

Il servizio di Refezione scolastica: il capitolato d'appalto

<https://www.comune.pisa.it/it/ufficio-scheda/21732/Documentazione-Appalto-Servizio-Refezione-Scolastica-2017-2021.html>

Gara Europea ai sensi del D.Lgs.50/2016


Affidamento dall'a.s. 2016/2017 all'a.s. 2020/2021

Oggetto: Affidamento della gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica per le scuole del comune di Pisa compresa la gestione delle cucine e dei reparti dei nidi d'infanzia e scuole dell'infanzia comunali

- **Attività refezione nei nidi:** acquisto derrate, trasporto, preparazione pasti e somministrazione dentro ogni nido
- **Attività refezione nelle scuole:** acquisto derrate e stoccaggio, preparazione pasti nel centro cottura, trasporto e distribuzione nei refettori, sporzionamento, pulizia e sanificazione

I principi e obiettivi delle linee guida

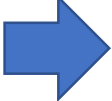


(appendice 6.4 definisce i criteri e le indicazioni per la definizione del capitolato)

- Sicurezza alimentare
 - garanzia di un pasto di qualità nutrizionale in linea con i LARN (Livelli di Assunzione giornaliera Raccomandati di Nutrienti)
 - Promozione di scelte alimentari nutrizionalmente corrette
 - Gradimento del pasto
 - Accessibilità
 - Adeguati tempi e modalità di gestione del servizio
 - Congruo rapporto qualità/prezzo
- 
- Individuazione di criteri e requisiti chiari e il più possibile misurabili in modo da agevolare il monitoraggio e il controllo

Le disposizioni a cui è soggetta l'esecuzione dell'appalto (art.77):

- Capitolato
- Manuali di autocontrollo, piani di attuazione, procedure concordate dalle parti
- Regolamento comunale refezione
- Linee guida
- Codice comportamento
- Regolamento locale di igiene R.T.
- Regolamento CEE 852/04 sulla lotta agli infestanti
- Regolamento 41R/2013
- D.Lgs.4/08 (raccolta differenziata rifiuti)
- L.104/92 (disabilità)
- D.Lgs.81/08
- L.R.32/02
-

I soggetti

- **Il Comune titolare del servizio**  Elabora capitolato e controlla l' esecuzione del contratto (qualità merceologiche alimenti e piatto finito, corretta somministrazione, conformità del servizio alle prescrizioni, organizzazione, gradimento, ricevimento e presa in carico delle segnalazioni di criticità)
- La Ditta affidataria**  Gestisce il servizio con proprie risorse strumentali e di personale
- Utenti Finali**  Usufruttori del servizio: bambini e docenti e indirettamente le famiglie

I soggetti: La commissione mensa

E' un organo di controllo e di rappresentanza e collegamento tra utenza finale e titolare del servizio e ditta.

Funzione di controllo e monitoraggio: rispetto del menù, rispetto grammature, qualità dei prodotti, gradimento dei bimbi, valutazione della qualità tramite assaggi, stato di pulizia dei refettori.

Possono assistere alle operazioni di preparazione dei contenitori per il trasporto del cibo (centro cottura), all'arrivo dei pasti presso i refettori, alle operazioni preliminari allo sporzionamento, allo sporzionamento, alle operazioni di sparcchiatura, pulizia e sanificazione dei refettori.

Funzioni propositive per il miglioramento del servizio

Funzione di comunicazione in qualità di rappresentanza dei genitori in ambito mensa.

I NUMERI

N.1 Centro Cottura centralizzato (+ n.1 Centro Cottura di riserva)

N. 7 nidi d'infanzia

N.37 refettori di cui 20 in scuole d'infanzia, 12 in primarie e 4 in medie inferiori

N.3.300 pasti giornalieri distribuiti

N.5 giorni settimanali di erogazione pasti

N.8 settimane di menù

N.24 addetti al centro cottura

N. 68 addette allo sporzionamento presso i 37 terminali di consumo

LE DERRATE ALIMENTARI

- La tipologia di derrata privilegiata è quella **biologica nazionale**, proveniente da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolam. CEE 2092/91 e del Regol. CEE 1084/99.

L'allegato 3 del capitolato è dedicato alla specifica delle categorie merceologiche di tutti gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti.

- Il capitolato prevede che in assenza di disponibilità del prodotto biologico fresco si dovrà utilizzare in ordine di preferenza:
 1. Prodotti biologici nazionali surgelati
 2. Prodotti provenienti da aziende nazionali in conversione
 3. Prodotti convenzionali

ANCORA DERRATE

Sulla base delle indicazioni nazionali e delle linee guida nazionali e regionali in tema di alimentazione e refezione scolastica viene posta attenzione ai **sistemi di produzione sostenibili e al sostegno all'economia locale e regionale.**



- **Inserimento giornaliero** nel menù di almeno 1 derrata a filiera corta (in caso di frutta e verdura dovrà essere anche biologica)
- **6 giornate all'anno** nel menù con inserimento di prodotti provenienti da terre liberate dalla mafia
- **5 giornate all'anno** menù con inserimento di prodotti provenienti dal commercio equo e solidale