



Comune di Terralba

GARA D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA
APPARTENENTI ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI TERRALBA

CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

0 - Premessa

Il servizio di refezione scolastica si conferma un pilastro imprescindibile per il benessere e lo sviluppo dei più piccoli.

Ben più di un semplice pasto, la mensa scolastica rappresenta un laboratorio quotidiano di crescita, dove i bambini non solo ricevono un supporto nutrizionale adeguato, ma imparano anche a socializzare, a condividere e ad acquisire sane abitudini alimentari in un contesto inclusivo.

Questo ambiente strutturato contribuisce in modo significativo alla riduzione delle disuguaglianze socio-economiche, garantendo a ogni bambino, indipendentemente dalla sua provenienza, l'accesso a un'alimentazione di qualità.

L'Amministrazione Comunale di Terralba, in virtù del proprio impegno a tutela delle future generazioni, riconosce la priorità assoluta di questo servizio per le scuole dell'infanzia e primarie del territorio.

La sua continuità è considerata essenziale non solo per la salute dei bambini, ma anche per agevolare le famiglie nella gestione degli impegni quotidiani e per promuovere un ambiente scolastico sereno e propizio all'apprendimento.

Questo approccio è saldamente ancorato ai principi di buona amministrazione, trasparenza, efficienza e imparzialità, che guidano l'operato della pubblica amministrazione nel garantire servizi essenziali.

Per assicurare la massima qualità e la salvaguardia dell'interesse superiore dei minori, il Comune si impegna a erogare un servizio di mensa che rispetti elevati standard in termini di igiene, sicurezza alimentare, varietà dei menù, attenzione alle esigenze dietetiche speciali e sostenibilità.

Questa iniziativa, quindi, si inserisce in un quadro di innovazione e responsabilità sociale, orientato a garantire ai bambini di Terralba un futuro sano e promettente, nel pieno rispetto del quadro normativo vigente e dei valori che animano la funzione pubblica.

1 - Avvio della nuova procedura di gara

Poiché l'attuale appalto è in scadenza, si rende necessario avviare una **nuova procedura di gara ad evidenza pubblica** per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica rivolto alle scuole dell'infanzia e primarie dell'Istituto Comprensivo Statale di Terralba.

In base a quanto stabilito dall'**art. 41, comma 12**, e dall'**allegato I.7, art. 4-bis del D.Lgs. 36/2023**, la progettazione dei servizi e delle forniture è articolata in un **unico livello**, da predisporre direttamente dalle stazioni appaltanti attraverso propri dipendenti.

Il progetto dovrà contenere almeno:

- una **relazione generale illustrativa**,
- un **capitolato tecnico**,



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

- un **documento di stima economica**, come previsto dai commi 13 e 14 dell'articolo 41 dello stesso decreto.

Ai sensi dell'**articolo 41, comma 13 del D.Lgs. 36/2023**, il costo medio del lavoro viene determinato annualmente dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, sulla base dei valori stabiliti dalla contrattazione collettiva nazionale. Si tiene conto della natura giuridica delle imprese, delle normative previdenziali e assistenziali, nonché delle caratteristiche settoriali e territoriali.

Per quanto riguarda i costi relativi a prodotti, attrezzature e lavorazioni, si utilizzeranno i **prezzi correnti** riportati nei prezzari regionali aggiornati, oppure, in loro assenza, si farà riferimento a listini ufficiali o ai prezzi correnti di mercato.

2 - Oggetto del servizio

Servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria appartenenti all'istituto comprensivo statale di Terralba.

3 - Destinatari del servizio

Il servizio è destinato agli alunni della scuola dell'infanzia (di età compresa tra i 3 e i 5 anni) dei plessi di via Eleonora e via Asilo, agli alunni della scuola primaria (di età compresa tra i 6 e i 10 anni) del plesso di via Roma, nonché ai docenti e al personale scolastico ausiliario.

4 - Descrizione del servizio

Il servizio comprende le seguenti principali 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 di Via Eleonora, compresa la preparazione e fornitura di pasti personalizzati a seguito di specifiche prescrizioni di medico specialista;



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

- confezionamento e trasporto dei pasti in contenitori isotermitici e con automezzi idonei presso i plessi scolastici della scuola dell'infanzia di Via Asilo e della scuola primaria di Via Roma;
- 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;
- tutte le ulteriori prestazioni e misure ritenute necessarie per assicurare il regolare e completo espletamento del servizio.

I servizi compresi nell'appalto in oggetto sono dettagliati nella documentazione di gara, con particolare riferimento al **Capitolato speciale**, al quale si rimanda.

La prenotazione dei pasti e il pagamento della quota di compartecipazione da parte degli utenti avverranno tramite un apposito software gestionale fornito dal Comune e gestito dall'ufficio comunale competente. Per garantire un efficace flusso dei dati informativi, l'ufficio potrà avvalersi della collaborazione della Ditta appaltatrice e, previo accordo con l'autorità scolastica, del personale ausiliario in servizio presso i plessi scolastici coinvolti.

Nel presente appalto, trovano piena applicazione le disposizioni del **Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari"**. Questa applicazione si estende con particolare riferimento alle clausole contrattuali previste dal medesimo decreto, in conformità a quanto stabilito dall'articolo 57, commi 1 e 2, del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (Codice dei Contratti Pubblici).

Dato che l'aggiudicazione dell'appalto avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, basata sul miglior rapporto qualità/prezzo, saranno inclusi tra i criteri di valutazione dell'offerta tecnica alcuni criteri premianti specificamente previsti dal D.M. Ambiente n. 65/2020. A tali criteri sarà attribuita una quota significativa del punteggio tecnico complessivo, al fine di incentivare soluzioni maggiormente sostenibili e in linea con gli obiettivi ambientali.

È importante sottolineare che l'applicazione dei suddetti criteri avviene salvo eventuali deroghe. Tali deroghe dovranno essere adeguatamente giustificate da esigenze specifiche e inconfutabili, riconducibili al contesto particolare in cui il servizio di ristorazione dovrà essere erogato.



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Il servizio dovrà essere svolto dal Gestore con propri capitali e con proprio personale mediante apposita organizzazione a suo rischio e con totale esonero da ogni responsabilità presente e futura per l'Amministrazione Comunale.

L'Impresa affidataria dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione Comunale.

Per il consumo dei pasti potranno essere utilizzati i piatti, le posate, i bicchieri e le caraffe disponibili nei refettori delle scuole; qualora dette stoviglie fossero insufficienti, la ditta dovrà integrarle a proprie spese.

La ditta affidataria dovrà inoltre provvedere a sua cura e spesa, a fornirsi delle attrezzature mancanti per un corretto e funzionale espletamento del servizio.

L'Amministrazione Comunale fornirà in comodato d'uso gratuito alla ditta affidataria per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, il locale cucina, le attrezzature e gli arredi in dotazione alla cucina della scuola dell'infanzia di via Eleonora e nei refettori interessati della scuola dell'infanzia di Via Eleonora e Via Asilo e della scuola primaria di Via Roma.

Inoltre, il Comune si fa carico della manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché delle spese per il riscaldamento degli ambienti, l'energia elettrica, il gas e l'acqua necessari per la cottura degli alimenti.

Saranno a carico della Ditta appaltatrice tutti i costi a impianti, macchinari e attrezzature derivanti da rotture o guasti causati da noncuranza o condotta negligente da parte degli operatori della Ditta.

5 - Plessi scolastici interessati

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

Scuola	Indirizzo
Infanzia	Via Eleonora - Terralba
Infanzia	Via Asilo - Terralba
Primaria	Via Roma - Terralba

L'iscrizione alla scuola non implica automaticamente la fruizione del servizio mensa; pertanto, il numero degli iscritti alla scuola potrebbe differire da quello dei fruitori.

La preparazione dei pasti dovrà avvenire, in tutte le sue fasi, nell'apposito **centro di cottura ubicato nel plesso scolastico di Via Eleonora.**



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

6 – Durata dell'appalto, giorni e orari di erogazione del servizio

La durata dell'appalto è di **33 mesi**, con inizio a **gennaio 2026** e **conclusione a giugno 2029**, e si estende sui seguenti anni scolastici:

- **A.S. 2025/2026 (gennaio 2026 – giugno 2026) – 6 mesi**
- **A.S. 2026/2027 (ottobre 2026 – giugno 2027) – 9 mesi**
- **A.S. 2027/2028 (ottobre 2027 – giugno 2028) – 9 mesi**
- **A.S. 2028/2029 (ottobre 2028 – giugno 2029) – 9 mesi**

Sulla base dei dati degli ultimi tre anni, si stima che il servizio della scuola dell'infanzia sarà garantito per circa 168 giorni all'anno, mentre quello della scuola primaria per circa 153 giorni all'anno.

Il servizio sarà erogato nei giorni e negli orari indicati di seguito, in conformità con il calendario scolastico vigente (salvo modifiche degli orari scolastici che saranno tempestivamente comunicate).

Le chiusure avverranno in corrispondenza delle festività istituzionali o in caso di forza maggiore.

Anno scolastico 2025/2026		
Scuola	Mesi di apertura	Giorni e orari di apertura del servizio
Infanzia - Via Eleonora	1 gennaio / 25 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Infanzia - Via Asilo	1 gennaio / 25 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Primaria - Via Roma	1 gennaio / prima settimana di giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 13.00

Anno scolastico 2026/2027 e 2027/2028		
Scuola	Mesi di apertura	Giorni e orari di apertura del servizio
Infanzia - Via Eleonora	01 ottobre / 30 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Infanzia - Via Asilo	01 ottobre / 30 giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 12.00
Primaria - Via Roma	01 ottobre / prima settimana di giugno	Dal lunedì al venerdì Inizio ore: 13.00



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Eventuali variazioni potranno essere apportate esclusivamente a seguito di modifiche al calendario scolastico o al programma concordato con la Stazione Appaltante e i Dirigenti scolastici. In tali casi, le modalità operative aggiornate verranno definite con l'appaltatore al fine di assicurare la continuità e la regolarità del servizio pubblico di refezione scolastica.

La sospensione temporanea del servizio potrà essere disposta dalla Stazione Appaltante esclusivamente in presenza di situazioni oggettive che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio stesso (ad esempio eventi straordinari, ordinanze sanitarie, chiusura degli edifici scolastici, etc.).

La Stazione Appaltante non assume responsabilità per l'eventuale mancata o tardiva comunicazione da parte dell'autorità scolastica in merito alla sospensione delle attività didattiche giornaliere che comporti l'interruzione del servizio di ristorazione (quali scioperi del personale scolastico, gite di istruzione, uscite didattiche, eventi o altre circostanze simili).

L'Appaltatore dovrà comunque adottare tutte le misure organizzative necessarie per garantire il servizio con continuità, flessibilità e tempestività, anche in presenza di variazioni non programmabili, assicurando un costante coordinamento con la Stazione Appaltante e con le istituzioni scolastiche.

7 - Modalità di quantificazione del servizio

Le modalità di quantificazione dell'appalto, volte alla stima economica in conformità a quanto previsto dai commi 13 e 14 dell'articolo 41 del D.Lgs. 36/2023, permetteranno di definire i seguenti parametri:

- **stima dei pasti da erogare;**
- **costi della manodopera;**
- **costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso;**
- **costi di esercizio**
- **importo a base di gara;**
- **valore economico complessivo dell'appalto;**
- **costo unitario del pasto;**
- **durata dell'appalto;**
- **eventuali opzioni contrattuali.**

La stima economica dell'appalto e la sua eventuale marginalità saranno inoltre funzionali all'individuazione dei **requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale** richiesti agli operatori economici, nonché alla definizione dei **criteri di valutazione da inserire nell'offerta tecnica.**



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

7.1 - Quantificazione dei pasti

Per stimare il fabbisogno di pasti per l'intero appalto, è stata utilizzata una metodologia che combina i dati storici degli ultimi tre anni con il numero previsto di classi per i prossimi anni.

Di conseguenza, la stima della media giornaliera di pasti (per alunni e personale scolastico) è la seguente:

- **Scuole dell'infanzia:** 112 pasti.
- **Scuola primaria:** 64 pasti per l'anno scolastico 2025/2026, con un incremento a 84 pasti a partire dal successivo anno scolastico, a seguito dell'aggiunta di una nuova classe.

In base a queste proiezioni, si stima un'erogazione totale di **115.850 pasti**, suddivisi come segue:

	Durata contrattuale				Totale contrattuale
	A.S. 2025/2026 (gennaio/giugno)	A.S. 2026/2027 (ottobre/giugno)	A.S. 2027/2028 (ottobre/giugno)	A.S. 2028/2029 (ottobre/giugno)	
Pasti totali (alunni e personale scolastico) destinati alla scuola dell'infanzia di Via Eleonora e Via Asilo	12.450	19.400	19.400	19.400	70.650
Pasti totali (alunni e personale scolastico) destinati alla scuola primaria di Via Roma*	6.500	12.900	12.900	12.900	45.200
Totali	18.950	32.300	32.300	32.300	115.850

TALI DATI HANNO VALORE INDICATIVO AI SOLI FINI DELLA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA, IL QUANTITATIVO EFFETTIVO DI PASTI CONSUMATI ANNUALMENTE È SUBORDINATO AL NUMERO DEGLI UTENTI CHE GIORNALMENTE RICHIEDONO IL SERVIZIO, ALLE ASSENZE E AD ALTRE CAUSE E CIRCOSTANZE GIUSTIFICABILI, SENZA CHE L'APPALTATORE POSSA VANTARE DIRITTI, AVANZARE RISERVE O CHIEDERE COMPENSI DI SORTA.



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

7.2 - Quantificazione del personale e costo manodopera

Sulla base dei volumi di pasti stimati e degli standard qualitativi richiesti per l'erogazione del servizio, è stata definita la struttura organizzativa minima necessaria a garantire un'elevata qualità del servizio e un'efficiente gestione delle operazioni.

Nello specifico, la composizione del personale previsto è la seguente:

Personale di produzione:

- **Cuoco: 1 unità con un impegno di 5 ore giornaliere.** Questa figura è responsabile della preparazione dei pasti, della supervisione delle attività in cucina e del rispetto delle normative igienico-sanitarie (HACCP).
- **Aiuto cuoco: 1 unità con un impegno di 3 ore giornaliere.** Collabora con il cuoco nelle fasi di preparazione e porzionamento, assicurando il corretto flusso di lavoro in cucina.

Personale di servizio mensa:

- **Addetti al servizio mensa: per l'anno scolastico 2025/2026, si stima che saranno necessari 8 addetti al servizio mensa. A partire dall'anno scolastico 2026/2027, questo numero aumenterà a 9 unità a causa dell'aggiunta di una nuova classe nella scuola primaria di Via Roma. Ogni addetto lavorerà per 2 ore al giorno.** Questa quantificazione è stata determinata al fine di garantire un rapporto di assistenza di 1:25 tra il personale addetto e i bambini presenti in mensa, assicurando un servizio attento e una supervisione adeguata durante i pasti.

Personale logistico:

- **Autista: 1 unità con un impegno di 2 ore giornaliere.** Questa figura è essenziale per la gestione della logistica, inclusi il trasporto delle derrate alimentari e la consegna dei pasti, garantendo la tempestività e l'integrità dei prodotti.



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

7.3 - Costo della manodopera

Il calcolo progettuale della stima dei costi della manodopera è stato elaborato sulla base dei seguenti elementi:

- a) ai sensi dell'art. 11, comma 1 e 2 del D.lgs. 36 del 2023, il Contratto Collettivo Nazionale indicato per il presente appalto è il **CCNL PER I DIPENDENTI DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO SOTTOSCRITTO IN DATA 5 GIUGNO 2024 (CODICE CONTRATTO CNEL H05Y)**. Il contratto scelto risulta essere stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione risulta essere strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto;
- b) l'inquadramento del personale richiesto, ai sensi del CCNL di riferimento è il seguente:

Figura professionale	Livello
Cuoco	3
Aiuto Cuoco	4
Addetto al servizio mensa	6S
Autista	5

- c) Ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del Codice, il costo orario medio applicato per ciascun profilo professionale, comprensivo degli adeguamenti retributivi progressivi, è quello indicato nelle tabelle approvate con Decreto Direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025, emanato dal Ministero del Lavoro, in riferimento al CCNL sopra richiamato, come riportato nella tabella seguente:

Figura	Livello	GEN 26	SET 26	GEN 27	GIU 27	NOV 27	DIC 27
Cuoco	3	22,73	23,27	23,29	23,69	23,79	24,32
Aiuto Cuoco	4	21,40	21,88	21,91	22,28	22,36	22,85
Autista	5	20,05	20,49	20,52	20,85	20,94	21,38
Addetto servizio mensa	6S	19,24	19,65	19,68	19,99	20,06	20,47

Sulla base delle considerazioni precedentemente esposte, il **costo totale della manodopera** per l'intera durata contrattuale è pari a: **354.397,00 €**.

Il calcolo dettagliato del costo complessivo della manodopera è riportato nell'Allegato – Dettaglio della quantificazione del costo della manodopera.



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

È importante notare che il costo della manodopera determinato non tiene conto di:

- dell'applicazione di un diverso contratto da parte dell'operatore economico, rispetto a quello identificato dal presente Comune, che assicura le medesime tutele economiche e normative ai lavoratori;
- eventuali benefici previsti dalle leggi a cui l'operatore economico potrebbe avere diritto;
- gli oneri derivanti dalla gestione aziendale e dagli accordi di secondo livello;
- gli oneri specifici legati agli adempimenti connessi alla normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, come previsto dal decreto legislativo del 9 aprile 2008, n. 81 e le sue successive modifiche;
- differenti standard di prestazione all'interno del servizio che l'operatore economico adatterà alla casistica specifica.

7.4 Quantificazione degli oneri sicurezza rischi da interferenza

Nel rispetto dell'articolo 26, comma 2 e 3, del Decreto Legislativo 81/2008, è stato redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI). Questo documento ha lo scopo di individuare e adottare le misure necessarie per eliminare o, se non possibile, ridurre i rischi derivanti dalla cooperazione tra l'azienda committente e quella appaltatrice.

Gli oneri complessivi per i rischi da interferenza ammontano a **€ 1.737,75** (valore non soggetto a ribasso). Per ogni pasto ordinato e somministrato, sarà riconosciuto un importo **di € 0,015 + IVA** oltre l'importo riconosciuto per ogni pasto. Questo importo è parte integrante del contratto e copre le spese relative alla gestione dei rischi da interferenza.

Il DUVRI, che descrive in dettaglio tutte le misure di sicurezza, sarà allegato al contratto d'appalto per garantire la massima trasparenza e conformità normativa.

7.5 Calcolo dei costi di esercizio

I costi di esercizio stimati per l'intera durata contrattuale ammontano a **€ 363.873,00**, al netto dell'IVA.

Questo importo è la somma delle diverse voci di costo qui di seguito dettagliate:

- **Costo derrate alimentari:** l'importo di **289.625,00 €** è stato calcolato moltiplicando il numero totale stimato di 115.850 pasti per un costo unitario di 2,50 €. Tale valore garantisce il pieno rispetto degli standard qualitativi previsti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM).



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

- **Costo materiale ausiliario e spese generali:** le stime per queste voci, rispettivamente di **10.248,00 €** e **40.000,00 €**, sono state elaborate prendendo come riferimento i dati di mercato per servizi analoghi per caratteristiche e dimensioni.
- **Utile:** la quota di utile, pari a **24.000,00 €**, è stata determinata per garantire la sostenibilità economica dell'operatore, coprire i rischi d'impresa e consentire futuri investimenti sul servizio.

Tabelle riepilogativa dei costi di esercizio

Voce di costo	Importo
Costo derrate alimentari	289.625,00 €
Costo materiale ausiliario	10.248,00 €
Costo spese generali	40.000,00 €
Utile	24.000,00 €
Totale	€ 363.873,00

7.4 - Calcolo del valore a base d'asta e dell'importo totale dell'appalto.

Sulla base delle considerazioni precedentemente esposte, i valori economici finali dell'appalto sono i seguenti:

		Incidenza %	Incidenza € su pasto
Costo manodopera	354.397,00 €	49,34%	3,06 €
Costo derrate alimentari	289.625,00 €	40,32%	2,50 €
Costo materiale ausiliario	10.248,00 €	1,43%	0,09 €
Costo spese generali	40.000,00 €	5,57%	0,35 €
Utile	24.000,00 €	3,34%	0,21 €
(A) Importo totale a base di gara	718.270,00 €	100,00%	6,20 €
(B) IVA (4%)	28.730,80 €		
(C) Importo totale a base di gara lordo (A+B)	747.000,80 €		
(D) Oneri sicurezza rischi da interferenza non soggetti a ribasso	1.737,75 €		
(E) IVA oneri sicurezza rischi da interferenza (22%)	382,31 €		
F) Importo totale oneri sicurezza rischi da interferenza (IVA inclusa)	2.120,06 €		
(G) Valore totale appalto al netto dell'IVA (A+D)	720.007,75 €		
Valore totale appalto incluso IVA (C+F)	749.120,86 €		
Costo unitario pasto al netto dell'IVA (4%)	6,20 €		
Oneri sicurezza rischi da interferenza non soggetti a ribasso	0,015 €		



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

L'importo a base di gara stimato per l'appalto, che copre l'intero periodo contrattuale di 33 mesi, è di € **718.270,00 (IVA esclusa)**.

Il valore globale presunto dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, ammonta a € **720.007,75 (IVA esclusa)**. Questo importo è la somma dell'importo a base di gara (€ 718.270,00) e degli oneri per i rischi da interferenza (€ 1.737,75), i quali non sono soggetti a ribasso.

Poiché tale importo è inferiore alla soglia comunitaria, la gara viene classificata come "sotto soglia".

L'importo a base di gara per ogni singolo pasto, servito ad alunni, docenti e personale ausiliario, è di € **6,20 + IVA**.

Questo valore è stato calcolato dividendo l'importo totale a base di gara (€ 718.270,00) per il numero complessivo dei pasti previsti, pari a **115.850**.

A questo importo si aggiungono € **0,015 + IVA** per gli oneri relativi alla sicurezza da rischi da interferenza. Si precisa che quest'ultima quota **non è soggetta a ribasso**.

Relativamente al contributo ANAC, per la presente gara esso risulta definito in € **77,00** per gli operatori economici e in € **410,00** per la stazione appaltante.

Il contratto verrà stipulato, ai sensi dell'articolo 18, comma 1, del Decreto Legislativo 36 del 2023, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante.

8 - Procedura di gara e criteri di valutazione

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base della migliore qualità, ai sensi dell'art. 108, comma 1 e 2, del medesimo Decreto Legislativo.

La gara si terrà sul portale telematico di SardegnaCAT, secondo le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 36/2023 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.

Il punteggio massimo per l'offerta tecnica è pari a **80 punti**, mentre per l'offerta economica è pari a **20 punti**;



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

L'offerta tecnica verrà valutata in base ai seguenti criteri di valutazione:

N.	Parametro	Punti MAX	Criteri di valutazione	Punti "D" MAX	Punti "T" MAX
1	ESPERIENZA DELLA FIGURA DEL CUOCO E AIUTO CUOCO	6	<p>L'esperienza professionale della figura individuata come cuoco e aiuto cuoco sarà valutata considerando il numero complessivo di mesi di attività svolta negli ultimi dieci anni, calcolati a decorrere dalla data di pubblicazione del bando.</p> <p><u>Sarà assegnato un punteggio di:</u> 0,1 punti per ogni mese di esperienza professionale nell'ambito specifico della ristorazione scolastica.</p> <p>0,05 punti per ogni mese di esperienza professionale nell'ambito della ristorazione collettiva.</p> <p>Il punteggio massimo assegnabile è di 6 punti, di cui max. punti 4 per il cuoco e max. punti 2 per l'aiuto cuoco.</p> <p>A supporto di quanto dichiarato, dovrà essere allegato un dettagliato curriculum vitae del cuoco e aiuto cuoco da cui si evincano in maniera chiara i periodi e la tipologia di servizio (ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva).</p> <p>La mancata presentazione del CV comporterà l'assegnazione di un punteggio pari a zero.</p> <p>Non verrà attribuito alcun punteggio per quei periodi e tipologie di servizio (ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva) non specificati in maniera chiara e inequivocabile nel curriculum vitae.</p> <p>Si sottolinea che al fine di garantire la continuità operativa dei servizi e la piena disponibilità a subentrare con personale proprio della ditta subentrante qualora i dipendenti dell'operatore economico uscente non dovessero accettare il passaggio contrattuale, l'operatore economico concorrente dovrà rendere nel modulo 1 (DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE A CORREDO DELL'OFFERTA) l'apposita dichiarazione riportata nel modulo medesimo, al punto 7, sulla piena disponibilità delle figure professionali necessarie.</p>		6
2	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE OPERATIVA GIORNALIERA DEL SERVIZIO	12	<p>L'offerente è tenuto a presentare una descrizione puntuale di una giornata tipo, indicando in modo chiaro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • gli orari di inizio e fine delle diverse attività; • il personale coinvolto in ciascuna fase, con indicazione del numero di operatori, delle qualifiche professionali e dei relativi compiti. • le operazioni svolte nelle varie fasi della giornata, comprese quelle di preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti; • le attività di pulizia e riordino degli ambienti e delle attrezzature; • tutte le ulteriori attività previste dal capitolato. 	12	
3	GESTIONE OPERATIVA DELLE DIETE SPECIALI PERSONALIZZATE	5	<p>L'offerente dovrà presentare un protocollo operativo dettagliato che descriva in modo chiaro e puntuale le procedure adottate per la gestione delle diete speciali personalizzate, includendo almeno i seguenti elementi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Personale incaricato.</i> Indicazione delle figure coinvolte e della specifica formazione ricevuta in materia di diete speciali e sicurezza alimentare. 	5	



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

			<ul style="list-style-type: none"> • <i>Modalità di preparazione.</i> Descrizione delle procedure di preparazione separata dei pasti, finalizzate a garantire la sicurezza alimentare e a prevenire ogni rischio di contaminazione. • <i>Identificazione e tracciabilità.</i> Illustrazione del sistema adottato per identificare e tracciare i pasti speciali, dalla fase di preparazione fino alla somministrazione. • <i>Somministrazione inclusiva.</i> Descrizione delle modalità di somministrazione in un contesto inclusivo, evitando qualsiasi forma di discriminazione. • <i>Comunicazione con famiglie e referenti istituzionali.</i> Definizione delle modalità di interazione con le famiglie e/o con i referenti comunali, scolastici e/o sanitari, con particolare attenzione alla gestione delle situazioni di emergenza. 		
4	GESTIONE DI UNA MENSA A FILIERA CORTA SARDA	20	<p>Sarà valutato il numero di derrate alimentari sarde a chilometro zero e/o a filiera corta fornite per l'intera durata del contratto, selezionate tra quelle indicate nella tabella allegata.</p> <p>Il concorrente è tenuto a compilare la TABELLA "GESTIONE DI UNA MENSA A FILIERA CORTA SARDA", inserendo le derrate alimentari proposte e tutte le informazioni necessarie a certificarne la provenienza, come il nome commerciale, l'azienda produttrice e/o il fornitore.</p> <p>Per ogni derrata a chilometro zero o a filiera corta presente e correttamente identificata nella tabella attraverso il contrassegno X e le informazioni necessarie a certificare la provenienza, verrà assegnato il punteggio riportato a fianco di ciascuna derrata nella colonna denominata "<i>Punteggio per ciascuna derrata</i>", fino a un massimo di 20 punti.</p> <p>La mancata presentazione di tale tabella comporterà l'assegnazione di un punteggio pari a zero.</p> <p>La mancata indicazione delle informazioni necessarie a certificarne la provenienza nell'apposito rigo e colonna della tabella, comporterà l'assegnazione di punti zero alla relativa derrata, anche qualora quest'ultima sia stata debitamente contrassegnata.</p> <p>Rimane ferma la possibilità, per l'Operatore Economico, di modificare e/o integrare in fase di esecuzione del contratto, i fornitori individuati in fase di presentazione dell'offerta tecnica, a condizione che le derrate presentino comunque i requisiti (chilometro zero e/o a filiera corta) dichiarati in sede di gara.</p> <p>Si sottolinea che la selezione delle derrate a chilometro zero e/o a filiera corta deve in ogni caso rispettare i requisiti minimi contrattuali previsti dai Criteri Ambientali Minimi (CAM).</p>		20
5	PIANO COMUNICAZIONE DI PER PROMUOVERE SOSTENIBILITÀ ALIMENTAZIONE CORRETTA	5	<p>L'offerente dovrà predisporre un piano di comunicazione chiaro, mirato e adeguato all'utenza, finalizzato a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diffondere informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale adottate nel servizio; • promuovere corrette abitudini alimentari; • incentivare il consumo completo del pasto. <p>La valutazione terrà conto anche della chiarezza, concretezza, pertinenza e idoneità dei messaggi proposti.</p>		5



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

6	PIANO DI GESTIONE DELLE EMERGENZE E CONTINUITÀ DEL SERVIZIO	9	<p>L'offerente dovrà presentare un piano di gestione delle emergenze completo e strutturato, volto a garantire la continuità operativa e il mantenimento degli standard qualitativi del servizio anche in condizioni critiche o impreviste.</p> <p>Il piano dovrà descrivere in modo chiaro le misure organizzative e operative previste per la gestione efficace dei seguenti scenari:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interruzione delle forniture essenziali (acqua, energia elettrica, materie prime). • Assenza improvvisa di personale strategico o di figure chiave per lo svolgimento del servizio. • Guasti gravi ad attrezzature o impianti indispensabili. • Emergenze sanitarie (ad es. epidemie, contaminazioni). • Eventi esterni imprevedibili (ad es. condizioni meteorologiche avverse, interruzioni della viabilità, chiusure scolastiche o istituzionali). • Sospetti o casi confermati di intossicazione alimentare. 	9	
7	PROCESSI INFORMATIVI CHIARI E STRUTTURATI TRA OPERATORE ECONOMICO E STAZIONE APPALTANTE	8	<p>Predisposizione di una dettagliata scheda di sintesi che l'operatore economico si impegna a compilare e fornire mensilmente alla stazione appaltante, ed una scheda riepilogativa annuale al fine di facilitare la consultazione e il controllo delle informazioni riguardanti la provenienza, la qualità e la quantità degli alimenti utilizzati e di verificare il rispetto degli obblighi contrattuali.</p> <p>Lo schema delle due schede (di sintesi mensile e riepilogativa annuale) dovranno essere inserite e ricomprese nel numero massimo di pagine stabilito per il progetto tecnico.</p>	8	
8	MISURE PER PREVENIRE E RIDURRE GLI SPRECHI ALIMENTARI	4	<p>L'offerente dovrà presentare un piano dettagliato per la riduzione degli sprechi alimentari, con particolare focus sul pane e sulla frutta fresca del giorno. Il piano dovrà includere azioni concrete, specifiche e misurabili, volte a minimizzare gli sprechi e ottimizzare l'utilizzo delle risorse.</p>	4	
9	ATTIVITÀ DI SUPPORTO TECNICO E AMMINISTRATIVO RIVOLTE ALLA STAZIONE APPALTANTE	6	<p>Saranno valutati la messa a disposizione di un referente della Ditta dedicato a supportare la Stazione Appaltante, nonché le modalità specifiche di supporto proposte per garantire un'assistenza efficace, con particolare riferimento alla gestione delle iscrizioni, all'assistenza degli utenti nell'utilizzo della piattaforma digitale per la corretta prenotazione dei pasti e risoluzione di problematiche correlate all'utilizzo, nonché al controllo della corrispondenza tra pasti prenotati e presenze effettive dei bambini.</p> <p>La valutazione terrà conto anche della chiarezza, concretezza, pertinenza e idoneità delle soluzioni proposte.</p>	6	
10	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE QUALITÀ AI SENSI DELLA UNI EN ISO 9001 DEL 2015	3	<p>Sarà valutato il possesso della certificazione di qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015.</p> <p><u>Saranno assegnati 3 punti in caso di possesso della certificazione e 0 punti in caso di sua assenza.</u></p> <p><u>Copia della certificazione dovrà essere allegata all'offerta tecnica.</u></p> <p>In caso di partecipazione in forma associata, la valutazione del possesso della certificazione si applica come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g) e h) del Codice, è sufficiente che almeno uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, il consorzio ordinario o il GEIE, oppure una delle imprese retiste partecipanti alla gara, sia in possesso della certificazione; • per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice, è sufficiente che il consorzio o una 	3	



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

			delle consorziate partecipanti alla gara sia in possesso della certificazione.		
11	POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE PER LA PARITÀ DI GENERE AI SENSI DELLA UNI PDR 125 DEL 2022	2	<p>Verrà valutato il possesso della certificazione per la parità di genere ai sensi della UNI PDR 125 del 2022.</p> <p><u>Saranno attribuiti 2 punti in caso di possesso della certificazione e 0 punti in caso di assenza della stessa.</u></p> <p><u>Copia della certificazione dovrà essere allegata all'offerta tecnica.</u></p> <p>In caso di partecipazione in forma associata, la valutazione del possesso della certificazione si applica come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> • per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g) e h) del Codice, è sufficiente che almeno uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, il consorzio ordinario o il GEIE, oppure una delle imprese retiste partecipanti alla gara, sia in possesso della certificazione; • per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c) e d) del Codice, è sufficiente che il consorzio o una delle consorziate partecipanti alla gara sia in possesso della certificazione. 		2

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento **pari a 40** per il punteggio tecnico complessivo.

9 - Requisiti di qualificazione dell'operatore economico (Rif. art. 100 e Allegato II. 12 del d.lgs. 36/2023)

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.

La partecipazione a questa gara d'appalto è aperta agli operatori economici che, a pena di esclusione, soddisfino i seguenti requisiti minimi, oltre a quelli di carattere generale:

Ai sensi dell'art.100 comma 11 si richiede di dimostrare:

DI POSSEDERE UN FATTURATO GLOBALE MATURATO NEI MIGLIORI TRE ANNI DEI CINQUE PRECEDENTI (2020-2024) PARI ALL'IMPORTO DI € 300.000,00 (al netto dell'IVA).

Ai sensi dell'art.100 comma 11 si richiede di dimostrare:

DI AVER ESEGUITO NEGLI ULTIMI DIECI ANNI DALLA DATA DI PUBBLICAZIONE DELLA GARA DI ALMENO N. 1 SERVIZIO ANALOGO (ES. MENSE OSPEDALIERE E UNIVERSITARIE, RISTORAZIONE IN CASE DI RIPOSO O RSA, CATERING PER CASERME, ISTITUTI RELIGIOSI, ISTITUTI PENALI, UNIVERSITÀ O ALTRE COMUNITÀ, ETC.) DI IMPORTO MINIMO PARI A € 80.000,00 (al netto dell'IVA), A FAVORE DI SOGGETTI PUBBLICI E/O PRIVATI.



CIG B81F4ACED4

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

10 - Clausola sociale

Il presente appalto è soggetto all'applicazione delle clausole sociali, in conformità a quanto previsto dall'articolo 57 del Codice dei contratti pubblici, nonché agli obblighi e agli impegni previsti dall'articolo 102 del medesimo Codice.

Nello specifico l'Appaltatore si impegnerà a garantire la stabilità occupazionale, le pari opportunità generazionali e di genere, nonché l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o svantaggiate, garantendo l'applicazione del CCNL indicato in sede di gara o CCNL equivalente.

L'Appaltatore avrà l'obbligo di:

- a) attuare gli impegni previsti nel "progetto di assorbimento" presentato durante la fase di gara;
- b) adottare il Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) indicato nei documenti di gara, oppure un CCNL alternativo proposto dall'operatore economico durante la fase di gara, purché tale contratto garantisca pari tutele economiche e normative per i lavoratori e per quelli in subappalto, rispetto a quanto previsto dal CCNL indicato nel Disciplinare di gara (come da eventuale dichiarazione di equivalenza presentata in sede di gara, conforme a quanto previsto dall'articolo 5 dell'allegato I.01 del Codice, attestante che il CCNL alternativo offre le stesse tutele);
- c) attuare le disposizioni del Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari";
- d) applicare le disposizioni previste dal CCNL in merito ai cambi di gestione (l'elenco aggiornato del personale dell'attuale gestore del servizio, completo di tutte le informazioni contrattuali, è allegato al presente capitolato);
- e) applicare le eventuali disposizioni del CCNL applicato in materia di cambi di gestione (in allegato al presente capitolato l'elenco del personale dell'attuale ditta gestore del servizio);
- f) assicurare l'osservanza della legge n. 68 del 1999;
- g) garantire che almeno il 30 % delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, sia costituito da donne;
- h) garantire che almeno il 30 % delle nuove assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività a esso connesse o strumentali, sia costituito da giovani (under 36);
- i) assicurare l'osservanza degli obblighi relativi all'allegato II.3, comma 1, 2 e 3 del Codice.

Allegato – Dettaglio quantificazione costo manodopera.