

Pisa, 4/12/2023

Il servizio di Refezione scolastica:

<https://www.comune.pisa.it/it/ufficio/refezione-scolastica>

Oggetto dell'appalto

- **Attività refezione nelle scuole:** fornitura pasti veicolati nelle scuole dell'infanzia, primarie a tempo pieno e secondarie inferiori a modulo. L'aggiudicatario si occupa dell'acquisto delle materie prime e del loro stoccaggio, della preparazione dei pasti nel centro cottura, loro trasporto e distribuzione nei refettori, sporzionamento, pulizia e sanificazione dei locali.

I criteri e le indicazioni per la definizione del capitolato

(appendice 6.4 delle Linee Guida della Ristorazione Scolastica)

- Promozione di scelte alimentari nutrizionalmente corrette
- garanzia di un pasto di qualità nutrizionale in linea con i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di Nutrienti)
- Sicurezza alimentare
- Gradimento del pasto
- Accessibilità
- Adeguati tempi e modalità di gestione del servizio
- Congruo rapporto qualità/prezzo

Obiettivo principale di educazione alimentare

- Il pasto somministrato a scuola è un pasto nutrizionalmente corretto
- Il momento del pasto è un tempo didattico e funzionale all'educazione alimentare
- A scuola il bimbo deve imparare anche a mangiare bene, imparando quali sono le pietanze di un pasto corretto e comprendendo il valore dell'alimentazione.
- Indispensabile la collaborazione delle docenti e delle famiglie.

Le disposizioni a cui è soggetta l'esecuzione dell'appalto:

- Capitolato
 - Offerta di gara
 - Manuali di autocontrollo, piani di attuazione, procedure concordate dalle parti per la gestione del servizio
 - Regolamenti comunali
 - Linee guida ristorazione
- LEGGI generali e SPECIFICHE DI SETTORE (EUROPEE, NAZIONALI E REGIONALI).
- (CAM; Regolamenti locali di igiene R.T.; regolamento CEE lotta agli infestanti; legislazione nazionale sulla gestione dei rifiuti; l.104/92 (disabilità); disposizioni sulla sicurezza alimentare; ecc)

I NUMERI

N.2 Centri Cottura centralizzati

N.36 refettori: 20 scuole d'infanzia (di cui 2 sul litorale) , 12 primarie (di cui 1 sul litorale) e 4 medie inferiori (di cui 2 sul litorale)

N.2.900 pasti giornalieri prodotti e distribuiti

N.5 giorni settimanali di erogazione pasti

N.5 settimane di menù (per 2 menù stagionali, estivo e invernale)

N.21 addetti al centro cottura

N. 67 addette allo sporzionamento presso i 36 terminali di consumo