



COMUNE DI GUSPINI

SETTORE AMMINISTRATIVO

SERVIZIO PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI E ATTIVITÀ CULTURALI, SPORT, TURISMO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ AA.SS. 2024/2026, CON POSSIBILITÀ DI RINNOVO PER UN ANNO SCOLASTICO. RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA

1. OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a ditta esterna, della gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni e al personale avente diritto nelle scuole dell'infanzia statali, primarie ed eventualmente secondarie di 1° grado a tempo pieno o prolungato o che adottino il modulo nel quale siano previsti alcuni rientri settimanali. CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

Il servizio rientra nell'ambito degli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici nei settori ordinari di cui alla Parte IV Titolo II del D. Lgs 36/2023.

2. DURATA

L'appalto avrà una durata di 2 (due) anni scolastici, salvo risoluzione anticipata per inadempienza dell'appaltatore nei casi previsti dal capitolato.

L'Amministrazione si riserva la possibilità eventuale di rinnovare la durata dell'appalto, agli stessi patti e condizioni, per ulteriori 1 (un) anno scolastico, per un totale di 3 (tre) anni scolastici complessivi.



La possibilità di rinnovo potrà essere comunicata prima della naturale conclusione del rapporto;

3. FINALITÀ

Obiettivi Generali: Il Servizio di refezione scolastica, costituisce uno dei servizi offerti dal Comune di Guspini, a supporto dell'istruzione. L'Amministrazione si propone, in attuazione alle disposizioni della L. R. 31/1984 "Nuove norme sul Diritto allo studio", di contrastare il fenomeno della dispersione scolastica e di favorire il proseguimento delle attività didattiche nel pomeriggio.

L'appalto ha la finalità di:

- a) elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- b) promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative;
- c) privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il Comune di Guspini da diversi anni si pone come obiettivo l'incremento della qualità del servizio di ristorazione scolastica con l'introduzione di alimenti di qualità certificata regionali (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, a filiera corta e a km 0 e promuovendo criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica;

L'Amministrazione, con Deliberazione della Giunta Comunale n. 149 del 05.08.2022, ha aderito al Progetto "MENSArda – Mense Sarde a Km 0", finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network "amici di MENSArda – mense a km 0";

L'Amministrazione intende incrementare la qualità del servizio di ristorazione scolastica con l'introduzione di alimenti di qualità certificata regionali (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, a filiera corta e a km 0 e promuovendo criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica. La ristorazione scolastica è infatti uno dei luoghi privilegiati nei quali svolgere azioni di educazione ad una sana e corretta alimentazione e ristabilire i legami tra luoghi della produzione e del consumo e promuovere la tutela delle biodiversità e della cultura del territorio. La consapevolezza sull'origine degli alimenti e la conoscenza dei luoghi della produzione, le aziende agricole e di trasformazione, consente inoltre di intrecciare il rapporto tra i bambini e il contesto produttivo locale.



La ristorazione scolastica rappresenta 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.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

4. TIPOLOGIA DI PRESTAZIONI

1. Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

2. Il servizio riguarderà le seguenti prestazioni principali, incluse nel valore dell'appalto:

- a) Acquisto derrate alimentari;
- b) Allestimento centro cottura di Via Togliatti e dei refettori.
- c) Preparazione dei pasti, anche differenziati;
- d) Trasporto dei pasti dal centro cottura ai refettori;
- e) Apparecchiatura dei refettori;
- f) Distribuzione dei pasti e dell'acqua ad ogni singolo utente;
- g) Sparecchiare al termine del servizio: con lavaggio delle stoviglie a carico dell'appaltatore;
- h) Pulizia e sanificazione dei diversi locali e attrezzature adibite a servizio mensa (incluse le aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione);
- i) Raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- j) Disinfestazioni;
- k) Rilevazione presenze.

3. L'appaltatore dovrà garantire, su richiesta dell'Amministrazione, a seguito di eventuale affidamento ai sensi dell'Art. 76 c. 6 del D. Lgs 36/2023: fino a € 5.500,00 IVA esclusa complessivi per l'intera durata dell'appalto (comprese eventuali opzioni o rinnovi; tale somma viene considerata nell'importo complessivo dell'appalto) di servizi complementari non programmabili, ad



esempio: supporto di carattere logistico/amministrativo nelle operazioni di distribuzione dei badge per la rilevazione delle presenze agli utenti del servizio mensa, per l'inserimento e l'aggiornamento dei dati degli utenti, etc.

4. L'appaltatore dovrà effettuare a propria cura e spese la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature (fisse e mobili) e di tutti i mezzi di sua proprietà, utili allo svolgimento del servizio;

5. Sarà a cura e spese dell'appaltatore il reperimento e la messa a disposizione degli arredi e delle attrezzature non presenti nel centro cottura e nei refettori e utili allo svolgimento del servizio (es. armadietti, carrelli, stoviglie, contenitori termici, frigoriferi, forni, cuocipasta, lavastoviglie ecc.) o comunque di tutte le attrezzature presenti che, anche durante lo svolgimento del servizio, dovessero risultare insufficienti, malfunzionanti/inutilizzabili.

5. PROGETTO

In sintesi il progetto sarà così articolato:

Destinatari: alunni della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria, personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa), eventuali studenti della scuola secondaria di primo grado.

Attività: L'acquisto delle derrate alimentari, la preparazione, trasporto nei differenti plessi e somministrazione dei pasti, rappresentano le attività principali dell'appalto.

Orari e giorni per lo svolgimento del servizio: Il Servizio dovrà svolgersi nei giorni di frequenza previsti dal calendario scolastico nel periodo settembre-giugno. Potranno verificarsi sospensioni di servizio, anche riferiti ad alcuni plessi ovvero variazioni negli orari di somministrazione. L'orario di somministrazione dei pasti, che potrà anche variare leggermente da un plesso all'altro, sarà stabilito in accordo con la Direzione Scolastica.

Risorse umane impegnate: Clausola sociale art. 57 D. Lgs. 36/2023: Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato la Stazione Appaltante richiede l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, della clausola sociale prevista dal CCN. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto avvalersi in via prioritaria degli stessi operatori della precedente ditta affidataria impegnati nel servizio di cui trattasi, per il periodo di durata del servizio stesso. La S.A. richiede misure orientate tra l'altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore.

Le risorse umane impegnate per il servizio sono, in linea generale, almeno le seguenti: coordinatore/referente, cuoco, aiuto cuoco, inservienti/autisti.

L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione



deve essere tale da garantire un rapporto con l'utenza del servizio (alunni e personale scolastico) presente in ciascun refettorio non inferiore a **1:40**.

Luoghi di svolgimento del servizio: Il servizio si svolgerà nei seguenti plessi scolastici:

- A) la scuola dell'infanzia Rodari, Via Segni;
- B) la scuola dell'infanzia Collodi, Vico Mazzini;
- C) la scuola dell'infanzia Colle Zeppara, Via Marabini;
- D) la scuola primaria Satta Tempo Pieno, Via Satta.

I luoghi di svolgimento del servizio suddetti non vincolano l'Amministrazione, la quale si riserva, durante lo svolgimento del servizio, per sopraggiunte valutazioni e/o impedimenti, di modificare, contrarre-aumentare gli stessi.

L'appaltatore, per la preparazione dei pasti (infanzia e primaria), dovrà utilizzare il centro cottura comunale, sito in Via Togliatti.

Pasti erogati: considerando i precedenti anni scolastici, si stima che in un anno scolastico saranno prodotti circa **36.000** pasti (conteggiando alunni e personale scolastico). Tale dato è puramente indicativo ed è soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione.

6. CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Criteri Ambientali minimi: il Servizio di refezione scolastica, così come disposto dal D.Lgs 36/2023 Artt. 130 e 57, deve essere reso nel rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) e nello specifico i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e la tutela del territorio e del mare. In particolare, si farà riferimento ai CAM specifici per la Ristorazione scolastica in relazione ai requisiti degli alimenti, ai flussi informativi, alla prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari, alla prevenzione e gestione dei rifiuti, alle caratteristiche dei materiali (tovagliati e stoviglie), alla pulizia di locali e stoviglie, alla formazione del personale addetto, ai criteri premianti.

Progetto MenSarda: il Comune di Guspini assume i seguenti impegni facenti parte del Manifesto Amici di MenSarda: adottare politiche alimentari basate su un approccio sistemico complesso e multidisciplinare teso a recuperare il legame fra il cibo ed i luoghi di produzione, la cultura delle persone e dei luoghi, le radici, l'identità; riportare il cibo e le produzioni agroalimentari al centro delle politiche locali di sviluppo; valorizzare il ruolo delle aziende agricole e delle fattorie didattiche in particolare come agenti di sviluppo sostenibile e di educazione alimentare; incrementare la sostenibilità economico sociale ambientale legata alla produzione e al consumo del cibo; riscoprire ed educare al gusto ed ai sapori della cultura tradizionale agroalimentare regionale; valorizzare i prodotti di qualità (DOP, IGP, BIO, etc); cambiare i modelli di consumo orientandoli al benessere e alla tutela della salute; limitare gli sprechi;



promuovere l'autonomia e la partecipazione dei commensali; creare un'occasione di confronto e partecipazione sui temi dello sviluppo locale e della cittadinanza attiva; attivare relazioni fiduciarie tra produttori e consumatori; sviluppare strategie di rete territoriali, imprenditoriali, commerciali e di conoscenza.

Derrate alimentari: il piano di approvvigionamento delle derrate, deve essere tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali. Si richiede l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). Fermo restando il soddisfacimento dei quantitativi imposti dai CAM per i differenti alimenti, la preparazione dei pasti deve avvenire con uso, prevalentemente di: prodotti a Km 0 e/o a filiera corta della Sardegna, prodotti freschi locali/artigianali locali.

Promozione della cultura alimentare: Sarà obbligo compito della ditta appaltatrice presentare un piano (PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE) da sviluppare nel corso della durata del contratto.

Stoviglie: con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in materiali riutilizzabili, così come disposto dai CAM. Sarà cura della ditta reperire a propria cura e spese tutti gli utensili e attrezzature per la preparazione dei pasti. Il primo piatto, il secondo e la frutta dovranno essere serviti in piatti separati.

Acqua: In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete dichiarata idonea al consumo umano, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. L'acqua di rete dovrà comunque avere le caratteristiche conformi al D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, l'aggiudicatario deve provvedere, con costi a proprio carico, all'acquisto e installazione e manutenzione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal D.M. n.25/2012. L'utilizzo dell'acqua di rete dovrà in ogni caso essere preventivamente concordato con la S.A.. Nelle more dell'attivazione dell'utilizzo dell'acqua di rete, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che lo stesso possa chiedere ulteriori compensi.

Merenda: L'Appaltatore, in riferimento alla comunicazione della Stazione Appaltante, in relazione alle preferenze espresse dalla Direzione scolastica, avrà cura di preparare e fornire la merenda al mattino o al pomeriggio in ogni giorno di mensa. La merenda dovrà consistere nella somministrazione di, a titolo indicativo: frutta di stagione, pane e derivati del latte, miele, focaccia, biscotti e torte semplici. Ad esclusione dello yogurt, non è consentito l'utilizzo di prodotti industriali ma è ammessa esclusivamente la somministrazione di



alimenti prodotti presso il centro cottura dall'appaltatore e/o prodotto da aziende artigiane locali.

7. ONERI A CARICO DELL'ENTE

1. Sono a carico dell'Amministrazione:

- a) Liquidazione delle competenze spettanti per il servizio reso;
- b) Comunicare prima dell'avvio del servizio i dati relativi agli utenti (numero iscritti al servizio suddivisi per istituto) che fruiscono del servizio;
- c) Comunicare, anche telefonicamente o tramite e-mail, eventuali variazioni, comunicate dal dirigente scolastico in merito agli orari di somministrazione dei pasti, alla chiusura delle scuole, a modifiche del menù (pasto freddo, pranzo al sacco) dei percorsi e degli orari d'ingresso e uscita degli studenti.

2. Sarà a carico dell'Amministrazione la manutenzione straordinaria dei locali interessati dal servizio.

8. CONSUMI UTENZE IDRICHE ED ELETTRICHE, APPROVVIGIONAMENTO GAS

1. E' a carico della Ditta il versamento degli oneri per l'utilizzo del centro cottura comunale, a copertura dei consumi idrici ed elettrici, per un importo pari a Euro 1.000,00 annui.

2. La Ditta dovrà curare a proprie spese l'approvvigionamento del gas necessario alla cottura dei cibi presso il centro cottura. L'approvvigionamento, per le caratteristiche della cucina, avviene ordinariamente mediante 1 (uno) bombolone GPL da kg 60. Al fine di ottimizzare il servizio è facoltà dell'appaltatore provvedere alla realizzazione di un impianto di stoccaggio con serbatoio GPL interrato a propria cura e spese, senza alcun onere per l'Amministrazione e previa acquisizione delle autorizzazioni e certificazioni.

9. VALORE PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto dell'appalto, necessario per la determinazione del valore globale, ammonta a complessivi **€ 739.700,00** comprensivo degli eventuali rinnovi e opzioni al netto di IVA così determinati:

- A) importo 2 (due) anni scolastici € 442.800,00;
- B) opzione rinnovo 1 (un) anno scolastico € 221.400,00;
- C) Servizi complementari aggiuntivi da affidare all'aggiudicatario ai sensi dell'Art. 76 c. 6 del D.Lgs 36/2023, in vigore del contratto, fino a € 5.500,00;
- D) Eventuale aumento dell'importo (entro il quinto dell'importo contrattuale Art. 120 c. 9 del D. Lgs 36/2023) importo massimo stimato € 70.000,00;

Importo singolo pasto a base di gara **€ 6,15** oltre l'IVA, di cui **€ 0,01** oneri per la sicurezza e **€ 2,60** costi della manodopera **non soggetti a ribasso**.