



Comune di Ossi
Provincia di Sassari

Appalto del Servizio Mensa
AS 2022/23 - 2023/24 event. 2024/25



COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

UFFICIO FINANZIARIO

PROGETTO DI SERVIZIO

ex art. 23, c. 15, D.lgs n. 50 del 2016

**“SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA”
A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA e PRIMARIA**

**ALUNNI - INSEGNANTI - ATA DEI RELATIVI ISTITUTI
A.S. 2022/23 - 2023/24 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN ULTERIORE
ANNO SCOLASTICO (2024/25)**



INDICE

- 1.**Contesto territoriale di riferimento
- 2.** Iscritti e plessi di riferimento
- 3.** Finalità del servizio di ristorazione
- 4.** I principi generali del servizio
- 5.** Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto
- 6.** Attuale contesto organizzativo
- 7.** Elementi configurativi
 - 7.1** generali
 - 7.2** particolari
- 8.** La struttura della gara: divisione in lotti
- 9.** La quantificazione del prezzo da porre a base di gara
 - 9.1** costo pasto base unitario
 - 9.2** spesa complessiva
- 10.** La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico
- 11.** I criteri di aggiudicazione
- 12.** Controllo della qualità della produzione e del servizio
- 13.** Sicurezza alimentare e tracciabilità di filiera agro alimentare
- 14.** Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- 15.** Tariffe del servizio
- 16.** Pagamenti e portale dedicato
 - 16.1** modalità di pagamento
 - 16.2** portale dei genitori
- 17.** Rischi da interferenze DUVRI
- 18.** Allegati



Relazione di progetto per l'appalto del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale secondo il sistema a "legame fresco-caldo" a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria dei plessi di Via Tevere del Comune di Ossi e del personale insegnante e Ata per gli anni scolastici 2022/23 e 2023/24 con possibilità di avvalersi della facoltà di cui all'art. 63 comma 5 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. per ulteriore anno 2024/25

1. CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

Il comune di Ossi è un comune italiano di circa 6.000 abitanti, situato nel nord della Regione Sardegna, ad una distanza di circa 13 Km dalla città di Sassari.

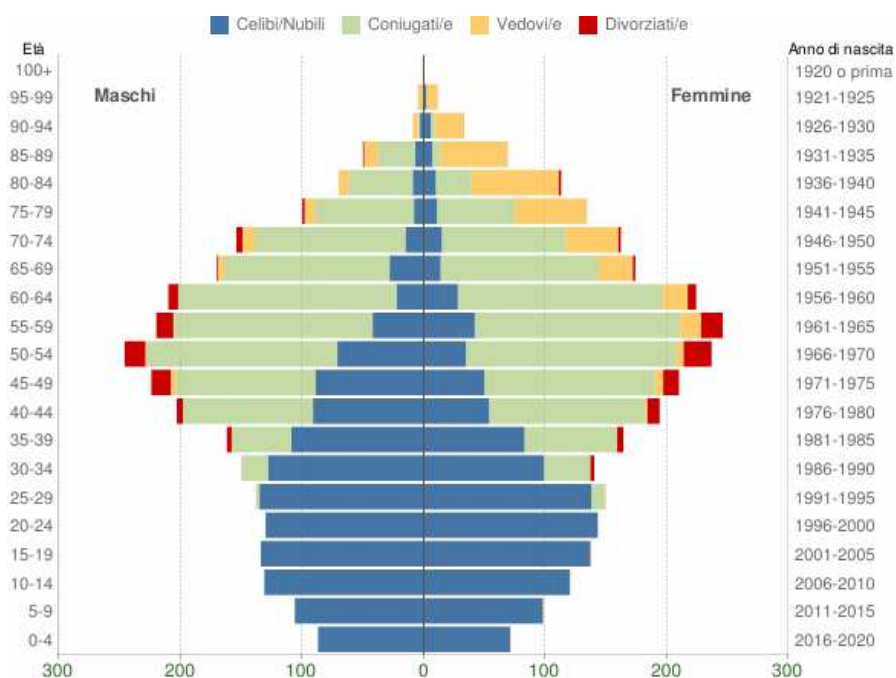
Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale sviluppo del servizio nel corso del biennio di durata dell'appalto, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica.



Andamento della popolazione residente

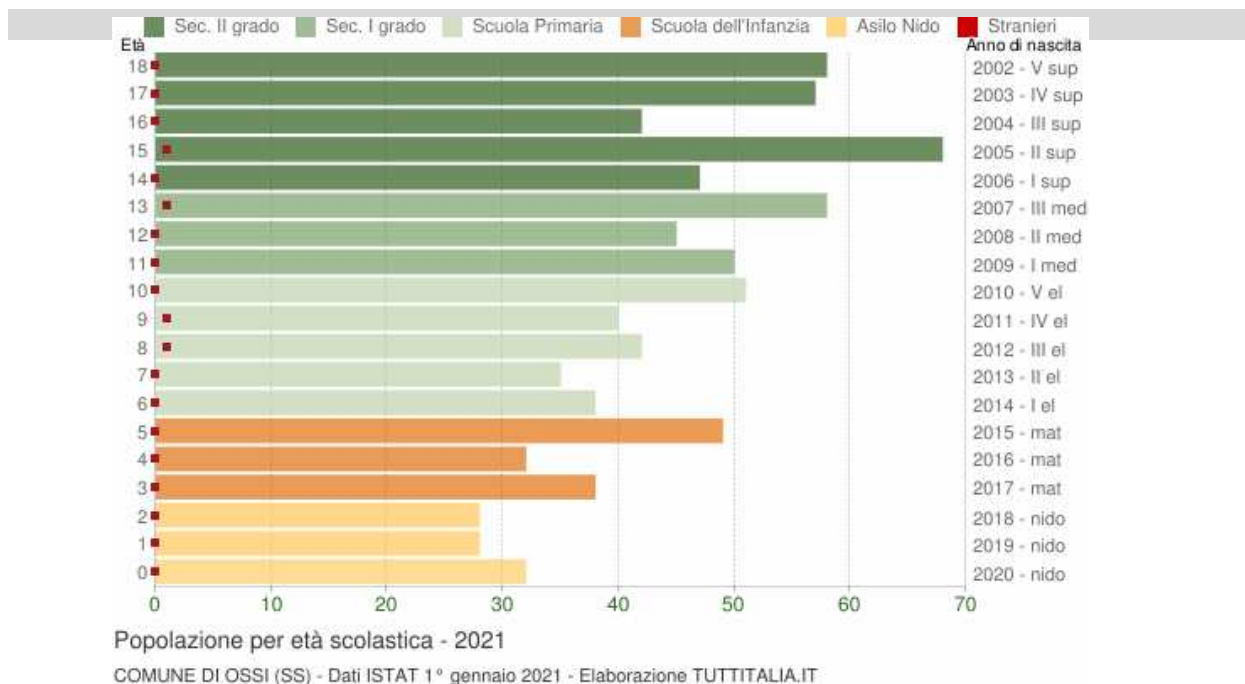
COMUNE DI OSSI (SS) - Dati ISTAT al 31 dicembre di ogni anno - Elaborazione TUTTITALIA.IT

(*) post-censimento



Popolazione per età, sesso e stato civile - 2021

COMUNE DI OSSI (SS) - Dati ISTAT 1° gennaio 2021 - Elaborazione TUTTITALIA.IT



2. ISCRITTI E PLESSI DI RIFERIMENTO

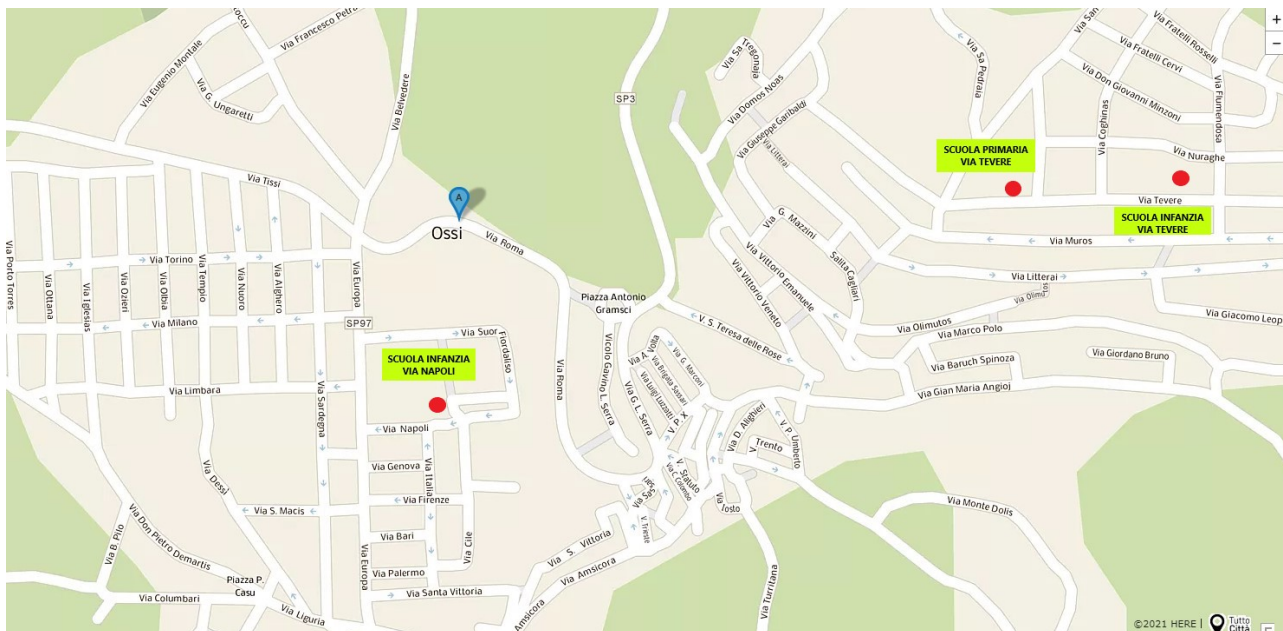
Il dato numerico degli iscritti al servizio di refezione scolastica si attesta negli ultimi anni intorno ad una media di 170 alunni e 22 tra insegnanti e ata.

Le iscrizioni relative all'anno scolastico 2022/23 stimate sono le seguenti:

TABELLA UTENZA STIMATA				
scuola	n. alunni	n. insegnanti e ATA	n. pasti annuali	n. giorni servizio
Scuola infanzia P. Fancellu	50	8	11.832	5
Scuola primaria B. Cuggia	103	14	23.868	5
TOTALE	173	22	35.700	

SCUOLA	MODALITA' SERVIZIO	PASTI SETTIMANALI INDICATIVI
Scuola Primaria		
Plesso via Tevere sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	290
Scuola Infanzia		
Plesso via Tevere* sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	585

**possibilità di trasferimento nel corso della durata dell'affidamento nel plesso di via Napoli P.T.*



3. FINALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Le finalità generali del servizio di ristorazione e refezione collettiva scolastica a ridotto impatto ambientale sono quelle di consentire agli alunni iscritti alle scuole statali dell'infanzia e primaria dei plessi di via Tevere del Comune di Ossi, facenti parte dell'istituto comprensivo Antonio Gramsci, la fornitura del servizio di mensa scolastica necessaria per le sezioni a tempo pieno delle su indicate scuole, al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e per rendere effettivo il diritto allo studio.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di “assistenza scolastica”, le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali con l'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale.

4. I PRINCIPI GENERALI DEL SERVIZIO

Tra i servizi educativi erogati, particolare rilievo assume per l'amministrazione comunale il servizio di ristorazione rivolta ai bambini frequentanti le scuole del territorio.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle “Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica” approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle “Linee Guida per l'Educazione Alimentare” – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità:



ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013); al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche); alla Legge regionale 8 agosto 2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare).

- riduzione delle eccedenze, in conformità alle “Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice;
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti (anche sopravvenute in costanza di rapporto) in relazione al contrasto dell'emergenza Covid-19.

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 19 aprile 2016, n. 50 (d'ora in poi Codice), per come recentemente novellata dal Decreto-legge 31 maggio 2021. 77, individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la Procedura aperta, trattandosi di servizio di valore non superiore alla soglia comunitaria previste dall'art. 35, c. 1, lett. d), assumendo quale criterio di aggiudicazione della gara quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi del combinato disposto dagli articoli 144 comma 1 e 95 comma 3, lettera a, del D. Lgs 50/2016;

5. OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO: PRINCIPALI ELEMENTI QUALITATIVI E QUANTITATIVI DELL'APPALTO

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia P. Fancellu e primaria B. Cuggia ubicate nella via Tevere, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel capitolato prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 35.700/anno. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 2 (due), con facoltà di rinnovo per un ulteriore anno scolastico.

6. ATTUALE CONTESTO ORGANIZZATIVO

Il servizio, riferito all'anno scolastico concluso, viene attualmente gestito mediante produzione dei pasti a legame fresco caldo (cook&hold&serve), nel centro cottura messo a disposizione dall'attuale aggiudicatario, con confezionamento dei pasti in monoporzione e successiva consegna nei satelliti di distribuzione previa veicolazione. Il servizio negli ultimi due anni ha dovuto seguire delle modifiche in adeguamento alle prescrizioni sanitarie legate alla diffusione del virus sars-cov2.



7. ELEMENTI CONFIGURATIVI

7.1 elementi configurativi generali

ELEMENTI CONFIGURATIVI GARA	
STAZIONE APPALTANTE	Comune di Ossi Servizio Finanziario
CODICE IDENTIFICATIVO GARA - CIG	938817249E
GARA E PROCEDURA DI AFFIDAMENTO	Procedura aperta con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa da espedire sulla piattaforma Sardegna CAT
TIPOLOGIA APPALTO	Si configura come appalto di servizi sotto soglia comunitaria ai sensi dell'art. 3 5 c.1 lett. D) D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. Servizi di cui all'allegato IX
TIPOLOGIA ATTIVITA' OGGETTO D'APPALTO	CPV 55523100-3 "SERVIZI DI MENSA SCOLASTICA" DI CUI ALLALLEGATO ix d.Lgs 50/2016 Codice nut ITG25
DURATA DELL'APPALTO	N. 2 anni scolastici 2022/23 e 2023/24
Applicazione rinnovo art. 63 co. 5 D.Lgs 50/2016 anni uno 2024/25	SI
Proroga tecnica art. 106, co. 11 del D.Lgs 50/2016 mesi 6	SI
TOTALE COMPLESSIVO BASE GARA	537.285

7.2 elementi configurativi particolari

Il Servizio di riferisce alla fornitura, il trasporto e la distribuzione dei pasti mediante scodellamento, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia delle sale di refezione per gli alunni della scuola primaria "B. Cuggia" e dell'infanzia "P. Fancellu" nonché del personale insegnante e ata avente diritto in quanto prestante la propria attività lavorativa, somministrati presso due sale refezione site presso la scuola primaria statale dell'istituto comprensivo A. Gramsci di Ossi in via Tevere e presso una sala refezione sita presso la scuola dell'infanzia ubicata nella medesima via;

si precisa che nel corso della durata dell'affidamento la scuola dell'infanzia sarà oggetto di lavori di ampliamento e che pertanto il servizio di ristorazione dovrà svolgersi presso altro istituto statale appartenente al comprensivo di Ossi ubicato nella via Napoli.

Il servizio sarà reso nei giorni e nelle quantità prenotate ed in linea con il calendario scolastico previsto per le diverse tipologie di istituti destinatari dello stesso. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto contenuto nel capitolato generale e speciale d'appalto.

Il servizio consiste principalmente:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari
- Stoccaggio e relativa conservazione delle derrate
- Produzione presso il centro di cottura dell'appaltatore dei pasti
- Confezionamento e trasporto di pasti in legume fresco-caldo con veicolo idoneo ed autorizzato per la veicolazione dei pasti secondo le vigenti normative igienico-sanitarie e relativa consegna nei plessi scolastici destinatari del servizio (le spese sono a totale carico dell'appaltatore); la veicolazione dovrà avvenire in contenitori termici dal centro di cottura ai vari refettori,
- porzionamento e distribuzione dei pasti al tavolo mediante scodellamento con stoviglie a perdere fornite dalla Ditta, ecologiche e compostabili, coerentemente con quanto previsto dalle Linee guida ministeriali (salvo offerta migliorativa in fase di gara), sbucciatura della frutta e taglio della carne ai bambini



frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria (se lo richiedono e/o hanno difficoltà nel compiere tali operazioni)

(* è ammessa la pluriporzione con modalità preconfezionata con processo di sigillatura a caldo secondo le disposizioni normative vigenti, solo per le diete speciali e/o cestini gite

- Allestimento dei refettori
 - Riassetto completo dei locali di porzionatura e lavaggio stoviglie
 - Sbarazzamento e pulizia refettori, pulizia tavoli, sedie ed attrezzature, pulizia locali accessori utilizzati per l'espletamento del servizio, della dispensa ecc., ritiro dei contenitori e delle stoviglie sporchi, il tutto con l'utilizzo di prodotti a norma adatti alla sanificazione e disinfezione
 - Pulizia ordinaria dei locali di refezione e locali annessi al servizio ed eventuale pulizia straordinaria nel caso di caduta accidentale di cibo e/o bevande durante lo svolgimento del servizio anche in coordinamento col personale addetto all'assistenza alla refezione
 - Predisposizione copia di menù da fornire a ciascun utente (menù attualmente già in uso dalla S.A. vidimato SIAN ed allegato alla presente) anche in formato digitale e da esporre presso i refettori scolastici in maniera chiara e visibile, oltre un piano di informazione agli utenti (salvo offerta migliorativa in fase di gara)
 - Fornitura coperti, stoviglie, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, delle tovaglie e salviette/tovagliolini e quanto altro occorrente per l'effettuazione del servizio
 - Fornitura acqua preferibilmente in bottigliette monodose da 50 cl, qualora si usassero bottiglie di dimensione superiore la loro quantità a tavola dovrà rispettare il rapporto di 50 cl/bambino ed il servizio dovrà comprendere la somministrazione in bicchieri compostabili a richiesta del bambino
 - Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, stoviglie, delle attrezzature e degli arredi impiegati per il servizio conformi alle previsioni della normativa vigente
 - Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti giornaliero presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata nel rispetto delle disposizioni vigenti presso il nostro Comune e nel rispetto del calendario di smaltimento previo accordo con la Ditta che effettua il servizio di igiene urbana al fine di concordare il punto di stoccaggio dei rifiuti stessi e le tempistiche al fine di consentire il ritiro nel minor tempo possibile (è fatto divieto all'impresa di depositare all'interno dei locali scolastici alcun tipo di rifiuto oltre il tempo strettamente necessario per la conclusione del servizio giornaliero) (salvo offerta migliorativa in fase di gara si veda art. 25)
 - Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti
- Inoltre La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
- Produzione dei pasti sulla base del menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del capitolato ed approvati dalla s.a., che costituiscono parte integrante del Capitolato nell' **Allegato 2 e 3** "menù penta settimanale e stagionale" e "grammature ricette"
 - Applicazione del manuale (gestione completa del sistema di autocontrollo igienico) H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento UE 852/2004 nei termini di cui al successivo art. 33
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensilerie in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità
 - controllo della etichettatura
 - stoccaggio del campione significativo del pasto
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario delle giacenze
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con la normativa vigente
 - fornitura di idoneo vestiario e presidio di protezione individuale (camice, scarpe antinfortunistiche, copricapo, mascherine, guanti ecc) agli operatori che coadiuvano il servizio in tutte le sue fasi con particolare attenzione al personale che somministra il pasto
 - la preparazione di cestini da viaggio a richiesta della S.A. o di ulteriori pasti in estensione del servizio agli stessi costi di affidamento in applicazione dell'art. 106 co. 12 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii



- la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze nelle scuole e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni riportate nel successivo articolo 26 con l'utilizzo del software di proprietà dell'Ente

Tutto il servizio dovrà essere effettuato mediante attrezzature di proprietà della ditta e con personale qualificato per le mansioni svolte munito di regolare contratto, assicurazione e quanto altro risponda alle norme a tutela del lavoratore; tale personale dovrà essere accuratamente preparato e sottoposto a corso per la sicurezza secondo le vigenti disposizioni in merito; l'elenco del personale impiegato per lo svolgimento dell'intero servizio, riportante le indicazioni di cui in precedenza, andrà consegnato all'ufficio preposto dalla S.A.

L'Appaltatore ha l'obbligo di improntare la propria attività nel rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.

La suddetta carta dei servizi dovrà essere presentata dalla ditta aggiudicataria entro 60 giorni dall'avvio dell'esecuzione del contratto.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre garantire una informazione agli utenti relativamente a:

- alimentazione, salute e ambiente
- provenienza territoriale degli alimenti
- stagionalità degli alimenti
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

8. LA STRUTTURA DELLA GARA: DIVISIONE IN LOTTI

L'Amministrazione Comunale non ha inteso procedere alla suddivisione in lotti dell'appalto per evitare di rendere l'esecuzione dell'appalto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, con particolare riferimento alle esigenze di coordinamento, e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della pubblica amministrazione. Ciò anche in considerazione del fatto che l'appalto non ha una quantificazione economica significativa, e non ha le caratteristiche di un "grande appalto" come inteso dal considerando 78 della Direttiva 2014/24/UE, che per la sua configurazione consente del resto anche alle microimprese ivi citate di partecipare agevolmente alla gara. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire l'economicità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del servizio, nel quale le spese relative all'approvvigionamento delle materie prime, nonché quelli per la produzione dei pasti, incidono in misura particolarmente significativa, e quindi dei conseguenti risparmi di spesa per l'amministrazione; e ciò invero anche grazie ai considerevoli risparmi derivanti dall'impiego di un'unica struttura produttiva;
- garantire l'omogeneità delle prestazioni e della qualità, promuovendo così l'uguaglianza per tutti i cittadini, anche con riferimento alle soluzioni migliorative che saranno offerte in sede di gara, alle proposte di educazione alimentare ecc.;

9. LA QUANTIFICAZIONE DEL PREZZO DA PORRE A BASE DI GARA

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto ex art. 35 del D. Lgs. 50/2016, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali, investimenti e costi aziendali sicurezza



- Utile d'impresa

9.1 costo pasto base unitario

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

VALORE TOTALE DELLA GARA EX ART 35 c. 4 del D.Lgs 50/2016 (Biennio contrattuale + event. Rinnovo + event. Proroga tecnica)						
scuola	n. alunni	n. insegnanti e ATA	n. pasti annuali	importo base d'asta singolo	quota oneri non soggetti a ribasso	costo a.s. €
Scuola infanzia n. 5 g	50	8	11.832	4,30	0,02	51.114,24
Scuola primaria n. 5 g	103	14	23.868	4,30	0,02	103.109,76
TOTALE	173	22	35.700			154.224

Il costo unitario del pasto a base di gara è pertanto pari ad € 4,30.

9.2 spesa complessiva

Si riporta la spesa complessiva per i servizi al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

	Soggetto a ribasso	Non soggetto a ribasso	TOTALE
Biennio contrattuale 2022/23 - 2023/24	307.020	1.428	308.448
Applicazione rinnovo art. 63 co. 5 D.Lgs 50/2016 anni uno 2024/25	153.510	714	154.224
Proroga tecnica art. 106, co. 11 del D.Lgs 50/2016 mesi 6	76.755	357	77.112
TOTALE COMPLESSIVO BASE GARA	537.285	2.499	539.784
Importi a base d'asta iva al 4% esclusa			

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto per il primo biennio è quindi pari a € 307.020 ai quali si aggiungono € 1.428 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante si riserva la facoltà:

- di disporre il rinnovo del contratto, per un importo pari a € 153.510 oltre € 714 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso
- di disporre alternativamente o in combinazione tra loro, nei limiti del valore contrattuale di cui sopra, l'opzione di cui all'art. 106, co. 11, lett. a) e e) del codice, per far fronte ad eventuali sviluppi del servizio sotto il profilo quantitativo (es. attivazione nuove sezioni), ovvero per fronteggiare l'emergenza epidemiologica in corso (es. potenziamento personale, o richiesta di materiale biodegradabile e compostabile), ovvero ancora per altre esigenze analoghe, agli stessi patti e condizioni del contratto originario sulla base dei costi unitari offerti in sede di gara.
- di disporre una proroga del servizio ex art. 106, c.11 del Codice, per un valore massimo stimato di € 76.755 (computata su mesi 6), oltre € 357 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Il valore stimato dell'appalto, comprensivo di ogni forma d'opzione previsto dagli atti di gara, dell'appalto è dunque pari a € 539.784.

I costi del personale, individuati ai sensi e per gli effetti dell'art. 23, c. 16 del Codice sulla base dei parametri ricavabili dalla tabella del Ministero del lavoro e delle Politiche sociali "costo orario del lavoro per dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" aggiornati al dicembre 2021, sono stimati dalla stazione appaltante nella misura di euro 121.745 per il biennio contrattuale (negoziabile) di cui sopra.



10. LA SPESA COMPLESSIVA PER I SERVIZI ED IL QUADRO ECONOMICO

Si riporta il quadro economico complessivo di progetto:

Somme a base di gara (EX Art. 35 c. 4 del D.Lgs 50/2016)		Importi in Euro
A1	Importo corrispettivo del servizio	537.285,00
A2	Importo per oneri sicurezza (non soggetto al ribasso)	2.499,00
A	Totale a base di gara	539.784,00
Somme a disposizione		
B1	Iva 4% di A	11.880,00
B2	Contributo ANAC	375,00
B3	Fondo art. 113 D.Lgs 50/2016	10.795,60
B4	Spese per commissioni giudicatrici	
B5	Spese per pubblicità	500,00
B6	Arrotondamenti	+0,40
B	Totale somme a disposizione	23.551,00
A+B	TOTALE complessivo	563.335,00

11. I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Procedura aperta con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa da espedire sulla piattaforma Sardegna CAT che si configura come appalto di servizi sotto soglia comunitaria ai sensi dell'art. 35 c.1 lett. D) D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii. Servizi di cui all'allegato IX.

Per il dettaglio si richiamano i contenuti del disciplinare di gara.

12. CONTROLLO DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

I pasti forniti devono essere preparati a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica e secondo le più accurate procedure che ne garantiscano la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica.

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro di produzione pasti 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 dell'Ente disporre senza limitazione di orario la presenza presso il centro di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge.

Gli organismi preposti ai controlli sono:

- Ufficio Economico Finanziario-Economato dell'Ente, che potrà provvedere in maniera diretta o incaricare o delegare soggetti esperti in materia, attraverso ispezioni relative alle condizioni generali del servizio di refezione scolastica.

- La Commissione Comunale per la Mensa Scolastica istituita ai sensi di Legge presso l'ente.

I componenti della stessa saranno opportunamente informati attraverso la sottoscrizione per presa visione del Regolamento sulle mense scolastiche relativamente ai controlli da effettuare sul servizio di refezione. I membri della Commissione Mensa potranno richiedere l'intervento dell'Ufficio preposto per problemi o anomalie che dovranno essere segnalati in maniera tempestiva, precisa e circostanziata al fine di consentire interventi efficaci.



I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

La ditta aggiudicataria dovrà fare in modo che il suo operato (acquisto, conservazione, lavorazione e distribuzione delle vivande, igiene e sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare) sia rispondente e conforme alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di ristorazione collettiva, nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti autorità.

I prodotti alimentari devono recare confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni (D.L.gs. 23-06-2003 n.181 Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.167 del 21-07-2003, D.L.gs. 29-03-2004 n.99 Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 94 del 22-04-2004, D.L.gs. 8-02-2006 n.114 Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.69 del 23-03-2006, L. 2-04-2007 n.40 Supp. Ord. N.91/L alla Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n.77 del 02-04-2007;

L'Appaltatore ha l'obbligo di improntare la propria attività nel rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una Carta dei Servizi che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.

Sarà previsto un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza. Tale sistema sarà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

A cadenza trimestrale il responsabile del servizio nominato dal contraente dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

13. SICUREZZA ALIMENTARE E TRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO ALIMENTARE

Il Comune promuove ed inserisce, come elementi di valutazione premianti dell'offerta, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP) con particolare attenzione alla fornitura di alimenti “ a filiera corta o regionali a Km zero” così come disposto dalla Legge 6 ottobre 2017 n. 158 *“misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni”*. **La quantità minima di tali prodotti da impiegarsi per l'esecuzione del servizio è pari al 50%**

14. PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure, appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia e primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa).

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASSL e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;



- collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutarì;
- a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

15. TARIFFE DEL SERVIZIO

L'Amministrazione del Comune di Ossi, nell'ambito delle determinazioni delle tariffe dei servizi a domanda individuale, determina anche la quota di contribuzione relativa al servizio di mensa scolastica.

Tale quota di contribuzione, evidenziata nella tabella riassuntiva che segue in riferimento all'anno scolastico 2022/23, è sulla base del singolo pasto usufruito e pagabile in diverse modalità a seconda della fascia di appartenenza.

La tariffa è dovuta sulla base delle seguenti caratteristiche:

- Differenziazione sulla base del numero di figli iscritti al servizio;
- Differenziazione sulla base del reddito ISEE;
- esenzione in caso di invalidità L.104/92 comma 3 art. 3;

fascia di reddito ISEE	1 figlio	2 figli	3/più figli
da € 9 000,01 in su	€ 2,91 A1	€ 2,43 A2	€ 2,22 A3
da € 0,00 a € 9 000,00 obbligo di presentazione attestazione ISEE 2016	€ 2,54 B1	€ 2,06 B2	€ 1,80 B3

tipologia	servizio gratuito	
Disabilità accertata	C	unire certificazione di Legge per l'invalidità rilasciata dall'organo competente ai sensi della L. 104/1992 art. 3 comma 3 Validità permanente o Validità con scadenza al

16. PAGAMENTI E PORTALE DEDICATO

16.1 modalità di pagamento

La modalità di pagamento per il servizio di mensa scolastica dovrà essere la seguente:

I versamenti andranno effettuati su apposito C/C postale intestato al Comune di Ossi, Servizio di tesoreria comunale al num. 12327078 o in alternativa sul CC bancario di Tesoreria Comunale IT59A0101587510000000042154 **attraverso il canale telematico PagoPA**, gli stessi dovranno riportare in oggetto l'indicazione del "nome, cognome e della classe di appartenenza" dell'alunno, nonché l'A.S. di riferimento.

I pagamenti così effettuati dovranno essere obbligatoriamente trasmessi all'Ufficio preposto attraverso l'indirizzo di posta elettronica che verrà indicato nella documentazione di iscrizione degli alunni e nell'avviso di inizio servizio al quale verrà data adeguata pubblicità.

I

16.2 portale dei genitori

Per il controllo della situazione contabile comprensiva della presenza ai pasti e versamenti sempre in fase di iscrizione al servizio di mensa, verrà data indicazione del link attraverso il quale accedere al portale ad essa dedicato EatupMense, delle modalità di registrazione nonché della fornitura delle credenziali personali.



17. RISCHI DA INTERFERENZE - DUVRI

Si precisa, ai sensi e per gli effetti della L. 3 agosto 2007, n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio presenta rischi da interferenza.

L'Appaltatore è obbligato a integrare eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei rischi Interferenziali, allegati 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.

18. ALLEGATI

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- Relazione tecnico illustrativa;
- Capitolato d'appalto;
- Menù e grammature;
- DUVRI