



Comune di Scandicci

APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2017/2018- 2018/2019- 2019/2020

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

Relazione tecnico-illustrativa

Premessa

Il servizio mensa del Comune di Scandicci per gli anni scolastici 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020 viene svolto per i bambini che frequentano i servizi educativi comunali per la prima infanzia, dagli alunni delle scuole per l'infanzia, primarie e secondarie di primo grado e dal personale educativo e scolastico operante presso i suddetti servizi educativi e scolastici, anziani (al proprio domicilio) e soggetti diversamente abili frequentanti Centri diurni di socializzazione.

Verranno forniti oltre 470 mila pasti nel corso di ogni anno scolastico per una platea di 3.700 tra studenti e insegnanti.

In particolare il servizio è garantito attraverso l'affidamento ad operatori economici esterni non avendo l'Amministrazione Comunale personale che può essere dedicato direttamente all'espletamento del servizio.

Modalità espletamento del servizio, specifiche tecniche e prestazionali.

Il servizio ha per oggetto:

- a) la preparazione dei pasti, previo approvvigionamento delle derrate, 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 e la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli utenti;
- c) il ritiro dei contenitori delle stoviglie ed utensili in genere usati per il servizio;
- d) lo smaltimento dei rifiuti, derivanti dal servizio di ristorazione, secondo le modalità della raccolta differenziata previste dal Comune e il loro convogliamento fino ad appositi contenitori;
- e) il servizio di pulizia dei locali e dei tavoli utilizzati per la mensa scolastica;
- f) e quant'altro previsto, eventualmente, come offerta migliorativa.

- a) 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 11,40 alle ore 12,30 per le scuole dell'infanzia e tra le 12.00 e le 13.30 per le scuole primarie e secondarie di primo grado e Centri diurni di socializzazione.

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

Le date di effettivo inizio e delle sospensioni saranno di volta in volta comunicate con congruo anticipo.

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.

Nel Capitolato d'oneri 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 grande responsabilità gestionale e la garanzia di erogare agli utenti pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico-nutrizionale e 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 la cucina centralizzata posta in Via S. Allende a Scandicci secondo le indicazioni dei LARN (Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati) e dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione). Il menù prevede l'impiego di prodotti alimentari biologici e da filiera corta (approvvigionamento più diretto e per quanto possibile vicino). Le carni sono di origine esclusivamente nazionale, la verdura surgelata a lotta integrata (pratica di difesa delle colture che prevede una drastica riduzione dell'uso di fitofarmaci).

I menù, predisposti su cinque settimane per dare più alternanza, vengono aggiornati due volte l'anno con l'introduzione di piatti stagionali, 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 deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Commissione Mensa

Opera poi nei tre Comprensivi Scolastici del Comune **la Commissione Mensa** che esercita di concerto con l'Amministrazione Comunale, le seguenti funzioni:

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

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 in pochissimo tempo, in modo automatico, il numero dei pasti e delle diete da preparare agli addetti del Centro cottura e permette l'aggiornamento sempre in modo del tutto automatizzato degli addebiti dei costi dei pasti.

Sistema di pagamento da parte degli utenti

Un sistema “prepagato” informatizzato specifico consente agli utenti di effettuare i pagamenti in modo flessibile con varie modalità:

- pagamento mediante tutti gli sportelli ATM del Gruppo intesa San Paolo
- pagamento on line attraverso carta di credito del genitore
- pagamento tramite la nuova applicazione software Pa-Pay , che tramite un dispositivo con sistema operativo Android consente di di ricaricare la mensa scolastica . L'app consente di registrare in tempo reale i pagamenti avvenuti in contanti oppure tramite un pos bancario c/o alcuni esercenti autorizzati e/o nelle scuole del comune.
- Pagamento attraverso il canale Coop, attraverso un apposito codice a barre dove sono riportati tutti i dati dell'Ente, del consumatore, dell'importo della ricarica.

Il suddetto sistema informatizzato consente di gestire sia la fase d'incasso che di rendicontazione in modo del tutto automatico.