

ELEMENTI PER LA REDAZIONE DELLA PROPOSTA GESTIONALE

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

ELEMENTI DI APPROFONDIMENTO/INDAGINE DI MERCATO SU TEMI STRATEGICI D'INTERESSE DELL'ENTE PUBBLICO

La Proposta gestionale dovrà obbligatoriamente:

- (i) tener conto di quanto previsto nel "Foglio patti e condizioni minime" inerente l'affidamento per l'appalto di servizi delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino ("Comunità") di cui all'allegato n. 2;
- (ii) essere contenuta in max. 30 pagine (oltre ad eventuali tabelle/schede tecniche/documentazioni a supporto della parte descrittiva);

sviluppando gli elementi richiesti di seguito riportati e distinti in parte tecnica e parte economica.

A. Proposta gestionale – parte tecnica

1. GESTIONE INFORMATIZZATA della refezione scolastica a carico dell'appaltatore e proposte di implementazione/ambiti di miglioramento con descrizione delle funzionalità e dei profili tecnico-informatici, tenuto conto di quanto di seguito esposto in merito alla descrizione della gestione informatizzata in essere, nonché delle condizioni minime comunque da assumere.

Il piano gestionale dovrà in ogni caso tener conto dei seguenti impegni a carico dell'appaltatore che andranno ad integrare il "Foglio patti e condizioni minime" di cui all'allegato n. 2:

- assunzione di compiti ed attività attualmente svolte dal Servizio Istruzione della Comunità (si rinvia al sotto riportato riquadro d'approfondimento in riferimento alla descrizione della situazione attuale del servizio), con la sola esclusione dei solleciti di pagamento;
- avere un sistema di prenotazione dei pasti di facile accesso da parte dell'utenza del servizio mensa (in aggiunta all'attuale funzionalità di disdetta pasto) di ogni scuola. In tal modo lo studente, iscritto al servizio mensa, potrà prenotare il pasto per singolo giorno e/o per più giorni e potrà confermare il pasto al momento dell'accesso alla mensa; per chi risulta prenotato ma non conferma la presenza dovrà essere garantita la possibilità di addebito del costo pasto per intero. Inoltre, annualmente, ci sono anche circa 10-15 studenti convittori per i quali deve essere possibile prenotare oltre al pranzo anche la cena. Tale sistema dovrà prevedere un percorso sperimentale immediato per i soli studenti della scuola superiore;
- adottare una funzionalità in grado di inserire all'interno dello stesso sistema informatizzato le date o i periodi di assenze programmate degli studenti (vacanze, gite, stage, ecc.);
- adottare una funzionalità in grado di evidenziare e gestire i rientri pomeridiani degli alunni delle scuole dell'obbligo. In tutte le scuole, infatti, sono previsti dei rientri pomeridiani (dal lunedì al venerdì), di cui alcuni sono obbligatori ed altri opzionali; pertanto, sull'applicativo, il personale che fa la rilevazione deve poter vedere solo gli alunni che in quel preciso giorno hanno il rientro pomeridiano;
- adottare una funzionalità per "collegare" fratelli/sorelle: nell'aprire la videata di un alunno sarà garantita la possibilità di verificare se ha fratelli/sorelle e da qui effettuare il collegamento alla banca dati degli stessi.

Il piano gestionale potrà fornire indicazioni su funzionalità gestionali ulteriori, dando idonea descrizione dei vantaggi per semplificare e migliorare la gestione e/o la fruizione del servizio. Resta inteso che ogni



ELEMENTI PER LA REDAZIONE DELLA PROPOSTA GESTIONALE

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

onere e costo rimane a carico dell'appaltatore, ivi compresi gli oneri derivanti da eventuali subentri, anche nella fase iniziale, trasferimento di dati, costi per garantire la continuità del servizio, ecc..

DESCRIZIONE SITUAZIONE ATTUALE

La Comunità Valsugana e Tesino per la gestione del servizio mensa si avvale di un sistema informatizzato dove sono inseriti: tutti i nominativi degli alunni e studenti che usufruiscono del servizio mensa, divisi per scuola e per classe, con tutti i dati anagrafici e di indirizzo, i dati dei genitori ed eventuali diete richieste. Il sistema informatizzato si interfaccia con il sistema informativo relativo all'Anagrafe unica degli studenti (SAA) della Provincia Autonoma di Trento dal quale prende i dati degli alunni e dei genitori e la tariffa da applicare per l'addebito del pasto. Attualmente le famiglie, per provvedere al pagamento del servizio, si rivolgono alle Casse Rurali presenti sul territorio e, attraverso un "codice di ricarica", effettuano i pagamenti. Il personale scolastico (bidello o insegnante), presso le scuole dell'obbligo, è stato dotato con uno smartphone (uno per ogni plesso scolastico) con il quale ogni mattina, quando è previsto il rientro pomeridiano e pertanto il servizio mensa, effettua la rilevazione dei presenti al servizio mensa. A tale rilevazione accede inoltre il personale della cucina per verificare il numero di alunni per classe e le diete.

Per la scuola superiore del Centro Formazione Professionale Enaip di Borgo Valsugana, in accordo con la scuola stessa, è stato adottato un sistema di disdetta pasto tramite sms: gli studenti iscritti al servizio mensa risultano automaticamente presenti al servizio dal lunedì al giovedì; sta alla famiglia e/o allo studente stesso inviare un sms di disdetta del pasto.

Presso questa scuola superiore vengono gestiti anche alcuni studenti convittori, ragazzi che prenotano sia il pranzo che la cena, anche se quest'ultima viene poi confezionata e consumata in altra struttura convenzionata.

E' disponibile una piattaforma via web per i genitori, dove tramite delle credenziali, il genitore può vedere i pasti addebitati, le ricariche effettuate, il saldo residuo, i dati propri e dei propri figli, e scaricarsi annualmente l'attestazione utile ai fini della dichiarazione dei redditi. Il genitore può inoltre richiedere delle modifiche, ad esempio per indirizzo, nr. cellulare, mail.

Costi

I costi attualmente comprendono:

- canone annuo (€ 7.630,40.- oltre IVA), oltre al costo degli sms sollecito ad oggi già a carico dell'appaltatore del servizio,
- canone di noleggio smartphone (costo medio ultimi 3 anni solari € 1.629,06.- inclusa IVA),
- ricariche Phoenix (costo medio ultimi 3 anni solari € 2.123,01. inclusa IVA),
- introduzione sistema pagamenti elettronici pagoPA (in attuazione; circa € 2.000.-/anno, oltre IVA).

Attualmente non si conoscono i costi di messa a disposizione delle banche dati né è certo che il costo annuo dell'introduzione dell'innovazione Pago Pa comporti il venir meno del costo ricariche Phoenix.

Attività attualmente svolte dal Servizio Istruzione della Comunità:

- apertura nel sistema informatizzato del nuovo anno scolastico, con la creazione delle classi per ogni singola scuola, sulla base delle indicazioni fornite dagli istituti scolastici;
- riattivazione invio sms automatici in caso di credito (+ 3 pasti) o debito (-5 pasti) e, a fine anno scolastico, sospensione invio sms per tutte le scuole;
- inserimento dei dati relativi alle promozioni di tutti gli alunni con abilitazione servizio mensa;
- per Enaip: abilitazione servizio con calendario particolare oltre servizio serale- servizio assenza;
- verifica corretta applicazione tariffa pasto, controllo dati e gestione nuovi iscritti (dati da SAA, verifica presenza di tutti i dati anagrafici dei nuovi iscritti, creazione codice identificativo, attivazione servizio sms e verifica nr cellulare, lettere alle famiglie con indicazioni delle modalità di funzionamento distinte tra scuole obbligo e Enaip, spostamento nelle diverse classi/sezioni);
- creazione password per nuovi iscritti;
- per Enaip: in calendario servizio inserimento regole di frequenza mensa (attualmente da lunedì al giovedì) e giorni vacanze; addebito pasto a prezzo pieno se prenotato ma non usufruito;
- controllo con scuola del corretto inserimento nelle classi/sezioni; gestione diete;
- controllo pasti giornaliero: corretta rilevazione pasti da smartphone; rapporto con istituti comprensivi e Enaip per gite, uscite varie, stage, scioperi, etc.;
- rapporto con genitori per errati addebiti pasti, informazioni per codice ricarica, per addebito pasti, per dieta, per dati e per qualsiasi altra richiesta; attestazioni per dichiarazione redditi; solleciti pagamento; informazioni utilizzo applicativo.

2. STOCCAGGIO E GESTIONE delle attrezzature messe a disposizione dalla Comunità.



ELEMENTI PER LA REDAZIONE DELLA PROPOSTA GESTIONALE

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

Oltre a quanto già previsto nel "Foglio patti e condizioni minime" di cui all'allegato n. 2, si richiede che il nuovo gestore individui e metta a disposizione, a propria cura e spese, un locale magazzino in cui poter stoccare al bisogno le attrezzature di proprietà della Comunità e di altri enti pubblici (PAT, Comuni), adottando un sistema informatizzato di tracciabilità delle stesse e dei relativi interventi di manutenzione/sostituzione, ecc..

Sarà a carico della ditta vincitrice anche lo spostamento di tutta l'attrezzatura dall'attuale magazzino al locale che verrà individuato dalla stessa, nonché dalle mense al magazzino e viceversa, compresi tutti gli oneri di disinstallazione e reinstallazione.

DESCRIZIONE SITUAZIONE ATTUALE

La Comunità ha in comodato gratuito presso la mensa della Scuola Primaria di Scurelle un piccolo locale in cui tiene le attrezzature e gli arredi non necessari nelle strutture, che vengono di volta in volta spostati con l'ausilio dell'operaio o con incarichi specifici a ditte esterne.

- 3. MIGLIORAMENTO ENERGETICO** delle attrezzature e degli impianti; assunzione oneri per utenze e relative volturazioni. Quale prima misura, al fine di indurre miglioramenti energetici nella gestione delle strutture per il servizio è richiesta (i) l'assunzione dei costi connessi alle singole utenze (acqua, gas, energia elettrica) nonché (ii) l'evidenza di misure a favore dell'efficienza energetica sia per quanto attiene le attrezzature utilizzate sia per quanto attiene l'intera filiera del ciclo di produzione pasti e gestione del servizio.

L'aggiudicatario quindi, nell'assumersi tutti gli oneri relativi alle utenze sopra indicate, dovrà accollarsi anche tutte le spese ed oneri connessi per gli interventi di separazione fisica delle stesse (contatori) e/o approntare avanzati sistemi di contabilizzazione separata e rilevazione dei consumi (contabilizzatori/contacalorie). In alternativa, prevedere un criterio di calcolo presuntivo del rimborso da riconoscere all'ente pubblico (fornendo altresì esempio di calcolo dei costi medi per acqua, elettricità, gas riscaldamento e uso cucina) che ha sostenuto la spesa per utenze, ciò in ragione della possibile non economicità di alcuni interventi; in relazione a tale aspetto indicare modalità per determinare una soglia massima di spesa per contatori o contabilizzatori - motivandone la definizione della soglia -.

DESCRIZIONE SITUAZIONE ATTUALE

La Comunità sostiene solamente i costi delle utenze gas della mensa Enaip di Borgo Valsugana e delle cucine in cui si effettuano pasti trasportati per scuole di altri Comuni (gas per Scuola Secondaria di Primo Grado di Borgo Valsugana e per Scuola Primaria di Scurelle). Le spese per la rimozione e smaltimento rifiuti (solidi, grassi e liquidi) sono già a totale carico del gestore del servizio e tali rimarranno.

Le spese relative a energia elettrica, acqua e gas per le restanti mense scolastiche sono attualmente a carico ai Comuni.

Ai fini di consentire un'adeguata programmazione dei lavori e una stima dei relativi costi, si rinvia all'Allegato 3B della Relazione Tecnica.



ELEMENTI PER LA REDAZIONE DELLA PROPOSTA GESTIONALE

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- 4. RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI:** in osservanza del Decalogo Ristorazione Scolastica delle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” a cura di Ministero della Salute del 16.04.2018, si richiede di fornire elementi utili per l’adozione di misure idonee al rispetto delle azioni previste da detto decalogo volte a prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti. Si richiede di proporre una prima stima dei costi-benefici diretti per effetto dell’adozione delle linee guida.
- 5. FLESSIBILITA’ NELLA GESTIONE DEI MENU’:** al fine di garantire all’utenza un menù diverso rispetto a quello base proposto, nel caso di ripetuti riscontri di non gradimento, si chiede di (i) proporre una modalità di rilevazione del non gradimento; (ii) di presentare proposta operativa, anche per singola scuola, nella quale venga prevista la possibilità di modifica del menù base, tenendo conto di quanto al precedente punti 1 (gestione informatica) e 4 (riduzione sprechi), nonché di (iii) effettuare cicli di incontri informativi sul tema della corretta alimentazione, oltre che con gli alunni/studenti, anche con i genitori.
- 6. PROPOSTA GESTIONALE per la Scuola Superiore Istituto Degasperì di Borgo Valsugana** di un eventuale servizio mensa.
La struttura scolastica attualmente non ha a disposizione locali dedicati o dedicabili per cucina e refettorio da adibire al servizio mensa.
Si richiede pertanto che siano presentate (una o più) ipotesi di fattibilità – supportate anche da altre esperienze già in essere - circa modalità di attivazione e gestione del servizio mensa per quelle soluzioni attuabili nel rispetto della tariffa massima indicata al successivo punto per studenti scuole superiori/CFP Enaip di Borgo Valsugana o per quelle che richiederebbero una tariffa superiore, che comprendano sia la soluzione che prevede la messa a disposizione ed allestimento dei relativi locali, sia il solo allestimento degli stessi.
Il numero di studenti potenziale del servizio mensa a pranzo, nel caso attivazione dei rientri pomeridiani per tale Istituto, da una prima stima è nell’ordine di 200/300 unità al giorno.

DESCRIZIONE SITUAZIONE ATTUALE

L’istituto non prevede rientri pomeridiani obbligatori e quindi non è previsto un servizio mensa.

- 7. MESSA IN DISPONIBILITA’** di cucine e/o refettori alle diverse associazioni presenti sul territorio che presentano regolare richiesta, sia nel periodo scolastico che estivo, declinando una proposta di regolamento per la fruizione dei locali e attrezzature. Si richiede la presentazione di un piano inerente tale servizio , a totale carico dell’aggiudicatario.

DESCRIZIONE SITUAZIONE ATTUALE

Attualmente vengono concesse dalla Comunità in comodato gratuito alcune strutture, siano esse cucine o solo sala mensa, per l’utilizzo da parte di associazioni di volontariato presenti sul territorio in occasione di feste (sia nel



ELEMENTI PER LA REDAZIONE DELLA PROPOSTA GESTIONALE

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

periodo scolastico che nel periodo estivo) e/o colonie estive, dopo che queste hanno presentato regolare richiesta, oltre che alla Comunità, anche al Comune e all'Istituto di competenza. La cucina che di norma viene maggiormente richiesta è quella della Scuola Secondaria di Primo Grado di Borgo Valsugana.

8. **PROPOSTE di ALTRI INTERVENTI/INVESTIMENTI** connessi ai punti precedenti ed a completamento della dotazione di massima indicata in Relazione Tecnica di cui all'allegato 3 o ulteriori ritenuti funzionali al servizio, fornendo adeguata descrizione e motivazione.
9. **PROPOSTE di MIGLIORAMENTO delle previsioni del Foglio Patti e Condizioni Minime** motivando le variazioni o integrazioni anche in riferimento alle migliori pratiche di mercato o profili tecnico-giuridici prevalenti.
10. **DURATA SERVIZIO: proporre, motivando, la durata del servizio** - assumendo in ogni caso il termine massimo di 8 anni e minimo di 4 anni con un'ipotesi di proroga comunque nel termine massimo suddetto -.

B) Proposta gestionale – parte economica

Preso atto:

- (i) dei beni mobili/attrezzature presenti nella varie mense, di proprietà della Comunità e di altri enti pubblici messi a disposizione dagli stessi;
- (ii) dei beni mobili quali attrezzature, mobili ecc., nonché gli ulteriori investimenti ritenuti funzionali al proprio piano gestionale nonché della durata proposta dell'appalto nei limiti stabili al precedente punto A.10.,

si richiede di fornire il quadro delle principali poste economiche, ed un elenco riassuntivo degli investimenti previsti/manutenzioni straordinarie stimate, tenendo conto:

- B.1) del costo atteso **massimo** pasto di € 4,90 (oltre IVA) per le scuole dell'obbligo ed € 6,40 (oltre IVA) per il Cfp Enaip di Borgo Valsugana;
- B.2) della Relazione Tecnica di cui all'allegato 3;
- B.3) della Proposta gestionale – parte tecnica;
- B.4) del Foglio Patti e Condizioni Minime di cui all'allegato 2 ed in particolare di quanto segue:
 - clausola sociale, garanzia di riassunzione del personale attualmente impiegato (art 13);
 - allestimento chiavi in mano di due nuove mense scolastiche - Scuola Primaria Borgo Valsugana e Scuola Secondaria di Primo Grado di Roncegno Terme - (art 11, comma 2, punto 4, lett. b), non appena la Comunità avrà a disposizione i locali. *I costi di progettazione, allestimento, allacciamenti, eventuali autorizzazioni e rapporti con proprietari delle strutture e quant'altro necessario per la piena funzionalità del servizio saranno integralmente a carico dell'aggiudicataria; per dettagli in merito alle piante di progetto si rinvia all'allegato 3.C della Relazione Tecnica di cui all'allegato n. 3.*



ELEMENTI PER LA REDAZIONE DELLA PROPOSTA GESTIONALE

Procedura per l'affidamento in appalto del servizio di gestione delle mense scolastiche della Comunità Valsugana e Tesino

- acquisto di arredo/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa (art. 11, comma 2 punto 4, lett. c);
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature site presso tutti i locali cucina e refettori siano esse della Comunità o di altro ente (art 11, comma 2, punto 4, lett. d);
- imbiancatura locali e lavaggio tende sale mensa, sostituzione o fornitura di zanzariere dove necessario e pulizie straordinarie (art. 11; comma 2, punto 4, lett. g);
- pulizie, compresi i vetri, dei locali adibiti al servizio mensa ovvero cucine, sale mensa e locali di servizio. Per quanto riguarda il Centro di formazione professionale ENAIP è richiesto inoltre la pulizia delle diverse zone di accesso alla cucina/mensa stesse, compreso lo sgombero neve e pulizie straordinarie vetrate almeno due volte nell'anno scolastico (art. 11; comma 2, punto 4, lett. h);
- Oneri della gestione e smaltimento grassi da impianti degrassatori dedicati alla cucina (art. 11, comma 2, punto 4, lett. g);
- Controllo accessi servizio mensa e controllo sala mensa durante lo svolgimento del servizio presso l'Enaip di Borgo Valsugana, con presenza di almeno una persona in carico alla ditta, diversa dal personale di cucina (art. 11, comma 2, punto 4, lett. n);
- In caso di eventuali problematiche di produzione pasti nelle cucine affidate in conduzione alla Comunità, garanzia di continuità nella somministrazione degli stessi, attraverso la messa a disposizione di uno o più centri cottura idonei atti a garantire pari livelli quanti/qualitativi del servizio;
- In caso di sopravvenuta indisponibilità del locale sala da pranzo del centro di formazione professionale Enaip di Borgo Valsugana, la messa a disposizione di uno o più locali alternativi per la consumazione del pasto,

rinviano al Foglio Patti e Condizioni Minime per una più completa ed esaustiva descrizione.

