



COMUNE DI OTTANA

Provincia di Nuoro

SETTORE CULTURALE-SCOLASTICO, SOCIALE E SERVIZI ALLA PERSONA
Ufficio Servizi culturali-scolastici

PROGETTO

RELATIVO ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Periodo 01/01/2027 – 31/12/2029

A) RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 41, comma 12, del D. Lgs 36/2023 (nuovo Codice Contratti), che prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolato in un unico livello che fa riferimento al "Quadro esigenziale" (all. I.7) riportante:

- a) Gli obiettivi generali da perseguire attraverso la realizzazione dell'intervento, con gli associati indicatori chiave di prestazione;
- b) I fabbisogni, le esigenze qualitative e quantitative del committente, della collettività o della specifica utenza alla quale l'intervento è destinato, che dovranno essere soddisfatti attraverso la realizzazione dell'intervento stesso.

A.1 Obiettivi generali

Il Comune di Ottana ha da anni attivato il servizio di mensa scolastica rivolto al plesso del territorio (scuola dell'infanzia e scuola secondaria di 1° grado dell'Istituto Comprensivo di Ottana).

La mensa scolastica rappresenta un'occasione importante per educare i bambini e i ragazzi alla scelta e al consumo consapevole di cibi sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia.

Il pasto consumato a scuola, in un contesto piacevole di esperienze gustative di socialità, convivialità ed uguaglianza delle opportunità, motiva alla conoscenza degli alimenti e delle loro caratteristiche, sostiene l'acquisizione di comportamenti alimentari equilibrati e salutari e favorisce occasioni di confronto e dialogo. La mensa scolastica si caratterizza come un momento educativo che promuove, sin dall'infanzia, l'adozione di sane abitudini alimentari e di corretti stili di vita che costituiscono una condizione irrinunciabile per il benessere delle generazioni presenti e future.

Il Comune attraverso l'affidamento del servizio di mensa scolastica si propone di realizzare una sana educazione alimentare, che favorisca il momento "mensa" come benessere per tutti e come occasione di convivialità, alla scoperta di sapori nuovi, nella salvaguardia del piacere della tavola aspirando a correggere le abitudini alimentari dei piccoli volte a consumare i soli cibi che gradiscono.

In particolare, le finalità del servizio oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- rendere effettivo il diritto allo studio, generalizzando la frequenza della Scuola dell'Infanzia e sostenendo lo sviluppo, nella scuola dell'obbligo, dell'orario a tempo pieno e le altre attività di integrazione e sostegno in risposta alle esigenze della Comunità locale;
- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Nonché l'Amministrazione, nella gestione del Servizio, intende perseguire i seguenti obiettivi:

- fare ristorazione con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna;
- associare alla mensa un'attività di educazione alimentare che coinvolga la scuola, le famiglie, il mondo agricolo e i gestori del servizio di ristorazione;
- accrescere il grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio di refezione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle fasce più sensibili della popolazione, quali sono i minori;
- recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio n. 65 del 10 marzo 2020, e contribuire quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

Nella stesura del capitolato si è tenuto conto di tutta la vigente normativa di settore a livello nazionale e regionale, in particolare le "Linee Guida per la ristorazione scolastica" come predisposte da Determinazione n. 1567 del 5/12/2016 della Regione Sardegna, Assessorato all'Igiene e Sanità e Assistenza sociale, delle condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM n. 65/2020, nonché di tutti gli obiettivi individuati dall'Amministrazione.

Attraverso l'appalto pubblico il Comune si auspica che il servizio fornito da ditta specializzata, in possesso dei requisiti richiesti, possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso a carico all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

L'appalto in oggetto è definito "appalto di servizi" ai sensi e per gli effetti del D. Lgs 36/2023.

L'attuale contratto, in essere dal mese di ottobre 2024, è scaduto nel decorso mese di giugno 2026.

Il nuovo appalto cui fa riferimento il presente progetto, avrà la durata di anni 3 (tre) decorrenti in via presunta dal 01/01/2027 e fino al 31/12/2029 e, quindi, riguarderà agli anni scolastici 26/27 (corrispondente al periodo gen-giu 2027) -a.s. 27/28 – a.s. 28/29 nonché a.s. 29/30 (corrispondente al trimestre ott-dic.2029).

B) QUADRO ESIGENZIALE (fabbisogni, esigenze qualitative e quantitative e relativi costi):

Il servizio verrà espletato presso il centro cottura sito presso la scuola dell'infanzia in via Libertà a Ottana nonché presso il refettorio ivi ubicato e quello presente presso la scuola secondaria di 1° grado situata nell'ala adiacente del medesimo plesso scolastico.

Il numero complessivo dei pasti da erogare per anno scolastico, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA è fissato in via presunta in circa n. 9000 pasti/anno scolastico.

Il numero dei pasti da somministrare è stato calcolato considerando la media per anno scolastico dei pasti erogati con riferimento al servizio effettuato a regime nelle precedenti annualità;

Poiché il numero di pasti previsti può variare in relazione alla presenza effettiva degli alunni e/o per qualsiasi altra causa, i quantitativi sopra detti sono stimati, puramente indicativi e non impegnativi per la Stazione Appaltante.

Analogamente il calendario potrà subire variazioni di orari, turni o giorni di non effettuazione, in base a modificazioni o aumenti o diminuzioni da parte dell'Amministrazione ed in particolari casi di necessità rilevati dalla stessa Amministrazione, che provvederà a darne tempestiva comunicazione all'appaltatore.

B.1 PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

PERCENTUALE INCIDENZA SU COSTO APPALTO ANNUO			
COSTO PERSONALE	€ 23.380,00	43,00%	2,58 €
COSTO DERRATE ALIMENTARI	€ 24.080,00	44,30%	2,66 €
MATERIALI/ATTREZZATURE d'uso e consumo PER PREPARAZIONE DEI PASTI	€ 1.360,00	2,50%	0,15 €
SPESE AMMINISTRATIVE E GENERALI	€ 650,00	1,20%	0,07 €
ONERI DI SICUREZZA	€ 540,00	1,00%	0,06 €
UTILE D'IMPRESA	€ 4.350,00	8,00%	0,48 €
TOTALE	€ 54.360,00	100%	6,00 €

B.2 DETERMINAZIONE IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI, CON INDICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA SU BASE TRIENNALE (durata appalto)

La spesa complessivamente preventivata per l'acquisizione del servizio e così desunta è finanziata con fondi di bilancio, fondo unico RAS, fondi Ministeriali ed entrate derivanti dall'applicazione delle tariffe all'utenza.

a) Costo del personale

Il costo del personale è stato calcolato con riferimento al contingente attualmente in servizio presso l'appaltatore uscente (costituito da un cuoco e un aiuto cuoco).

Al fine del calcolo sono state utilizzate le tabelle predisposte dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - Direzione Generale dei Rapporti di Lavoro e delle Relazioni Industriali - Div. IV inerenti il costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo

I costi della manodopera sono stimati nella percentuale del 43,00% rispetto al costo complessivo dell'appalto, per un importo pari ad € 70.140,00.

b) Derrate alimentari

Il costo delle derrate alimentari è stato calcolato con riferimento al livello di qualità richiesto da capitolato ed in considerazione alla durata contrattuale, il che consente alla ditta affidataria la stipulazione di contratti di fornitura ad importi vantaggiosi.

I costi delle derrate alimentari sono stimati nella percentuale del 44,30% rispetto al costo complessivo dell'appalto, per un importo pari ad € 72.240,00.

c) Materiali/attrezzature per preparazione dei pasti e materiali di uso e consumo

Stoviglie, implementazione attrezzature presenti nel centro cottura, ecc. ... sono stimate nella percentuale del 2,5% rispetto al costo complessivo dell'appalto per un importo pari ad € 4.080,00.

d) Spese di trasporto

Non sono previste spese specifiche di trasporto in quanto il refettorio della scuola secondaria di 1° grado è posto a circa 50 ml dal centro cottura. L'onere per tale dislocazione in due refettori è ricompreso nella precedente voce C. in quanto richiede operazioni aggiuntive per trasporto in carrello, quali attrezzature adeguate e contenitori termici, nonché per il sporzionamento (ove e se richiesto anche con l'utilizzo di stoviglie monouso).

e) Spese amministrative e generali

Spese contrattuali e garanzie , spese per consulenti, buste paga, assicurazioni ecc. ..., sono stimate nella percentuale del 1,2% rispetto al costo complessivo dell'appalto, per un importo pari ad € 1.950,00.

Le spese inerenti la gestione informatizzata del servizio sono invece intese a compensazione dei consumi elettrici ed idrici.

f) Oneri di sicurezza aziendale e costo interferenze

DUVRI Costo interferenze, visite mediche, corso sicurezza, dpi, sono stimati nella percentuale dell'1% , per un importo pari a € 1.620,00 iva esclusa.

g) Utile d'impresa

L'utile d'impresa è stato calcolato nella misura dello 8,00% dell'importo complessivo dell'appalto, per un importo pari ad € 13.050,00.

QUADRO FINANZIARIO DI PROGETTO	
COSTO NETTO a base d'asta (compresi oneri di sicurezza)	€ 163.080,00
IVA 4%	€ 6.523,20
COSTO IVA INCLUSA	€ 169.603,20
Contribuzione ANAC	€ 250,00
INCENTIVI FUNZIONI TECNICHE e COMMISSIONI DI GARA	€ 3.260,00
TOTALE	€ 173.113,20

C) CAPITOLATO D'ONERI DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Per la declinazione delle modalità di gestione si rimanda al Capitolato d'oneri/Specifiche tecniche.

Si ribadisce che nella stesura del Capitolato si è tenuto conto di tutta la vigente normativa di settore a livello nazionale e regionale , in particolare le "Linee Guida per la ristorazione scolastica" come predisposte da Determinazione n. 1567 del 5/12/2016 della Regione Sardegna, Assessorato all'Igiene e Sanità e Assistenza sociale, delle condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM n. 65/2020, nonché di tutti gli obiettivi individuati dall'Amministrazione.

Il Capitolato prevede - ove ricorrano i presupposti di legge e qualora il Comune lo ritenga opportuno e conveniente - l'opzione di rinnovo del contratto di appalto per ulteriori 2 (due) anni, per l'importo aggiuntivo di € 108.720,00 (compresi oo.ss. e iva esclusa) e, quindi, per l'importo complessivo di € 271.800,00 da considerare quale importo totale pagabile ai sensi dell'art.14, comma 4, del D.Lgs 36/2023.

L'appalto prevede inoltre, l'applicazione della clausola sociale di cui all'articolo 57 del citato D.Lgs 36/2023, volta a promuovere la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato.

La Ditta affidataria sarà individuata secondo le modalità contemplate dalla vigente normativa ed in particolare secondo le disposizioni di cui al D.Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici).

Ottana lì, _____

Il Responsabile del Settore
f.to Manuela Denti Deledda

Il RUP
f.to Maristella Zedde

