



Reggio Emilia, 02/10/2020

PROT. N. EO/20/189/US del 02/10/2020

Spett.le
COMUNE DI REGGIO EMILIA
Via Guido Da Castello, 12 –
42121 Reggio Emilia

c.a. **Direttore Servizio Officina Educativa**
dott. Roberto Montagnani
Roberto.Montagnani@comune.re.it

p.c. **Responsabile UOC Servizi educativi territoriali e**
diritto allo studio dott. Paterlini Eugenio
Eugenio.Paterlini@municipio.re.it

PEC: comune.reggioemilia@pec.municipio.re.it

OGGETTO: Contratto d'appalto per il servizio di somministrazione pasti in asporto ed altri servizi connessi alla ristorazione nelle scuole primarie a tempo lungo del comune di Reggio Emilia.

Maggiori costi per la gestione in sicurezza del servizio di refezione scolastica nel periodo di emergenza sanitaria Covid-19 – anno scolastico 2020-2021

In riferimento all' **emergenza sanitaria COVID 19** e facendo seguito ai contatti ed incontri intercorsi nelle settimane scorse, con lo staff di Officina Educativa, e ai sopralluoghi, effettuati congiuntamente, nelle scuole primarie di cui al contratto in oggetto, si è provveduto a definire, per l'anno scolastico 2020/2021, le **nuove modalità di gestione del servizio di refezione scolastica e le soluzioni organizzative atte a prevenire il rischio COVID-19.**

Il consumo del pasto a scuola è un momento di fondamentale importanza, sia da un punto di vista educativo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari, che sanitario, in quanto rappresenta un pasto sano ed equilibrato. La specificità rappresentata dalle mense scolastiche è quella, infatti, di dovere predisporre sistemi di organizzazione del servizio di produzione e somministrazione del pasto tali da garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti e, al contempo, di garantire la sicurezza dei bambini, personale scolastico e operatori dell'Appaltatore rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che possono avvenire nel momento della somministrazione e consumo dei pasti.

Con la presente, pertanto, in riferimento al contratto in oggetto, siamo a riepilogare le soluzioni organizzative definite per garantire il servizio di **refezione scolastica in sicurezza**, nei centri pasti, e all'interno delle sale pranzo, delle aule e nei distaccamenti delle stesse scuole primarie, durante il periodo di emergenza sanitaria in corso, e a trasmetterVi i **maggiori costi**, in ragione dell'applicazione delle **misure di contenimento per la diffusione della stessa pandemia** e della **conseguente riorganizzazione delle scuole primarie stesse**. Contestualmente siamo a comunicare, nel proseguo, gli incrementi del prezzo del pasto necessari, nel periodo di emergenza sanitaria da Covid-19, per **riequilibrare** il contratto in oggetto.

CIRFOOD s.c.
Area Emilia Ovest
Via Guicciardi 14/b - 42122 Reggio Emilia

Sede Legale
Via Nobel 19, 42124 Reggio Emilia - Casella Postale n° 65 - Tel. 0522 53011 Fax 0522 530100
info@cirfood.com • www.cirfood.com
Cod. Fisc. e P.IVA 00464110352 - Registro imprese di Reggio Emilia n° 00464110352 - REA RE 132738
CIRFOOD s.c. iscritta all'ALBO SOCIETÀ COOPERATIVE con il numero A109985
Sezione COOPERATIVE A MUTUALITÀ PREVALENTE - categoria COOPERATIVE DI PRODUZIONE E LAVORO

Infatti i maggiori oneri necessari alla messa in sicurezza del servizio e alla riorganizzazione dello stesso, non potranno incidere **sull'originario equilibrio economico** del contratto in oggetto, poiché esulano dal *"fattore di rischio"* tipico dei contratti pubblici, in quanto determinati da un' evento straordinario e imprevedibile, quale la pandemia da Covid-19, con conseguente obbligo, da parte della Stazione Appaltante, di riconoscere, all'Appaltatore, i maggiori costi sostenuti, anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 106, c. 1, lett. c), p. 1, D.Lgs. 50/2016

A - RIORGANIZZAZIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE NELLE SCUOLE PRIMARIE A TEMPO PIENO DURANTE L'EMERGENZA SANITARIA COVID-19 – ANNO SCOLASTICO 2020-2021
--

Per ogni scuola si è quindi provveduto a censire le nuove esigenze anche logistiche e ad identificare la soluzione organizzativa ottimale che consenta di assicurare il necessario distanziamento attraverso la gestione di spazi (refettorio, aule, o altri locali idonei), dei tempi (turnazioni) e delle modalità di distribuzione del pasto.

In particolare poi, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti e dei luoghi ove viene prodotto e somministrato il pasto, vengono rafforzate le **buone pratiche igieniche** e le **procedure di pulizia e disinfezione**, come richiesto dai protocolli governativi in relazione al rischio Covid-19, poiché costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS -Cov-2.

Si è quindi pianificato un'adeguato **piano di sanificazioni** di tavoli e sedie sia nelle sale da pranzo che nelle aule, sia prima che al termine del servizio, e anche tra un turno e l'altro, prevedendo l'utilizzo di specifiche **soluzioni alcoliche a base di alcol** almeno al 75%, come normato dal Legislatore per la prevenzione alla diffusione della pandemia.

Di seguito riportiamo il riepilogo della riorganizzazione del Servizio di refezione scolastica nelle 17 scuole primarie a tempo pieno, afferenti il contratto in oggetto, come definito tra le Parti, nel corso degli incontri e dei sopralluoghi effettuati congiuntamente nelle settimane scorse

REFEZIONE SCOLASTICA IN PERIODO DI EMERGENZA COVID- ANNO SCOLASTICO 2020-2021			
SCUOLA	CLASSI	TURNI PRANZO	TIPOLOGIA DI SERVIZIO
PRIMARIA BERGONZI	16	2	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA DON MILANI	5	3	Pranzo somministrato in sala pranzo con stoviglie durature
PRIMARIA LEOPARDI	13	2	Pasto somministrato in classe/vassoio
DISTACCO LEOPARDI c/o SD FACTORY	2	1	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA S. G. BOSCO	11	2	Pranzo somministrato in sala pranzo con stoviglie durature
DISTACCO S.G. BOSCO C/O SECONDARIA DALLA CHIESA	5	2	Pasto somministrato in classe/MONOPORZIONE
PRIMARIA GHIARDA	6	3	Pasto somministrato in classe/vassoio
DISTACCO GHIARDA C/O LA CASA DEL GUFO	1	1	Pasto somministrato in sala pranzo /vassoio
PRIMARIA AGOSTI	3	1	Pasto somministrato in classe/vassoio

SCUOLA	CLASSI	TURNI PRANZO	TIPOLOGIA DI SERVIZIO
DISTACCO AGOSTI (Su due piani) ORATORIO SAN GIOVANNI BOSCO	2	2	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA BALLETTI	5	3	Pasto somministrato in parte in sala pranzo e in parte nelle aule /vassoio
PRIMARIA CARDUCCI	12	2	Pranzo somministrato in sala pranzo con stoviglie durature
PRIMARIA DALL' AGLIO	8	2	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA KING	7	3	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA CANOSSINI	5	2	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA PEZZANI	10	2	Pasto somministrato in parte in sala pranzo e in parte nelle aule /vassoio
PRIMARIA DANTE	5	2	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA CALVINO	8	2	Pasto somministrato in parte in sala pranzo e in parte nelle aule /vassoio
DISTACCO CALVINO C/O ORATORIO SACRO CUORE	2	1	Pasto somministrato in classe/vassoio
PRIMARIA CA BIANCA	10	3	Pasto somministrato in parte in sala pranzo e in parte nelle aule /vassoio
PRIMARIA PASCOLI	6	2	Pranzo somministrato in sala pranzo con stoviglie durature
PRIMARIA COLLODI	5	2	Pranzo somministrato in sala pranzo con stoviglie durature

Nel dettaglio, il servizio di refezione scolastica, in ragione della nuova riorganizzazione delle scuole primarie a tempo pieno, verrà erogato nelle modalità organizzative e gestionali di seguito illustrate e con varianti significative rispetto al contratto vigente di cui all'oggetto.

Anche il menu' scolastico, elaborato direttamente dal Committente, è stato adattato alle esigenze del servizio in emergenza Covid-19, prevedendo quindi l'eliminazione dei brodi/liquidi non gestibili con le modalità di seguito individuate per la somministrazione del pasto.

1. SCUOLE CON SOMMINISTRAZIONE del PASTO IN CLASSE

Il servizio di refezione scolastica erogato nelle aule, per l'aggravio organizzativo che comporta (tante aule da servire anche in piani e plessi differenti), necessita di una celere distribuzione del pasto per lasciare il tempo sufficiente ai bambini per la consumazione dello stesso, per consentire le necessarie sanificazioni dei banchi prima e dopo la stessa consumazione e per consentire la ripresa della didattica agli orari stabiliti e coerenti con la stessa organizzazione della scuola.

Per tali necessità si è progettato un servizio di refezione scolastica con le seguenti peculiarità ed in ottemperanza alle indicazioni del Comitato Tecnico Scientifico e alle "Indicazioni tecniche per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid-19" emanate dalla Regione Emilia Romagna:

- Prima dell'inizio della distribuzione del pasto, e al termine dello stesso, gli ambienti saranno opportunamente arieggiati e verrà effettuata la sanificazione del banco utilizzando apposita

soluzione alcolica igienizzante come da protocolli anti-covid 19. La sanificazione dell'aula viene effettuata NON in presenza dell'alunno ma dopo che la classe è uscita per andarsi a lavare le mani

- La distribuzione dei cibi viene effettuata utilizzando un'apposito **vassoio a perdere multi-scomparto 100% compostabile e biodegradabile** che permette di scodellare contemporaneamente, in unica soluzione, il primo piatto ed il secondo piatto con il contorno, e di alloggiare, al suo interno, il pane già porzionato in grammatura adeguata, e le posate monouso imbustate singolarmente con tovagliolo.
- Vengono allestite delle postazioni di lavoro con squadre di piu' operatori che, con l'ausilio di piu' carelli (neutri e/o termici) collocati nel corridoio, provvederanno, davanti a ciascuna aula da servire, allo scodellamento delle pietanze del giorno e alla composizione dei vassoio con quanto necessario alla consumazione del pasto
- I vassoi verranno poi posizionati sui banchi quando gli alunni sono ancora fuori dall'aula per lavarsi le mani. Questa mansione viene effettuata dal personale CIRFOOD
- Man mano che vengono distribuiti i vassoio, gli operatori si spostano, nel corridoio o mediante ascensori, da un aula all'altra e, sempre nel corridoio, si provvede allo scodellamento dei cibi e alla composizione dei vassoi.
- Non è prevista la distribuzione del formaggio, che verrà aggiunto dai nostri operatori in fase di assemblaggio nei primi piatti
- Gestione acqua: i bambini provvederanno tramite borraccia personale
- La merenda sarà consegnata alla maestra che poi la distribuirà il mattino successivo
- La frutta, quando prevista, sarà consegnata in ciotola chiusa alla docente che poi provvederà alla distribuzione dopo il pasto o nel pomeriggio.
- I bambini consumano il pranzo, senza alzarsi dal tavolo.
- Al termine del pranzo, ogni bambino, chiamato dalla docente, si alza e prima di uscire dall'aula (per lavarsi le mani) e porta il suo vassoio eco-compostabile con gli eventuali resti del cibo nell'UMIDO e le posate nella PLASTICA negli appositi bidoni dell'immondizia.
- il personale CIRFOOD provvede nuovamente alla sanificazione del banco
- Verrà quindi effettuata la raccolta dei sacchi dell'immondizia e il conferimento degli stessi nell'isola ecologica

N.B: Non è prevista la pulizia dei pavimenti delle aule, se non espressamente richiesta e da quotare a parte. I bidoni dell'immondizia da posizionare in ogni aula (due per classe, uno per plastica e uno per umido) e i relativi sacchi per umido e plastica, saranno forniti e a carico dell'Amministrazione Comunale.

2. SCUOLE CON SOMMINISTRAZIONE PASTO NELLE SALE PRANZO ED UTILIZZO DI STOVIGLIAME DURATURO

Nelle per le scuole primarie, che mantengono la disponibilità della sala da pranzo, la somministrazione del pasto verrà organizzata su piu' turni, con il classico utilizzo di stovigliame duraturo e con le modalità di seguito illustrate:

NON presenza dei bambini

- Gli ambienti saranno opportunamente arieggiati ed i tavoli e le sedute sanificate, sia prima dell'avvio del servizio che al termine ma anche tra un turno e l'altro;
- si procede con l'apparecchiatura classica (Tovaglietta, piatti in porcellana, posate acciaio, tovagliolo), ad eccezione del bicchiere;
- Gli operatori CIRFOOD distribuiscono il primo piatto e lo posizionano direttamente sui tavoli

IN presenza dei bambini

- dopo il consumo del primo piatto, i bambini collocano il piatto vuoto al centro del tavolo;

- gli operatori CIRFOOD procedono con la distribuzione del secondo del giorno e con il relativo contorno e lo posizionano sui tavoli (i bambini, a differenza degli anni scolastici passati, rimangono fermi nella loro postazione e non si alzano per tutta la durata del pranzo)
- NON è prevista la sparecchiatura da parte dei bambini
- I bambini, chiamati dall'insegnante, abbandonano il refettorio evitando assembramenti e mantenendo il distanziamento sociale

In particolare poi:

- il personale CIRFOOD provvede nuovamente alla sanificazione dei tavoli e sedie per il turno successivo e alla spazzatura del pavimento
- Gestione acqua: i bambini provvederanno tramite borraccia personale
- la merenda sarà consegnata alla maestra che poi la distribuirà il mattino successivo
- la frutta sarà consegnata, in ciottola, alla docente che poi provvederà alla distribuzione durante il pranzo o nel pomeriggio
- non è prevista la distribuzione del formaggio sulla pasta, che verrà invece aggiunto dai nostri operatori in fase di assemblaggio nei primi piatti
- Al termine del servizio verrà nuovamente effettuata una profonda sanificazione di tavoli e sedie
- Si provvederà al lavaggio in loco dello stoviglie e degli accessori utilizzati per il servizio e verrà quindi effettuata la raccolta dei sacchi dell'immondizia e conferiti nell'isola ecologica

3. SCUOLE CON SERVIZI MISTI (PASTO DISTRIBUITO SIA NELLE SALE DA PRANZO CHE IN CLASSE) ED UTILIZZO DI VASSOIO MULTISCOMPARTO

Per queste scuole primarie a tempo pieno si è convenuto, per garantire celerità di servizio e omogeneità, di somministrare il pasto su più turni e con la modalità del vassoio compostabile multi-scomparto. Si applicano quindi le stesse modalità organizzative e gestionali di cui ai precedenti Punto 1. e 2.

4. SCUOLE CON DISTACCAMENTI E PASTI SOMMINISTRATI IN VASSOIO

La distribuzione del pasto nelle aule dei quattro distaccamenti avverrà, su più turni, in vassoio compostabile e biodegradabile e con le modalità sopra descritte al precedente Punto 1. Per tali realtà saranno implementati trasporti quotidiani ad hoc sia per la consegna dei pasti che per il ritiro delle vasche gastronomiche, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e per i contenitori isoterme, che dovranno essere lavati presso i centri di produzione pasti della Scrivente

La sanificazione del banco verrà effettuata solo prima della somministrazione del pasto, e tra un turno e l'altro, mentre quella finale, come la sanificazione del pavimento, rimane a carico della struttura che ospita le classi, come la pulizia del pavimento.

N.B.: I bidoni dell'immondizia da posizionare in ogni aula (due per classe, uno per plastica e uno per umido) e i relativi sacchi per umido e plastica, saranno forniti e a carico dell'Amministrazione Comunale.

5. DISTACCAMENTI CON SERVIZIO IN MONOPORZIONE

Solo per il distacco della scuola primaria San Giovanni Bosco presso la Scuola Secondaria Dalla Chiesa, in ragione della richiesta avanzata dalle stesse docenti, si procederà con la somministrazione del pasto in monoporzione. All'interno del centro pasti si provvederà quindi allo scodellamento delle pietanze del giorno all'interno di singole vaschette in alluminio monouso che dovranno essere poi chiuse manualmente e termosigillate e poi allocate in idonei contenitori isoterme atti al mantenimento della temperatura prevista da HACCP

All'interno della Scuola secondaria Dalla Chiesa il pasto verrà somministrato direttamente in aula con le seguenti modalità

- Gli ambienti saranno opportunamente arieggiati e verrà effettuata la sanificazione del banco solo prima del pranzo e tra un turno e l'altro. Per tale azione si utilizza un'apposita soluzione alcolica igienizzante come da protocolli anti-covid 19
- I banchi verranno apparecchiati con tovaglietta, pane imbustato singolarmente, posate imbustate singolarmente con posate
- Su ciascun banco verranno posizionate le vaschette monoporzioni contenenti il primo piatto, il secondo piatto e il contorno
- Saranno le docenti a supportare i bambini in difficoltà nell'apertura delle stesse vaschette monouso.
- i bambini consumano il pranzo, senza alzarsi dal tavolo;
- al termine del pranzo, i bambini escono dall'aula e il personale CIRFOOD provvederà allo sbarazzo dei banchi;
- Verrà quindi effettuata la raccolta dei sacchi dell'immondizia e conferiti nell'isola ecologica
- Gestione acqua: borraccia o bottiglietta di acqua personale
- la merenda sarà consegnata alla maestra che poi la distribuirà il mattino successivo

N.B.: la sanificazione finale del banco e la sanificazione del pavimento sarà a carico della scuola stessa
I bidoni dell'immondizia da posizionare in ogni aula (due per classe, uno per plastica e uno per umido) e i relativi sacchi per umido e plastica, saranno forniti e a carico dell'Amministrazione Comunale.

B. - MAGGIORI COSTI e ONERI PER LA NUOVA ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE NEL PERIODO DI EMERGENZA COVID-19

1. MAGGIORI ONERI DEL SERVIZIO IN EMERGENZA COVID

La nuova riorganizzazione delle mense scolastiche, nelle scuole a tempo pieno della Vs spettabile Amministrazione Comunale, come sopra illustrata, determina una serie di **maggiori oneri** causati dalla maggiore complessità del servizio stesso e dall'adeguamento alle misure di contenimento della diffusione della pandemia da virus SARS COV-2, imposte dal legislatore.

Tali maggiori oneri sono rappresentati dai fattori di seguito riportati:

- **Rafforzamento degli organici** dedicati al servizio, con inserimento di nuove figure professionali necessarie per espletare il servizio con le varianti richieste dall'adeguamento alla normativa anti-covid -19.
- **Maggior impiego di ore** per l'espletamento del servizio descritto causa la maggiore complessità dello stesso, la dislocazione dei refettori e delle aule da servire, le maggiori turnazioni e le maggiori mansioni a carico del personale CIRFOOD. Valorizzando sito per sito, le necessità e la logistica, si è stimato un incremento di 91 ore giorno rispetto al servizio ordinario del precedente anno scolastico.
- Implementazioni di **trasporti ad hoc** per la consegna dei pasti ai distaccamenti e relativi ritiri delle gastronomie e contenitori isoterme che dovranno essere lavati presso i centri pasti della scrivente,
- **Rafforzamento del piano igienico sanitario** dei centri pasti utilizzati per il Vs servizio e all'interno delle sale/aule adibite a pranzo con una previsione di maggiori sanificazioni rispetto al precedente anno scolastico
- **L'impiego di prodotti sanificanti** più onerosi, per effettuare le maggiori sanificazioni imposte dalla pandemia, **quali le soluzioni alcoliche a base di alcol al 90%**, che comportano un maggior costo, rispetto ai tradizionali disinfettanti concentrati, utilizzati nei precedenti anni scolastici, e un maggior consumo quotidiano, poiché non vanno diluiti in acqua.
- **maggiori costi per l'avviamento dei nuovi servizi** non preventivati in contratto poiché causati da evento eccezionale e imprevedibile
- **DPI specifici per pandemia** per il personale dei centri pasti, autisti e personale dedicato ai terminali scolastici

- **DPI specifici del settore ristorazione e divise** per il nuovo personale previsto in rafforzamento dell'organico stabile dedicato ai plessi scolastici (a parità di volumi previsti in CSA si rende necessario implementare gli organici con ulteriori n. 32 addette, per sopperire alle esigenze e alla complessità del nuovo servizio di refezione scolastica in regime di emergenza Covid-19, con relativi costi generali non previsti nell'offerta di gara)
- **Acquisto ed utilizzo di distributori di soluzione alcolica in gel** per sanificazione continua di mani/guanti per tutto il personale dedicato ai servizi in oggetto
- **Formazione obbligatoria in materia Covid-19** per tutto il personale coinvolto nel servizio
- **Formazione specifica inerente le nuove modalità di erogazione del pasto e del servizio in emergenza Covid-19** per tutto il personale impegnato sulle scuole
- **Confezionamento dei pasti suddiviso per turni/refettori/dislocazione aule** necessario al fine di garantire un migliore mantenimento della temperatura dei cibi e per facilitare le operazioni di suddivisione dei pasti all'interno delle scuole
- **Acquisto di attrezzatura specifica l'erogazione del servizio con le modalità ivi descritte:** gastronorm e contenitori isotermitici necessari per effettuare un confezionamento differenziato dei pasti in ragione dei turni e dei refettori/dislocazione aule, carrelli neutri a doppio ripiano con ruote sui quali collocare l'occorrente per la distribuzione del pasto nelle aule e nei distaccamenti, set di utensili per lo scodellamento dei pasti, distributori per nebulizzare le soluzioni alcoliche necessari per la sanificazione dei banchi, dei tavoli e delle sedie, barelline su ruote per la movimentazione dei contenitori isotermitici contenenti i pasti nelle zone/sale deposito, del materiale di consumo e dei disinfettanti. La distinta dei nuovi fabbisogni è già stata condivisa con lo staff di officina educativa
- **Materiale di consumo monouso necessario per la distribuzione dei pasti nelle aule:**
 - vassoio multiscoperto **100% compostabile e biodegradabile**
 - posate monouso imbustate singolarmente con tovagliolo
- **Confezionamento e distribuito di pasti in monoporzione** (distaccamento San Giovanni Bosco) che determina un aggravio di ore sia per il centro pasti, sia all'interno della scuola, per la necessità di apparecchiare i banchi e poi sbarazzarlo e infine per il maggior costo di materiale a perdere e l'esigenza di fornire pane già imbustato.

Tali maggiori oneri generano, all'Appaltatore, costi extra contratto che sono stati puntualmente quantificati e suddivisi come segue:

1.a) **Maggiori costi variabili** (poiché strettamente correlati ai volumi erogati)

Tali costi sono rappresentati principalmente dai seguenti fattori e sono stati valorizzati prendendo a riferimento i volumi riportati da CSA:

- Materiale monouso individuato per le esigenze del servizio
- Maggior impiego di sanificanti (soluzioni alcoliche a base di alcol etilico come da protocolli governativi anti-covid 19)
- Maggior costo detersivo da impiegare per un maggior utilizzo di vasche gastronorm e contenitori isotermitici

Tali costi variabili sono stati quantificati in una maggiorazione del prezzo pasto pari **ad euro 0,61 oltre iva cad pasto erogato**

1.b **Maggiori costi fissi** (non correlati agli effettivi volumi)

Tali costi sono rappresentati da tutti gli altri maggiori oneri in precedenza elencati che aggravano il servizio di refezione scolastica, erogato durante l'emergenza covid-19, e sono stati valutati in complessivi **euro 2.847.08 oltre iva** al giorno

N.B.: Tali costi, risultanti da prospetti dettagliati già condivisi con il Committente, potranno essere oggetto di revisione nel corso dell'anno scolastico e a seguito di congiunte verifiche e assestamento dei servizi

stessi. Parimenti tutti gli imprevisti legati ai primi mesi di servizio (ritardo termine lezione, banchi non sgomberati da accessori, ecc) verranno quantificati a consuntivo

2. COMPENSAZIONI PER VARIAZIONE MENU, REFERENZE MERCEOLOGICHE E ALTRO

Ai fini di una mitigazione dell'aumento dei costi variabili determinati dall'emergenza in corso, si è proceduto tramite un intervento sulle specifiche merceologiche della materia prima alimentare, prevedendo la sostituzione delle referenze di origine biologica, di origine DOP, IGP ed equosolidale di cui all'allegato 1 B "Linee di base per l'organizzazione, le caratteristiche delle materie prime alimentari (tabelle merceologiche) e altre condizioni generali sul ciclo della produzione e consumo" e dell'offerta di gara, con prodotti convenzionali di alta qualità e comunque sempre in prevalenza a filiera corta.

Sono state quindi apportate anche le seguenti modifiche ai menu' e alle previsioni del CSA:

- eliminazione delle giornate con menu speciali
- sostituzione della varietà del pane prevista da CSA con pane all'olio evo
- sostituzione di yogurt con frutta di stagione
- sostituzione brodi di verdura con pasta asciutta
- sostituzione verdura a foglia con carote e finocchi e verdura cotta
- sostituzione del parmigiano reggiano con grana padano
- sostituzione del prosciutto crudo con prosciutto cotto
- sostituzione merende speciali con frutta di stagione
- riduzione del 20% quantità contorni
- altre variazioni di piatti/ricette concordate tra le parti e di cui alle comunicazioni intercorse
- eliminazione della fornitura di frutta ai GET (poiché non sussiste il fabbisogno) di cui all'art. 18 allegato A del CSA

Si è quindi provveduto alla quantificazione del risparmio di tovagliette e tovaglioli per tutte le scuole primarie servite con vassoio monouso compostabile e alla quantificazione del risparmio in detersivo per il mancato lavaggio dello stoviglie all'interno di tali realtà. Tali variazioni complessive sono state quantificate, come da prospetti già condivisi nelle settimane scorse con lo staff e i consulenti di Officina Educativa, in un risparmio, per il Committente, **pari ad euro 0,33 oltre iva a pasto**.

Tale importo di **euro 0,33** oltre iva CAD pasto viene quindi decurtato dall'importo relativo ai maggiori costi variabili quantificato in **euro 0,61 + iva a pasto** come segue:

MAGGIORAZIONE PREZZO PASTO	MAGGIORI COSTI PUNTO 1.a	DETRAZIONE PUNTO 2	+ Δ prezzo pasto da CSA
CON VASSOIO MISTO (VASSOIO COMPOSTABILI + POSATE PLASTICA) e MENU COVID senza parmigiano reggiano	0,61	0,33	0,28

3. PREVENTIVO MAGGIORI COSTI PERIODO EMERGENZA SANITARIA DA COVID-19

In considerazione di quanto riportato ai precedenti Punti 1 e 2, siamo quindi a trasmetterVi, di seguito, il preventivo aggiornato per i **maggiori costi**, extra contratto, derivanti **dall'erogazione in sicurezza del servizio di refezione scolastica nelle scuole a tempo pieno del Vs spettabile Comune, durante il periodo di emergenza sanitaria e per l'anno scolastico 2020-2021.**

PREZZI PER GESTIONE MENSE SCOLASTICHE IN SICUREZZA NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA COVID-19 (anno scolastico 2020-2021):

- **Maggiorazione del prezzo pasto** pari ad **euro 0,28 + iva CAD** pasto erogato nel periodo di emergenza sanitaria Covid-19 e con le modalità organizzative ivi indicate e convenute tra le parti
- **Canone giornaliero** ad integrazione del prezzo del pasto contrattuale, per la gestione in sicurezza del servizio di refezione scolastica (produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione pasti nelle scuole) e con l'attuazione di soluzioni organizzative e misure precauzionali atte a prevenire il rischio Covid-19, **pari ad euro 2.847,08 oltre iva giorno**

Rimaniamo a disposizione per quanto necessario e utile ed in attesa di Vostro riscontro. L'occasione è gradita per porgere distinti saluti

CIRFOOD S.C.
Il Procuratore
Gualci Ilaria
Nata a Reggio Emilia il 13.04.1973
