

Reggio Emilia, 30/09/2021

CIRFOOD
Protocollo num: EO/21/452/US
del 30/09/2021

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 – anno scolastico 2021-2022.

Con la presente e facendo seguito ai contatti intercorsi tra agosto e settembre scorsi con i Vostri uffici preposti, per comunicare i maggiori costi della refezione scolastica in sicurezza nelle Vostre scuole primarie a tempo pieno, nell'anno scolastico 2021-2022, in un periodo purtroppo ancora caratterizzato dall'emergenza da Covid-19 e dalle misure preventive da attuare per il contrasto della pandemia in corso.

Infatti tali 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.

Le mense scolastiche verranno organizzate in sostanziale continuità con l'organizzazione implementata nell'anno scolastico 2020-2021, che ha previsto la modifica dell'attività di ristorazione nelle scuole primarie e nei 5 distaccamenti individuati, con modalità di servizio diverse (distribuzione pasto in aula con vassoio in monouso/sevizio in ceramica nei refettori su due o piu' turni) determinate dalle esigenze logistiche/organizzative di ogni singolo plesso scolastico.

Di seguito riportiamo il riepilogo della riorganizzazione delle mense scolastiche in sicurezza come definito tra le Parti nel corso degli incontri e dei sopralluoghi effettuati congiuntamente prima dell'avviamento del nuovo anno scolastico.

REFEZIONE SCOLASTICA IN PERIODO DI EMERGENZA COVID- ANNO SCOLASTICO 2021-2022			
SCUOLA PRIMARIA A TEMPO PIENO	CLASSI	TURNI MENSA SCOLASTICA	TIPOLOGIA DI SERVIZIO EROGATO NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA
BERGONZI	12	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
<i>DISTACCO BERGONZI</i>	3	1	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
DON MILANI	5	3	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana
LEOPARDI	13	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
<i>DISTACCO LEOPARDI</i>	2	1	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
S. G. BOSCO	10	3	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana
<i>DISTACCO S.G. BOSCO</i>	6	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
GHIARDA	6	3	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
<i>DISTACCO GHIARDA</i>	1	1	Somministrazione in sala pranzo con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
AGOSTI	5	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
BALLETTI	5	2	Somministrazione del pasto in sala pranzo ed in 1 aula didattica con vassoio biodegradabile e posate monouso
CARDUCCI	11	2	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana
<i>DISTACCO CARDUCCI</i>	1	1	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
DALL' AGLIO	8	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
KING	7	3	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
CANOSSINI	5	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
PEZZANI	10	3	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana

SCUOLA PRIMARIA A TEMPO PIENO	CLASSI	TURNI MENSA SCOLASTICA	TIPOLOGIA DI SERVIZIO EROGATO NEL PERIODO DI EMERGENZA SANITARIA
DANTE	5	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
CALVINO	8	2	Somministrazione del pasto in classe con utilizzo di vassoio biodegradabile e posate monouso
CA BIANCA	14	3	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana
PASCOLI	6	2	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana
COLLODI	5	3	Somministrazione del pasto nelle sale pranzo con stoviglie in porcellana

Il servizio di refezione scolastica, in ragione della riorganizzazione delle scuole primarie a tempo pieno, verrà quindi erogato – *mediante la distribuzione dei pasti in aula e/o nei refettori su più turni e nei distaccamenti* - con le modalità organizzative e gestionali già concordate e implementate nel corso dell'anno scolastico 2020-2021.

Verranno applicati, sia all'interno dei centri di produzione che nelle scuole primarie, tutti i protocolli di sanificazione e le procedure atte al contenimento della diffusione della pandemia e gli adempimenti legislativi quali il possesso e controllo del green pass.

Come concordato tra le parti, l'esperienza acquisita nel corso del passato anno scolastico e le conseguenti maggiori efficienze ottenibili nell'erogazione dei servizi mensa sopra illustrati, ha consentito di qualificare maggiormente il menu' ripensato in ragione del livello di gradibilità dei piatti indicati dai bambini, valutando le indicazioni fornite dagli insegnanti referenti per ciascuna scuola e le osservazioni rilevate durante i sopralluoghi effettuati dal personale preposto dell'amministrazione comunale.

Pertanto sono state apportate le seguenti variazioni migliorative, rispetto al precedente anno scolastico, per qualificare maggiormente il servizio di mensa scolastica anche durante il protrarsi dell'emergenza sanitaria:

a) Inserimento di pietanze particolarmente apprezzati all'utenza:

Nello specifico sono stati reintrodotti le seguenti pietanze:

- Pizza 1 volta mese;
- N. 2 minestre/creme di verdura alla settimana in sostituzione di due primi piatti asciutti alla settimana (*il menu' dell'anno scolastico 2020-2021 eliminava i brodi per la difficoltà di gestione degli stessi nelle operazioni distribuzione nelle aule dove i bambini pranzano con uso di vassoietto monouso*)
- bastoncini di merluzzo al posto di una frittata;
- inserimento di n. 1 giornata con menu speciale ogni mese (*menu' club del gusto, menu' delle feste, menu' gluten free, menu' aspettando l'estate*);
- inserimento di contorni con verdure crude e/o foglia in sostituzione di verdure lessate;
- inserimento di Frutta secca per merenda, in sostituzione della frutta fresca, n.1 volta mese
- inserimento di Yogurt, in sostituzione della frutta, come merenda n. 3 volte mese
- inserimento di cappelletti reggiani (PAT) in brodo all'interno del menu' di una giornata speciale (nonostante anche la difficile e complicata gestione di brodi liquidi all'interno delle classi)
- reintroduzione di pasta integrale

b) Miglioramento della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei menu

Nello specifico sono stati reintrodotti i seguenti prodotti di elevata qualità :

- Pasta di semola di grano duro biologica: frequenza 100%
- Pasta integrale biologica: frequenza 100%
- Riso biologico: frequenza 100%
- Altri cereali biologici (orzo, farro, ect): frequenza 100%
- Parmigiano Reggiano: utilizzo per condimenti dei primi piatti e all'interno delle preparazioni di solo Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi di stagionatura
- Carne Vitellone Biologica: utilizzata per la preparazione di Polpette e ragù ogni qualvolta presenti in menu'
- Varietà pane settimanale con alternanza di: Pane pugliese, Pan de Re, Pane all'olio evo.
- Polpa pomodoro biologica: frequenza 100%
- Carote fresche biologiche: frequenza 100%
- Mela dop-igp: secondo stagionalità
- Legumi Biologici: frequenza 100%
- Cioccolata equosolidale biologica: frequenza 100%

Di seguito i maggiori costi del servizio mensa in sicurezza che rimangono confermati nella misura già convenuta per l'anno scolastico 2020-2021 e quindi:

1. **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 – da applicarsi a tutti i pasti bimbi e adulti
2. **Canone giornaliero** ad integrazione del prezzo del pasto contrattuale, per la gestione in sicurezza del servizio di refezione scolastica e con l'attuazione di soluzioni organizzative e misure precauzionali atte a prevenire il rischio Covid-19, pari ad euro 2.675,65 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
Gualdi Ilaria
Nata a Reggio Emilia il 13.04.1973
