



COMUNE DI TERRALBA  
(Provincia di Oristano)  
Via Baccelli n° 1 – 09098 Terralba  
Tel. 0783/85301 – Fax 0783/83341  
[servizi.sociali@comune.terralba.or.it](mailto:servizi.sociali@comune.terralba.or.it)  
P.IVA 00063150957

---

## SERVIZIO MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA

---

### **Relazione tecnico-illustrativa e stima costi servizio**

**CIG: 8879926ABE**

L'art. 23 (Livelli della progettazione per gli appalti, per le concessioni di lavori nonché per i servizi) del D. Lgs. n. 50/2016 stabilisce, ai commi 14 e 15, che *“La progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio”*. Il progetto deve contenere: la relazione tecnico – illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio; le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n.81 del 2008; il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi; il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e, conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

Si rende necessario procedere all'indizione di una nuova gara ad evidenza pubblica per l'affidamento del servizio mensa delle scuole dell'infanzia dell'Istituto Comprensivo Statale di Terralba, essendo in scadenza l'attuale appalto.

Il nuovo appalto è previsto nel DUP approvato dal Consiglio Comunale con delibera n. 16 del 14.05.2021, recante anche il programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2021/2023.

Le risorse a copertura del costo del presente appalto sono state stanziare nel capitolo di spesa 2802, oggetto: "Prestazioni di servizi servizio mensa scuola materna" del bilancio di previsione 2021/2023, approvato con delibera di Consiglio Comunale n. 17 del 14.05.2021.

Il servizio è rivolto agli alunni che frequentano i plessi della scuola dell'infanzia di via Eleonora, via Neapolis e via Milano e ai docenti e personale scolastico ausiliario in servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni, nonché eventuale altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale.

Il servizio comprende le seguenti prestazioni a carico della Ditta affidataria:

- pulizia e sanificazione straordinaria preliminare dei locali e attrezzature (centro cottura e refettori) ad inizio di ogni anno scolastico, prima che venga avviato il servizio;
- acquisto delle derrate alimentari (incluse quelle relative alle diete personalizzate);
- acquisto dei materiali di disinfezione e pulizia;
- fornitura delle stoviglie, posate, materiale di consumo necessari al regolare svolgimento del servizio di refezione, ad integrazione della dotazione di proprietà comunale (a titolo d'esempio: piatti, posate, bicchieri in materiale riutilizzabile, tovaglette, tovaglioli monouso per ciascun bambino, etc.);
- preparazione dei pasti, presso centro di cottura comunale, compresa la preparazione e fornitura di pasti personalizzati a seguito di specifiche prescrizioni di medico specialista;
- confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermeici e con automezzi idonei;
- allestimento dei refettori;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo la consumazione;
- lavaggio e riordino delle stoviglie, delle attrezzature e degli utensili utilizzati;
- pulizia del centro cottura (cucina) e dei refettori scolastici;
- gestione dei rifiuti, compresi quelli speciali;
- ogni altra prestazione e misura atta a garantire il corretto espletamento del servizio.

Non saranno a carico della ditta le spese per l'energia elettrica, gas per cottura degli alimenti e riscaldamento dei locali.

Stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 e, quindi, per le esigenze di distanziamento sociale stabilite dai protocolli di sicurezza per la riduzione del contagio, il servizio potrà essere articolato in

due turni oppure richiedere una diversa misura organizzativa, da definirsi di concerto tra Ente appaltante, Scuola e Gestore del servizio.

Nel presente appalto vengono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del D. Lgs.50/2016). I suddetti criteri trovano applicazione salvo alcune deroghe giustificate da esigenze riconducibili al contesto specifico in cui il servizio deve essere erogato.

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, in comodato gratuito:

- ⇒ centro di cottura ubicato nella scuola materna di via Eleonora, completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate;
- ⇒ refettori, dotati di tavoli e sedie, presso le scuole dell'infanzia di via Eleonora, via Roma e via Neapolis;
- ⇒ attrezzature già esistenti, di proprietà comunale.

L'appalto avrà una durata di tre anni scolastici (2021/2022, 2022/2023, 2023/2024), con decorrenza presunta dal mese di ottobre al mese di giugno di ciascun anno educativo. L'avvio del primo anno contrattuale potrà essere posticipato anche di qualche settimana qualora la procedura di gara non dovesse concludersi entro il termine previsto, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare alcun diritto o pretesa risarcitoria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare - a suo insindacabile giudizio e senza che la ditta possa vantare alcun diritto o rivalsa - il servizio alla medesima ditta per un altro anno educativo (2024/2025), agli stessi patti e condizioni.

A norma dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 la durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a tre mesi, agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 8 c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020, potrà essere autorizzata l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

La gara è sotto soglia comunitaria, in quanto l'importo globale presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.Lgs. 50/2016, comprensivo anche dell'eventuale affidamento per un quarto anno educativo nonché dell'eventuale proroga tecnica fino a 3 mesi, ammonta a **€. 589.565,97** (al netto dell'IVA).

Il valore stimato dell'appalto per l'intero triennio contrattuale (tre anni scolastici) ammonta a **€. 347.289,17** (al netto dell'IVA), oltre **€. 1.162,32** (al netto dell'IVA), pari a 0,02 a pasto, non soggetti a ribasso per oneri sicurezza rischi da interferenza (al netto dell'IVA). Qualora la stazione appaltante, stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, dovesse ritenere necessario adottare, quale misura idonea a contenere il rischio di contagio, il sistema del doppio turno, all'operatore economico verrà corrisposto un importo unitario aggiuntivo. Il valore stimato dell'eventuale canone aggiuntivo ammonta, per l'intero triennio contrattuale, a **€. 86.247,15** (al netto dell'IVA).

L'importo unitario a base di gara, per ciascun pasto somministrato ad alunni, docenti e personale ausiliario, è pari a **€ 5,98 + IVA**, oltre € 0,02 + IVA non soggetti a ribasso per oneri sulla sicurezza.

Qualora la stazione appaltante, stante il perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, dovesse ritenere necessario adottare, quale misura idonea a contenere il rischio di contagio, il sistema del doppio turno,

all'operatore economico verrà corrisposto un importo unitario aggiuntivo (a pasto) pari a € 1,48 + IVA, a copertura del costo del lavoro addizionale e di qualsiasi altro onere aggiuntivo. Tale importo unitario aggiuntivo potrà essere congruamente ridefinito (in più o in meno) in rapporto al costo del lavoro effettivo, nell'ipotesi in cui, in alternativa al doppio turno, la Stazione appaltante individui una diversa e più efficace misura organizzativa.

Al fine di promuovere la cooperazione e il coordinamento di cui all'art. 26, comma 2, del D. Lgs. 81/2008, è stato elaborato il documento unico di valutazione dei rischi, contenente le misure da adottare per eliminare o, ove ciò non sia possibile, contenere i rischi da interferenza. Tale documento verrà allegato al contratto d'appalto. All'aggiudicatario verrà corrisposto per l'intera durata triennale del contratto un importo di € 0,02 + IVA per ciascun pasto ordinato e somministrato, pari a un importo complessivo presunto di € 1.162,32 + IVA.

La ditta affidataria dovrà garantire l'impiego, per l'esecuzione del servizio, di personale capace, qualificato e fisicamente idoneo, nonché munito delle necessarie certificazioni e autorizzazioni amministrative e sanitarie previste dalla normativa vigente.

In particolare, avuto riguardo alla dislocazione dei vari refettori scolastici, dovrà essere assicurata la presenza di almeno:

- n° 1 cuoco;
- n° 1 aiuto cuoco;
- n° 4 addetti al servizio mensa;
- n° 1 autista.

In ogni caso la ditta dovrà disporre di un organico sufficiente e idoneo, per numero e qualifica, a garantire un adeguato servizio.

Trattandosi di servizio ad alta intensità di manodopera trova applicazione il disposto dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016. Pertanto, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, quest'ultimo è tenuto ad assumere prioritariamente gli operatori utilizzati nel precedente appalto, garantendo, compatibilmente con le eventuali mutate esigenze tecnico organizzative, il rispetto degli accordi attualmente in vigore e scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

L'appalto verrà affidato con la procedura di cui all'art. 36, comma 2, lettera b) del D.Lgs. 50/2016, aperta al mercato, senza alcuna limitazione in ordine al numero di operatori economici tra i quali effettuare la selezione.

La gara si terrà sul portale telematico di SardegnaCAT, secondo le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale) e attraverso la pubblicazione di una RDO aperta. Tale sistema consente di gestire le fasi di pubblicazione del bando, di presentazione, analisi, valutazione ed aggiudicazione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e ss.mm.ii. Il punteggio massimo per l'offerta tecnica è pari a 80 punti, mentre per l'offerta economica è pari a 20 punti;

L'offerta tecnica verrà valutata in base ai seguenti elementi: qualità organizzativa; qualità del servizio; qualità alimentare, secondo le specifiche contenute nel disciplinare di gara.

Considerata la particolare delicatezza del servizio e la fascia d'età bassa dei fruitori (alunni tra i 3 e 5 anni), si ritiene opportuno e necessario prevedere un livello minimo di affidabilità e competenza. A tal fine verranno previsti i seguenti requisiti di accesso alla gara a pena di esclusione:

- REQUISITO DI IDONEITA' ECONOMICA E FINANZIARIA (art. 83, c.4, D.Lgs. 50/16) - aver conseguito un fatturato triennale complessivo nel settore di attività oggetto dell'appalto, negli ultimi tre esercizi finanziari (2018-2019-2020), **non inferiore ad € 210.000,00**, IVA esclusa, pari a un fatturato medio annuo di **€ 70.000,00**, mediante specifica dichiarazione sul fatturato.
- REQUISITO DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE (art. 83, c.6, D.Lgs. 50/16) - Aver svolto nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara servizio di ristorazione scolastica presso scuole pubbliche o private **per almeno 20 mesi**, cumulabili anche tra appalti diversi.
- CERTIFICAZIONE DI QUALITA' - Possesso di Certificazione del Sistema di Qualità aziendale nel settore della ristorazione collettiva, in corso di validità, rilasciata da organismi accreditati, conforme alla normativa europea. In caso di ATI o Consorzi la certificazione deve essere posseduta dalla capofila o dal consorzio.

Relativamente al contributo ANAC, decorso il periodo di sospensione a norma dell'articolo 65 del Decreto Legge 34 del 2020 (cosiddetto Decreto Rilancio) per le gare avviate sino al 31 dicembre 2020, a decorrere dal 1 gennaio 2021 è stato riattivato e, ai sensi della Delibera dell'ANAC numero 1121 del 29 dicembre 2020, per la presente gara esso risulta definito in euro 70,00 per gli operatori economici e in euro 375,00 per la stazione appaltante.

Il contratto verrà stipulato, ai sensi dell'articolo 32, comma 14, del Decreto Legislativo 50 del 2016, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante.

<b>STIMA COSTI SERVIZIO ORDINARIO (1) MENSA SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	
manodopera (2)	53.223,78
alimenti, prodotti pulizie e sanificazione, posate, piatti e bicchieri biodegradabili e compostabili per plessi distaccati, tovagliato e ogni altro prodotto, dispositivo, attrezzatura, prestazione previsti in capitolato	54.966,00
spese generali e utile	7.573,28
<b>IMPONIBILE ANNUO</b>	<b>115.763,06</b>
IVA ANNUALE	4.630,52
TOTALE ANNUO	120.393,58
stima oneri sicurezza non soggetti a ribasso annuo	387,44
IVA oneri sicurezza annuo	15,50
<b>IMPONIBILE TRIENNALE</b>	<b>347.289,17</b>
IVA TRIENNALE	13.891,57
TOTALE TRIENNALE	361.180,73
stima oneri sicurezza non soggetti a ribasso triennale	1.162,32
IVA oneri sicurezza triennale	46,49

<b>PERSONALE RICHIESTO</b>	<b>Ore/Giorno stimate</b>	<b>Giorni singolo anno scolastico stimati</b>
N. 1 cuoco (Liv. 3°) per centro cottura via Eleonora	4 ore	167
N. 1 aiuto cuoco (Liv. 4°) per centro cottura via Eleonora	4 ore	167
N. 2 addetti servizio mensa (Liv. 6S) per refezione via Eleonora	1 ora e 45 minuti ciascuno	167
N. 1 addetto servizio mensa (Liv. 6S) per refezione via Neapolis	1 ora e 45 minuti	167
N. 1 addetto servizio mensa (Liv. 6S) per refezione via Milano	1 ora e 45 minuti	167

<b>STIMA DELLA FREQUENZA E DEI PASTI</b>	<b>QUANTITA'</b>
stima media pasti giornalieri (alunni + docenti + collab. scolas.)	116
stima n° pasti consumati in un intero anno scolastico (alunni + docenti + collab. scolas.)	19.372
alunni iscritti nella scuola d'infanzia di via Eleonora	81
alunni iscritti nella scuola d'infanzia di via Neapolis	42
alunni iscritti nella scuola d'infanzia di via Milano	40
Numero medio stimato pasti giornalieri docenti/collabor. scolast.	16
Numero medio stimato pasti giornalieri alunni	100
% media stimata alunni frequentanti la mensa rispetto ad alunni iscritti a scuola	62%

(1) Per servizio ordinario si intende il servizio svolto in un unico turno. Qualora, per esigenze correlate al perdurare dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, la Stazione appaltante ritenesse necessario articolare il servizio in due turni, alla ditta verrà corrisposto un canone unitario aggiuntivo (a pasto), così come previsto nel capitolato speciale.

(2) Per la stima dei costi della manodopera è stato preso a riferimento il costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi “Ristorazione collettiva”. Il costo stimato della manodopera ha carattere indicativo.

Più in generale, l'importo stimato dell'appalto ha carattere meramente indicativo e potrà essere maggiore o minore, anche in misura significativa, in rapporto al numero di pasti effettivamente erogati. In ogni caso la Ditta affidataria avrà diritto esclusivamente a un importo pari al prezzo unitario, a pasto, offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero di pasti effettivamente ordinati e somministrati durante l'anno scolastico.

#### **IMPORTO UNITARIO A BASE DI GARA**

L'importo unitario a base di gara, per ciascun pasto somministrato ad alunni, docenti e personale ausiliario, è pari a € **5,98 + IVA**, oltre € 0,02 + IVA non soggetti a ribasso per oneri sulla sicurezza.

Il progetto del servizio si compone dei seguenti elaborati:

- Relazione tecnico-illustrativa e stima costi servizio;
- Capitolato Speciale d'Appalto.