



2

COMUNE DI BARRALI

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO

PROGETTAZIONE AI SENSI DELL' ART. 41 COMMA 12 DEL D. LGS. 36/23

Il presente progetto è riferito al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Barrali, articolato - nel rispetto di quanto prescritto dall'art. 41, comma 12 del D.Lgs. 36/2023 - in un unico livello di progettazione, dal febbraio 2025 e fino al 30 giugno 2027, eventualmente prorogabile per ulteriori due anni scolastici.

Finalità del servizio di ristorazione collettiva scolastica

Il servizio di ristorazione scolastica è previsto per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado delle Scuole di Barrali, facenti parte dell'Istituto Comprensivo Statale di Senorbi.

La finalità generale del servizio di ristorazione scolastica è quella di rendere effettivo il diritto allo studio facilitando l'accesso e la frequenza dei bambini al sistema scolastico – formativo, indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Lo stesso viene svolto dal Comune di Barrali nell'ambito delle sue funzioni amministrative.

Il Comune di Barrali cura l'organizzazione complessiva del servizio affidandone la realizzazione all'esterno, in quanto non dispone di personale specializzato in possesso dei requisiti necessari, né di un'adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per una gestione in proprio. Attraverso l'appalto pubblico il Comune ritiene di poter gestire il servizio in maniera efficace ed efficiente, fermo restando il mantenimento in capo a sé dei compiti di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Pertanto, al fine di individuare il soggetto che gestirà il servizio di mensa scolastica, si rende necessario indire una gara d'appalto per la cui gestione viene redatta la presente progettazione.

Il servizio si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità indicate nel Capitolato speciale finalizzato a raggiungere i seguenti obiettivi:

- applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi);
- impiego nella ristorazione scolastica, nel rispetto delle percentuali, di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero);
- impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;
- attuazione di un adeguato piano di educazione alimentare che coinvolga tutti i soggetti della filiera ristorazione scolastica;
- miglioramento della sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna e il raggiungimento della sovranità alimentare;
- eliminazione e/o riduzione degli sprechi alimentari;
- accrescimento della consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, e sostenibile;
- accrescimento del grado di soddisfacimento da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e della consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Nell'ambito del servizio sono inoltre perseguiti obiettivi di educazione alimentare al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali e di prevenzione.

La ristorazione scolastica rappresenta infatti un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Nella configurazione e redazione degli atti gara si è dato seguito a quanto disposto nel Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" entrati in vigore dal 4 agosto 2020, stante l'obbligatorietà stabilita agli artt. 57 e 130 del Codice degli appalti, per la configurazione dei requisiti partecipazione, per i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e per i requisiti prestazionali di esecuzione.

L'art. 130 del D.Lgs.36/23 prescrive che i servizi di ristorazione sono aggiudicati tenendo conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti e della qualità della formazione degli operatori.

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto nel presente progetto sono i seguenti:

1) D.Lgs.36/23 – Codice dei contratti pubblici

2) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale), che all'articolo 2 stabilisce che "le pubbliche amministrazioni, quando ... predispongono capitolati per servizi di ristorazione collettiva aggiudicati con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, subordinano l'economicità a criteri di qualità, nonché alla tutela della salute e difesa dell'ambiente, ad esigenze sociali e alla promozione dello sviluppo sostenibile, con l'introduzione dei prodotti di cui al comma 1, prodotti tipici, DOP e IGP, prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o integrata, prodotti tradizionali, prodotti locali e a filiera corta, all'interno dei servizi di ristorazione collettiva, dando priorità a quelli di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati".

2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;

3) Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 n. 65 recante i nuovi "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari;

4) Normativa nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare. Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e sono accolte le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o di religione, chiedono di poter seguire diete particolari.

5) Le linee guida regionali per il servizio di ristorazione scolastica approvate con Determinazione del Direttore del servizio sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Sardegna n. 1567 del 05.12.2016;

Iscritti al plesso di riferimento

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia per 5 giorni settimanali
- da alunni della scuola primaria per 2 giorni settimanali
- da alunni della scuola secondaria di primo per 2 giorni settimanali
- da personale docente e collaboratori scolastici che svolgono funzioni di *'assistenza' durante il servizio mensa*;

Scuola infanzia		Scuola primaria		Scuola secondaria I grado		TOTALE
Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti	103
29	5	32	6	28	3	

La somministrazione dei pasti avverrà presso la sala mensa presente in ciascuno degli edifici scolastici, individuate nelle planimetrie allegate al presente progetto alla lett. A).

Organizzazione del servizio

Per servizio di ristorazione scolastica si intende la preparazione, l'approvvigionamento e la somministrazione di tutti i pasti giornalieri, la predisposizione dei tavoli, la pulizia e il riassetto di tutti i locali e delle attrezzature utilizzate per l'espletamento del servizio.

Il servizio prevede:

- a) l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- b) la preparazione dei pasti presso il centro cottura dell'operatore economico, regolarmente registrato ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, che non può distare più di 30 minuti dagli edifici scolastici;
- c) la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio;
- d) l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- e) lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;
- f) l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia e primaria durante il pranzo;
- g) la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico sanitarie;
- h) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

Qualità dei prodotti agroalimentari

Il Comune richiede e promuove, in osservanza dell'art. 130 del D.Lgs. 36/23 e della L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali, da operatori dell'agricoltura sociale e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti, delle disposizioni ambientali in materia di *green economy*, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'articolo 34 del codice degli appalti e della qualità della formazione degli operatori.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

L'elenco dei fornitori interessati a divenire fornitori di alimenti per i gestori della ristorazione collettiva sostenibile dell'Agenzia Laore (consultabile al link <https://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=450681&v=2&c=7683>) può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Controllo della qualità della produzione e del servizio

I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto della normativa vigente in materia e secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica. E' facoltà del Comune di Barrali effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di cottura nonché presso i vari centri di ristorazione delle varie scuole servite, al fine di verificare la rispondenza del servizio reso alle norme contrattuali e giuridiche previste

E' inoltre facoltà del Comune disporre senza limitazione di orario la presenza di un proprio incaricato presso il centro di produzione pasti, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge.

Promozione della cultura alimentare

L'appaltatore dovrà presentare un piano da sviluppare durante la durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione di tutti gli enti interessati, degli operatori scolastici e delle famiglie l'educazione alimentare, che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso il centro di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici;

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Tutte le attività dovranno essere esplicitate con modalità e tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

Durata

L'appalto inizierà il 1 febbraio 2025 ovvero in diversa data stabilita nella comunicazione di aggiudicazione del medesimo e terminerà il 30 giugno 2027.

Si procederà al fine di garantire gli utenti, nelle more della stipulazione del contratto, ad avviare il servizio sotto le riserve di legge. Alla scadenza del contratto, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in modo pienamente soddisfacente per il Comune, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto e verificate le compatibilità di bilancio, l'affidamento del servizio al soggetto aggiudicatario potrà essere ripetuto, agli stessi patti e condizioni, per ulteriori due anni scolastici.

Le date di avvio e termine del servizio per ciascun anno scolastico saranno comunicate dal Servizio istruzione del comune di Barrali 15 giorni prima.

Costo del servizio

La determinazione delle voci di costo stimate a base di gara ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- costo del personale;
- costo delle derrate alimentari e non;
- spese generali e utile di impresa;
- costi aziendali della sicurezza di cui all'art. 95, comma 10, del nuovo Codice degli appalti, non soggette a ribasso.

A) Costo del personale

Ai fini del calcolo del costo del personale è stato assunto come riferimento il costo orario del lavoro presente nel CCNL per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - Comparto Pubblici Esercizi, Commercio triennio 2018-2021, "Ristorazione collettiva".

Si è quindi moltiplicato il costo orario tabellare rispetto ai livelli di inquadramento del personale, per il monte ore necessario. Il riferimento per il calcolo è costituito dalle tabelle approvate con il citato DM 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale – Comparto ristorazione collettiva.

L'Ente ha stimato che i costi della manodopera riferiti alla durata dell'appalto sono pari ad € 66.354,30.

PROFILO	LIVELLO	ORE SETTIMANALI	COSTO ORARIO	SETTIMANE*	TOTALE	SEDE LAVORATIVA
Cuoca	LIV. 4	8	20,45	90	€ 14.724,00	-
Aiuto cuoca	LIV. 5	8	19,21	90	€ 13.831,20	-
Addetta mensa	LIV. 6	15	18,17	90	€ 24.529,50	Barrali
Addetta mensa	LIV. 6S	8	18,43	90	€ 13.269,60	Barrali
TOTALE					€ 66.354,30	

*Il numero di settimane è stato determinato tenendo conto dell'anno scolastico da ottobre a giugno, e del periodo da febbraio a giugno 2025

B) Costo materie prime

Il costo delle derrate alimentari, calcolato sulla base delle spese sostenute nel corso del precedente appalto, è pari per la durata dell'appalto a € 52.000,00

Il costo delle derrate non alimentari è stato quantificato in € 4.734,18.

C) Spese generali e utile di impresa

E' stata stimata un'incidenza dell'10% delle spese generali e del 5% dell'utile di impresa sul costo del servizio (personale e approvvigionamenti).

D) I costi della sicurezza

I costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, sono valutati in € 417,82 e in € 0,02 a pasto sulla base della normativa di cui al D.Lgs. 81/2008.

L'Appaltatore è obbligato a integrare in cooperazione con il comune di Barrali ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali, allegato al Capitolato di Gara, in adempimento dell'obbligo previsto dal D. Lgs.81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

Alla luce delle voci soprariportate il costo dell'appalto è determinato come segue:

VOCI COSTO	INCIDENZA	IMPORTO
Personale	46,74%	€ 66.354,30
Derrate alimentari	36,63%	€ 52.000,00
Derrate non alimentari	3,33%	€ 4.734,18
Spese generali 10%	8,67%	€ 12.308,85
Utile di impresa 5%	4,34%	€ 6.154,42
TOTALE		€ 141.551,75
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	0,29%	€ 417,82
TOTALE	100%	€ 141.969,57

Per determinare il numero complessivo dei pasti da erogare si è preso a riferimento il numero dei pasti erogati nell'anno scolastico 2023/2024, pari a 8175.

Pertanto considerando il periodo febbraio - giugno 2025 e i due anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027 il numero complessivo dei pasti stimato è pari a 20891.

Conseguentemente il costo di ciascun pasto è stimato in € 6,78 (costo complessivo del servizio (senza oneri di sicurezza)/ numero totale dei pasti).

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente remunerati tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non riferite al servizio di ristorazione scolastica.

Il corrispettivo complessivo dell'appalto è pari a € 141.969,57, oltre IVA di legge.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati. La fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicati, da parte del personale scolastico, al personale della ditta aggiudicataria.

Il Comune di riserva di rinnovare l'appalto allo stesso aggiudicatario per ulteriori due anni scolastici, pertanto il corrispettivo complessivo è pari a € 253.571,31.

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio comunale e con la contribuzione dell'utenza, secondo le tariffe che vengono approvate annualmente dalla Giunta comunale

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

Tipologia	Importo onnicomprensivo
Costo del servizio (compresi oneri della sicurezza)	€ 141.969,57
Contributo ANAC	€ 35,00
Commissione giudicatrice	€ 1.500,00
Accantonamento per imprevisti (adeguamenti ISTAT prezzi al consumo, 5%)	€ 7.098,48
Totale	€ 150.603,05
Rinnovo per ulteriori due anni	€ 111.601,74
Totale	€ 262.204,79