comunali con procedura di appalto ai sensi della normativa vigente, confermando il criterio di valutazione basato esclusivamente sulla qualità dell'offerta tecnica.

Inoltre, considerato che nel corso degli ultimi anni è stato rilevato dall'ISTAT un aumento dei prezzi a consumo (indice FOI) dovuti sia alla situazione pandemica che agli effetti degli accadimenti bellici in atto in Ucraina, che hanno comportato un aumento sia delle materie prime (derrate alimentari), dei consumi energetici (luce, acqua e gas) che dei trasporti, l'Amministrazione Comunale ha deciso, per mantenere il livello qualitativo del servizio offerto, di incrementare il costo pasto da inserire nella procedura di gara portandolo da € 4,90 del contratto in corso a € 5,05 per l'erogazione pasti con distribuzione (€ 3,15 senza distribuzione) a partire dal 1° gennaio 2024.

Pertanto il Servizio Supporto Attività Educative e Scolastiche, garantirà la gestione dei 15 Centri Cottura comunali con le seguenti modalità:

- 1) prezzo fisso, incrementando il valore unitario del pasto rispetto alla precedente gara;
- 2) procedura aperta ai sensi del Dlgs 50/2016;
- 3) gestione del servizio di refezione garantita fino al 30 giugno 2025 e proroga tecnica;

La procedura di gara dovrà avere la seguente tempistica:

- 1) gennaio 2024 – giugno 2025 (sedici mesi);
- 3) settembre-dicembre 2025 eventuale proroga tecnica (periodo eventualmente estendibile, nei limiti di legge, per il tempo necessario per la conclusione del processo di ridefinizione del modello di gestione del servizio).

MODALITÀ ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO, SPECIFICHE TECNICHE E PRESTAZIONALI

Il servizio ha per oggetto:

- la preparazione dei pasti, comprese le diete speciali, 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;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei Centri Cottura e dei relativi refettori;
- i progetti per la misurazione del soddisfacimento dell'utenza e strategie di comunicazione per una buona e sana alimentazione;
- i progetti per la riduzione degli scarti e contro lo spreco alimentare;
- progetti innovativi per migliorare il consumo di alimenti che incontrano più difficoltà nei "gusti" di bambini/e quali le verdure, i legumi, il pesce.

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 è 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.

LOTTO	CENTRO COTTURA	INDIRIZZO
Lotto 1	Bibbiena	Via Bibbiena 23/25/27
	Vittorino da Feltre	Via Chiantigiana, 221
	Don Minzoni	Via R. Giuliani, 180
	Settignano	Via D. Settignano, 20/d
	Damiano Chiesa	Via di Tozzoli, 21
Lotto 2	Paolo Uccello	Via Pistoiese 214
	Donatello	Via Dei Brunni, 8
	Lavagnini	V.le S.Lavagnini, 35
	Ximenes	Via Ximenes, 68
	Mameli	Via Corsali
Lotto 3	Vittorio Veneto	Via S. Giuseppe, 5
	Vamba	Via Val di Sieve
	Carducci	V.le Ugo Bassi, 22
	Pilati	L.Arno A.Moro, 14
	Pertini	Via B. Croce, 51

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 e i relativi allegati che regolerà lo svolgimento del servizio stesso.

In particolare per il Comune di Firenze ha i seguenti obiettivi da perseguire:

- migliorare il processo produttivo dei Centri Cottura (tracciabilità degli alimenti, gestione delle attività delle diete speciali, monitoraggio delle anomalie, ecc.)
- migliorare il processo distributivo dei pasti (in particolare: la fase del confezionamento dei pasti, il mantenimento delle temperature dei pasti durante la loro veicolazione);
- migliorare le ricette e le tecniche di preparazione dei pasti presso i Centri Cottura anche attraverso una formazione mirata e specifica a tutto il personale che a vario titolo si occupa della mensa scolastica;
- migliorare i sistemi di monitoraggio del servizio;
- avviare progetti innovativi per migliorare l'appetibilità di alcuni alimenti non graditi agli/alle alunni/e come il pesce, i legumi e la verdura;
- consolidare esperienze di riduzione dello spreco;

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 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 Dietetica Professionale dell'Azienda Sanitaria prevede l'impiego

di prodotti alimentari di provenienza nazionale, prioritariamente biologici (frutta, ortaggi, uova, carne, pelati, ecc.), filiera corta, DOP o IGP e equo-solidale.

I menù, predisposti su circa quattro settimane divisi in tre periodi: autunno, inverno e primavera-estate; tale scelta è per dare più alternanza possibile alle preparazioni proposte.

Sono previste, inoltre, delle “giornate speciali” che propongono menù alternativi ai fruitori della refezione scolastica come ad esempio: piatti di altre regioni, piatti di altre nazioni, assaggi di nuove 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 confermare quanto già espresso nella Delibera di Giunta 331 del 26.06.2023 e nella precedente procedura di gara – DD a contrarre n. n. 7969 del 09.12.2021 - 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:

- € 5,05 per la gestione che prevede la distribuzione dei pasti presso i refettori di competenza del Centro Cottura (scuole dell’infanzia statali, scuole primarie e, su richiesta, scuole secondarie di primo grado statali);
- € 3,15 per la gestione che prevede solo la preparazione e veicolazione dei pasti (scuole dell’infanzia comunali).

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).

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 almeno un Centro Cottura con una produzione pasti superiore ai 1.000, almeno un Centro Cottura con una produzione pasti tra i 400 e i 1.000 e almeno un Centro Cottura con una produzione pasti sotto i 400 giornalieri, per un totale di 5 Centri Cottura per lotto - sarà la seguente:

Lotto 1- Firenze 1 – Centri Cottura Bibbiena, Vittorino da Feltre, Don Minzoni, Settignano e Damiano Chiesa - n. pasti giornalieri previsti 6.935 circa;

Lotto 2 – Firenze 2 – Centri Cottura Paolo Uccello, Donatello, Lavagnini, Ximenes e Mameli – n. pasti giornalieri previsti n. 6.445 circa;

Lotto 3- Firenze 3 – Centri Cottura Vittorio Veneto, Vamba, Carducci, Pertini e Pilati - n. pasti giornalieri previsti n. 5.220 circa.

IMPORTO A BASE DI GARA

Nella “Definizione della Spesa” – allegata alla documentazione di gara – sono riportate le presenze presunte per il periodo 01.01.2024-30.06.2025 sullo storico del mese di ottobre dell’a.s. 2022/2023.

Il costo totale della Procedura per il periodo 01.01.2024-30.06.2025 è pari ad € 25.532.780,00 senza IVA (€ 26.554.091,20 con IVA 4%) come descritto di seguito:

Lotto 1- Firenze 1 – Centri Cottura Bibbiena, Vittorino da Feltre, Don Minzoni, Settignano e Damiano Chiesa - n. pasti giornalieri previsti 6.935 circa euro 9.554.976,26 senza IVA ed euro 9.937.175,30 con IVA 4%;

Lotto 2 – Firenze 2 – Centri Cottura Paolo Uccello, Donatello, Lavagnini, Ximenes e Mameli – n. pasti giornalieri previsti n. 6.445 circa euro 8.816.273,75 senza IVA ed euro 9.168.924,70 con IVA 4%;

Lotto 3 - Firenze 3 – Centri Cottura Vittorio Veneto, Vamba, Carducci, Pertini e Pilati - n. pasti giornalieri previsti n. 5.220 circa euro 7.161.530,00 senza IVA ed euro 7.447.991,20 con IVA 4%.

Gli oneri di sicurezza sono pari ad € 2.460,00.

Parametri utilizzati per la stima del costo del servizio

Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto delle tre principali componenti che formano il costo complessivo:

- a) manodopera: il personale che opera nei Centri Cottura e refettori;
- b) materie prime: derrate alimentari, prodotti per pulizia, prodotti per lavaggio, ecc.
- c) spese generali (utenze e manutenzione del Centro Cottura).

Tenuto conto dell’elevata qualità delle materie prime (derrate alimentari prioritariamente biologiche, altri prodotti caratterizzati da un ridotto impatto ambientale), dei costi di utenze (gas, acqua, elettricità, rifiuti, ecc.) e manutenzione degli impianti e dei macchinari presenti nei Centri Cottura.

In base ai costi settimanali sostenuti dalle Aziende di Ristorazione nel contratto vigente (costo € 4,90 e € 3,00 per 18.600 pasti) il costo della manodopera di una settimana (da lunedì a venerdì) è pari ad € 186.155,51.

L’incidenza del costo della manodopera in base all’importo di gara dei Lotti evidenziati nella tabella sottoriportata è stata quantificata nell’ordine del 42,73% del costo totale dei pasti stimati (dividendo il valore settimanale medio dell’appalto vigente per il costo settimanale del personale delle attuali Aziende di Ristorazione), 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, come sotto riportato:

Lotto	Centri Cottura	Importo a base di gara	Costo Manodopera
Lotto 1	Centri Cottura Bibbiena – Vittorino da Feltre – Don Minzoni – Settignano – Damiano Chiesa	€ 9.554.976,25	€ 4.082.841,35

Lotto 2	Centri Cottura Paolo Uccello – Donatello – Lavagnini – Ximenes – Mameli	€ 8.816.273,75	€ 3.767.193,77
Lotto 3	Centri Cottura Vittorio Veneto – Vamba – Carducci – Pertini – Pilati	€ 7.161.530,00	€ 3.060.121,77

Il contratto applicato dalle Aziende di Ristorazione che attualmente gestiscono il servizio di refezione scolastica per conto del Comune di Firenze è il Contratto Collettivo Nazionale dei dipendenti pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo. Le informazioni relative al personale (ultimo livello di retribuzione, qualifica, costo orario applicato e ore effettuate) sono contenute nell'allegato n. 9 al Capitolato d'Appalto e sono state comunicate dalle attuali Aziende di Ristorazione.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

La ditta aggiudicataria, come ben specificato nel Capitolato d'appalto, dovrà garantire la sostenibilità e la tutela del lavoro, l'occupazione, la qualità e la sicurezza nei luoghi di lavoro, e adoperarsi al fine di dare concretezza al principio di parità di trattamento tra personale che svolge le medesime funzioni. L'Appaltatore deve applicare, nei riguardi dei propri dipendenti, le prescrizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai Contratti Collettivi Nazionali di settore, così come definiti dall'art. 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015 n. 81 e negli accordi sindacali integrativi applicabili alla data di stipula del contratto. Deve inoltre applicare tutto quanto eventualmente indicato in sede di offerta tecnica. Deve inoltre osservare tutte le disposizioni normative in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia o ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'Appaltatore solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità derivante da danno per fatto proprio o altrui.

Deve provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) nell'ambito della valutazione dei rischi riferita alla propria attività e ai locali utilizzati, i cui rischi specifici sono valutati sulla base delle dettagliate informazioni ricevute dal Datore di Lavoro della sede di esecuzione del contratto, adotta tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi a tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Firenze, 26.06.2023

IL RUP
Dott. Alessandro Baroncelli