



COMUNE DI MACOMER

Provincia di Nuoro

C.so Umberto, I – Tel. 0785-790800 Fax 0785-790845 – Cod. Fiscale 83000270914 P. IVA 00209400910

PROGETTO PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITA’, DELLA SCUOLA D’INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA A TEMPO PIENO DEL COMUNE DI MACOMER PER GLI ANNI SCOLASTICI 2026/2027 – 2027/2028 CON POSSIBILITA’ DI RINNOVO PER UN ANNO SCOLASTICO

PREMESSA

Il presente documento viene redatto in attuazione delle disposizioni di cui all’articolo 41, comma 12 del D.lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. che dispone che la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio e dell’Allegato I.7 che definisce i contenuti minimi del progetto.

Il presente Progetto contiene:

▪ Elaborato A - Relazione generale illustrativa; ▪ Elaborato B - Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio; ▪ Elaborato C - Capitolato Speciale d’Appalto descrittivo e prestazionale facente parte integrante e sostanziale della presente progettazione e i relativi allegati.

A) RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

Il 31 agosto 2026 giungerà a scadenza il contratto di “Concessione servizio mensa delle scuole dell’infanzia e primaria a tempo pieno per gli anni scolastici 2021/2022 – 2025/2026 (Rep. n. 3573 del 22/04/2022).

Per la gestione del servizio si procederà sempre con la sua esternalizzazione in quanto il Comune di Macomer non ha personale che può essere dedicato direttamente all’espletamento del servizio. In ogni caso si ritiene che il servizio in oggetto, affidato a un operatore specializzato in possesso dei requisiti previsti dalla normativa e selezionato mediante procedura di gara, possa garantire una gestione efficace ed efficiente. Resta comunque in capo al Comune un ruolo essenziale di indirizzo e di controllo sull’attività gestionale

Con deliberazione consiliare n. 8 del 09/03/2026, dichiarata immediatamente eseguibile, il Consiglio Comunale ha disposto che la gestione del servizio mensa scolastica per il periodo di due anni scolastici (dal 01/09/2026 al 31/08/2028), prorogabile di un ulteriore anno (dal 01/09/2028 al 31/08/2029), avvenga mediante l’istituto dell’appalto.

Si rende necessario, pertanto, provvedere all’indizione e all’espletamento di una nuova gara per individuare l’operatore economico a cui affidare il servizio in oggetto.

1. Oggetto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, a ditta esterna, della gestione del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale, avente diritto, nelle scuole dell'infanzia statali e primaria a tempo pieno. 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

Il Servizio di ristorazione scolastica, costituisce uno dei servizi offerti dal Comune di Macomer, 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.

Il presente appalto ha la finalità di:

- rendere effettivo il diritto allo studio, generalizzando la frequenza della scuola d'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;
- erogare il servizio a tutti gli utenti con imparzialità;

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 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.

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:

- approvvigionamento ed immagazzinamento degli alimenti e delle bevande occorrenti per la preparazione dei pasti; la preparazione giornaliera dei pasti, ivi compresi quelli speciali per gli utenti soggetti a diete particolari, presso la cucina sita nella scuola dell'infanzia di "Sa Corte"; il trasporto - alle scuole non provviste di cucina - e la somministrazione giornaliera dei pasti, l'apparecchiatura, la distribuzione, ivi compreso lo sminuzzamento e/o la sbucciatura dei cibi, la sparecchiatura, il riordino, la pulizia e la sanificazione dei refettori e delle cucine, il lavaggio delle stoviglie, pulitura e riordino attrezzature predisposte per la mensa, pulizia locali contenenti dette attrezzature, pulizia locali adibiti a dispensa ed al porzionamento dei pasti, fornitura di acqua minerale (solo nell'ipotesi di non utilizzabilità di quella di rete), di tovaglie e tovaglioli e ogni altra attività o fornitura necessaria al buon espletamento del servizio;
- l'integrazione del materiale frangibile e di uso corrente durante il corso del contratto o la fornitura del materiale monouso, quando richiesto dal Comune, in alternativa;
- l'acquisizione e/o il possesso di tutte le autorizzazioni, licenze e la predisposizione di tutti i piani necessari per una corretta e ordinata gestione del servizio;
- la manutenzione ordinaria, di tutti i locali destinati all'attività di refezione scolastica, anche sotto l'aspetto impiantistico, nonché la manutenzione ordinaria dei servizi igienici e dei disimpegni destinati al personale dell'Impresa;
- manutenzioni e riparazioni ordinarie delle attrezzature, impianti e macchinari presenti presso i locali oggetto dell'appalto;
- l'approvvigionamento del combustibile per il funzionamento degli impianti;
- 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, scaldavivande, lavastoviglie ecc.) o comunque di tutte le attrezzature presenti che, anche durante lo svolgimento del servizio, dovessero risultare insufficienti, malfunzionanti, inutilizzabili.
- la gestione informatizzata del processo di registrazione degli utenti, di rilevazione delle presenze e ordinazione pasti, applicazione tariffe, associazione delle diete speciali, con sistema il cui costo di attivazione, di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è a carico della ditta.

5. Caratteristiche del servizio

In sintesi il servizio sarà così articolato:

Destinatari: alunni della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria a tempo pieno, personale docente e ATA (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa).

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 le Istituzioni Scolastiche.

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. L'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto.

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

- A) la scuola dell'Infanzia "Sa Corte", Via Carducci;
- B) la scuola dell'infanzia Via Emilio Lussu;
- C) la scuola primaria di "Santa Maria" a Tempo Pieno, Via Bernardo Salaris.

I suddetti luoghi di svolgimento del servizio 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 Carducci presso la scuola Infanzia di "Sa Corte".

Pasti erogati: considerando i precedenti anni scolastici, e la proiezioni delle iscrizioni si stima che in nei due anni scolastici oggetto dell'appalto saranno prodotti circa 69.000 pasti (conteggiando alunni e personale scolastico). Tale dato è puramente indicativo ed è soggetto a variazioni in aumento o in diminuzione.

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.

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.

Stoviglie: con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in materiali riutilizzabili, così come disposto dai CAM. Sarà cura della ditta integrare/sostituire 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.

6. 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 dalle dirigenze scolastiche 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.

7. Consumi utenze idriche ed elettriche, approvvigionamento gas

1. La Ditta dovrà curare a proprie spese l'approvvigionamento del gas necessario alla cottura dei cibi presso il centro cottura.

2. Sono a carico della Ditta gli oneri per l'utilizzo del centro cottura comunale, a copertura dei consumi idrici ed elettrici; nella misura rispettivamente del 25% e 50% delle relative fatture della scuola dell'infanzia in cui è ubicato il centro stesso, per il periodo dell'appalto. Periodicamente l'amministrazione comunicherà i consumi fatturati e l'appaltatore dovrà provvedere nel termine di 30 gg. al rimborso della quota a suo carico.

8. Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio

L'importo complessivo massimo stimato dell'appalto per due anni scolastici è pari ad € 455.692,00 IVA esclusa (4% per il servizio di mensa scolastica). Detto importo comprende:

- i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso che sono quantificati in complessivi € 2.362,00 (euro) IVA esclusa per tutto il periodo contrattuale, come meglio specificato nel D.U.V.R.I. allegato;
- i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 236.841,10, calcolati sulla base dei seguenti elementi: figure professionali necessarie, numero di ore di lavoro settimanali, costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo - comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva" (Decreto direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025 Ministero del Lavoro e politiche sociali), secondo la tabelle aggiornate ivi disponibili applicabili da settembre 2026 e numero totale settimane.

Le figure impiegate e il costo orario sono le seguenti

N. unità	Qualifica	Livello	Costo medio orario (tabella ministeriale settembre 2026)	Ore lavoro settimana
1	Cuoco	4°	€ 21,88	30
1	Cuoco	5°	€ 20,49	20
1	ASM/autista	6° S	€ 19,65	15
10	ASM	6° S	€ 19,65	11

Il costo della manodopera è stato determinato in base al numero di settimane di lavoro nel periodo ottobre – giugno. Non sono tenuti in considerazione i periodi di festività.

La tabella seguente indica il costo del personale.

N. unità	Qualifica	Livello	Ore lavoro settimana	Costo medio orario (tabella ministeriale settembre 2026)	Costo totale per livello per settimana
1	Cuoco	4°	30	21,88 €	656,40 €
1	Cuoco	5°	20	20,49 €	409,80 €
1	ASM/autista	6° S	15	19,65 €	294,75 €
10	ASM	6° S	11	19,65 €	2.161,50 €
					3.522,45 €
da ottobre 2026 a dicembre 2026 n. 12 settimane					€ 42.269,40
N. unità	Qualifica	Livello	Ore lavoro settimana	Costo medio orario (tabella ministeriale gennaio 2027)	Costo totale per livello per settimana
1	Cuoco	4°	30	21,91 €	657,30 €
1	Cuoco	5°	20	20,52 €	410,40 €
1	ASM/autista	6° S	15	19,68 €	295,20 €
10	ASM	6° S	11	19,68 €	2.164,80 €
					3.527,70 €
da gennaio 2027 a maggio 2027 n. 20 settimane					€ 70.554,00
N. unità	Qualifica	Livello	Ore lavoro settimana	Costo medio orario (tabella ministeriale giugno 2027)	Costo totale per livello per settimana
1	Cuoco	4°	30	22,28 €	668,40 €

1	Cuoco	5°	20	20,85 €	417,00 €
1	ASM/autista	6° S	15	19,99 €	299,85 €
10	ASM	6° S	11	19,99 €	2.198,90 €
					3.584,15 €
da giugno 2027 a ottobre 2027 n. 6 settimane					€ 21.504,90
N. unità	Qualifica	Livello	Ore lavoro settimana	Costo medio orario (tabella ministeriale novembre 2027)	Costo totale per livello per settimana
1	Cuoco	4°	30	22,36 €	670,80 €
1	Cuoco	5°	20	20,94 €	418,80 €
1	ASM/autista	6° S	15	20,06 €	300,90 €
10	ASM	6° S	11	20,06 €	2.206,60 €
					3.597,10 €
novembre 2027 n. 4 settimane					€ 14.388,40
N. unità	Qualifica	Livello	Ore lavoro settimana	Costo medio orario (tabella ministeriale dicembre 2027)	Costo totale per livello per settimana
1	Cuoco	4°	30	22,85 €	685,50 €
1	Cuoco	5°	20	21,38 €	427,60 €
1	ASM/autista	6° S	15	20,47 €	307,05 €
10	ASM	6° S	11	20,47 €	2.251,70 €
					3.671,85 €
da dicembre 2027 a giugno 2028 n. 24 settimane					€ 88.124,40

L'importo dell'appalto è stato quantificato in via puramente previsionale facendo riferimento al numero dei pasti prodotti nell'anno scolastico 24/25; agli alunni iscritti nell'anno scolastico 2025/2026; alla proiezione delle iscrizioni delle future annualità; al numero del personale docente e ATA assegnato al servizio; ai giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione nella scuola d'infanzia e nella scuola primaria.

	Pasti Alunni a.s. 26/27	Pasti Docenti e ATA a.s. 26/27	Totale pasti a.s. 26/27	Pasti Alunni a.s. 27/28	Pasti Docenti e ATA a.s. 27/28	Totale pasti a.s. 27/28
Scuola Infanzia	15.750	4.375	20.125	13.300	4.200	17.500
Scuola Primaria	14.400	1.440	15.840	14.135	1.440	15.575
Totali			35.925			33.075

Il numero complessivo massimo di pasti per l'intero periodo contrattuale è pari a **69.000**.

Valore a base d'asta € 6,60 di cui 0.03 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore a base d'asta del costo per singolo pasto è stato calcolato tenendo conto dei seguenti costi stimati per il biennio, divisi per il numero stimato dei pasti.

Il valore risulta pertanto così determinato:

Parametro	Valore	Descrizione	Incidenza
-----------	--------	-------------	-----------

pasti	69.000	numero pasti	
		si è considerata la presenza di 1 cuoco e 1 aiuto cuoco e di 11 addetti di cui uno addetto anche al trasporto. Per il costo orario si è fatto riferimento alle tabelle ministeriali costo orario aggiornate da settembre 2026 CCNL pubblici esercizi ristorazione collettiva	
costo manodopera	236.841,10 €		3,43 €
derrate	162.150,00 €	fornitura derrate alimentari	2,35 €
manutenzioni ord	3.000,00 €	manutenzioni attrezzature	0,04 €
sistema informatico	7.000,00 €	fornitura sistema informatico	0,10 €
utenze	9.000,00 €	rimborso S.A. e gpl	0,13 €
sicurezza aziendale	4.170,00 €	Oneri aziendali	0,06 €
trasporto pasti	4.830,00 €	veicolazione pasti due istituti	0,07 €
spese generali e varie e utile d'impresa	26.941,00 €	spese generali e varie più utile d'impresa	0,39 €
			6,57 €
Sicurezza DUVRI	2.362,00 €		0,03 €

B) PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

Il valore complessivo presunto dell'appalto (comprensivo della durata iniziale, rinnovo e quinto d'obbligo) calcolato ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. 36/2023, viene determinato come segue:

Oggetto	Valore di durata iniziale del contratto per 2 anni scolastici (al netto di IVA)	Valore eventuale rinnovo per un anno scolastico (al netto di IVA)	Eventuale aumento entro il quinto dell'importo contrattuale	Valore massimo stimato per l'appalto (al netto di IVA)
Servizio di ristorazione scolastica	€ 455.692,00 di cui € 2.362,00 oneri sicurezza	€ 227.846,00 di cui € 1.181,00 oneri sicurezza	€ 50.000,00	€ 733.538,00

La spesa complessivamente preventivata per l'acquisizione del servizio è così desunta ed è finanziata in quote parti con fondi del bilancio comunale, con la contribuzione dell'utenza (mediante l'applicazione delle tariffe deliberate dalla Giunta Comunale), con il contributo forfettario trasferito dal MIUR per i pasti del personale scolastico e con eventuali altri contributi regionali e/o nazionali qualora previsti.

QUADRO ECONOMICO DI PROGETTO

A		Valore della gara		
	1	Importo del servizio due anni scolastici	453.330,00 €	
	2	Oneri della sicurezza	2.362,00 €	
		Totale A		455.692,00 €
B		Opzione di rinnovo		
	1	Importo rinnovo 1 anno scolastico	226.665,00 €	
	2	Oneri della sicurezza	1.181,00 €	
		Totale B		227.846,00 €
C		Eventuale aumento entro il quinto dell'importo contrattuale (Art. 120 c. 9 del D. Lgs 36/2023)		
	1	Importo massimo stimato	50.000,00 €	
		Totale C		50.000,00 €
		Totale A + B + C+ (valore calcolato ai fini dell'art. 14 comma 4 del D. Lgs 36/2023)		733.538,00 €
D		Somme a disposizione dell'Amministrazione		
	1	IVA 4% su A+B+D	29.342,00 €	
	2	Contributo ANAC S.A.	410,00 €	
	3	Somme per imprevisti	35.000,00	
	4	Spese art. 45 D. Lgs 36/2023 (Fondo per l'innovazione e Fondo incentivante)	14.670,76	
	5	IRAP su incentivi	803,23	
		Totale D		80.225,99
		Totale (A + B + C + D+)		813.763,99

C) CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Si rinvia al capitolato allegato