



Comune di Sedilo

Provincia di Oristano

Allegato 01

**Progetto di gestione con contratto d'appalto
pubblico servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto
ambientale in favore degli studenti della Scuola dell'Infanzia del
Comune di Sedilo**

**Relazione tecnico -illustrativa
del contesto in cui è inserito il servizio**

1. Premessa

L'appalto oggetto della presente relazione è un appalto di servizi come definito dall'art. 2, comma 1, lett. b) (CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica) dell'Allegato I.1 del vigente Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (di seguito *Codice dei contratti pubblici*) e si configura come appalto di servizi a ridotto impatto ambientale.

L'Amministrazione Comunale di Sedilo, pur non aderendo al Progetto **MENSArda - Mense Sarde a Km 0**, ne condivide, compatibilmente con il ridotto impatto economico dell'appalto, gli obiettivi generali richiamati dalle deliberazioni della Giunta Regionale n. 45/1 del 14/11/2019 sulla "Sovranità alimentare" e n. 65/18 del 23.12.2020 riguardanti la realizzazione di una Campagna di educazione alimentare e di valorizzazione dei prodotti agro-alimentari di qualità e tradizionali.

A tal fine, l'Amministrazione comunale, intende perseguire, per quanto possibile, i seguenti obiettivi:

- 1) garantire una ristorazione scolastica con i prodotti agroalimentari di qualità certificata (DOP, IGP, Biologici), tradizionali e a filiera corta della Sardegna;
- 2) accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Questi obiettivi sono alla base del Capitolato per una maggiore attenzione alle attività di educazione alimentare e un maggior coinvolgimento del territorio locale nella fornitura degli alimenti necessari alla preparazione dei pasti previsti nel menù, che devono essere DOP, IGP, BIOLOGICO-TRADIZIONALE, REGIONALE, FILIERA CORTA.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nei "**Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**" (CAM), adottato dal Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare con DM n. 65 del 10 marzo 2020.

Attraverso la definizione della documentazione di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune di Sedilo può svolgere, in applicazione dell'art. 57, comma 2, del *Codice dei contratti pubblici*, per quanto di competenza, una importante funzione sociale contribuendo alla salute, al benessere degli utenti e alla tutela dell'ambiente, sostenendo un modello agricolo più salubre e sostenibile, incoraggiando il settore agroindustriale a svolgere un ruolo sinergico con le politiche agroalimentari nazionali e comunitarie che prevedono un incremento delle superfici agrarie coltivate con il metodo dell'agricoltura biologica ai sensi del Regolamento (CE) n. 2018/848 e della difesa integrata volontaria di cui alla legge 3 febbraio 2011 n. 4.

Con applicazione delle prescrizioni mirate previste nei CAM è inoltre possibile contribuire a ridurre gli sprechi alimentari e a diffondere una cultura sul valore del cibo, sulla corretta alimentazione e sui modelli produttivi e distributivi a basso impatto ambientale.

Il **Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale** individua infatti tra le categorie prioritarie di intervento le *clausole contrattuali* e i *criteri premianti*.

Le prime (*clausole contrattuali*) sono composte da: requisiti degli alimenti; flussi informativi; prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari; prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA); prevenzione e gestione dei rifiuti; tovaglie e tovaglioli; pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure; formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio; servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto e fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica.

I secondi (*criteri premianti*) riguardano: prodotti biologici da chilometro zero a filiera corta; attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali; comunicazione; ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari; acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi; verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

Il servizio dovrà essere inoltre conforme alle **Linee guida per la ristorazione scolastica** approvate

con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016 della Regione Sardegna, Assessorato all'Igiene e Sanità e Assistenza sociale.

Il Comune di Sedilo mette a disposizione dell'operatore economico il proprio centro cottura ubicato presso la **Scuola dell'infanzia** sita in Via Carlo Alberto, unitamente alle sale mensa/refettorio ubicate nel plesso scolastici.

2. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, a favore degli studenti residenti, e insegnanti della **Scuola dell'Infanzia** del Comune di Sedilo, comprendente, a titolo esemplificativo le attività, specificate nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale, di:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei pasti nelle cucine scolastiche di proprietà comunale, gestite con personale dell'OE;
- b) preparazione e confezionamento del menù giornaliero;
- c) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti;
- d) preparazione di pasti
- e) lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta;
- g) preparazione, allestimento dei locali di somministrazione e consumo;
- h) rigoverno dei locali di somministrazione e consumo;
- i) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a centro cottura e dei locali accessori;
- q) gestione del Centro cottura;
- r) rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto;
- s) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio;
- t) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di preparazione e consumo dei pasti;
- u) fornitura e gestione dei materiali di consumo;
- w) monitoraggio costante degli infestanti nel centro cottura e nel plesso di somministrazione;
- x) adempimento obblighi formativi del personale;
- y) percorsi di educazione alimentare;
- z) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio.

Il sistema di rilevazione delle presenze è fornito dal Comune.

3. Durata dell'appalto

Il servizio sarà affidato per un periodo di **due (2) anni** scolastici (**2023/2024, 2024/2025**) con decorrenza indicativa del servizio secondo il calendario ministeriale per la **Scuola dell'Infanzia**.

4. Risorse finanziarie

Il servizio è finanziato con fondi comunali, contribuzione utenza e finanziamento MIUR per il pasto al corpo docente e personale ATA.

Con deliberazione della Giunta comunale n. 1 del 23 gennaio 2023 l'Amministrazione comunale ha stabilito le tariffe e le contribuzioni per la gestione dei servizi pubblici a domanda individuale per l'esercizio 2023 prevedendo, nell'ambito dello stanziamento annuale di bilancio un tasso di copertura del servizio di mensa scolastica nella misura del **31,20%** a carico dell'utenza.

5. Svolgimento servizio

Il servizio iniziale è organizzato mediante un sistema di preparazione dei pasti nel **centro cottura** messo a disposizione dal Comune di Sedilo, ubicati nel plesso della **Scuola dell'Infanzia sita in**

Via Carlo Alberto.

La somministrazione dei pasti avviene nella **sala mensa/refettorio** ubicate nel plesso della **Scuola dell'Infanzia**.

Il servizio è erogato nei giorni di frequenza delle scuole, indicativamente per cinque giorni settimanali, come segue: dal **lunedì** al **venerdì**, **Scuola dell'Infanzia** dal **1° ottobre** al **30 giugno** di ciascun anno scolastico, secondo il calendario ministeriale per la **Scuola dell'Infanzia**.

L'appalto prevede la fornitura di un massimo di circa **5.400** pasti per ciascun anno scolastico, compresi i pasti per il corpo docente, suscettibili di variazione in base alle iscrizioni degli alunni e, durante il corso dell'anno, in base alle assenze e eventuali scioperi o interruzioni dell'attività scolastica.

In ogni caso, il contratto di appalto del servizio, sarà gestito mediante il sistema della contabilità **a misura** sulla base dell'effettivo numero di pasti erogati e somministrati giornalmente.

6. Risorse umane

Ogni attività inerente all'organizzazione e gestione del servizio deve essere effettuata esclusivamente dal personale dipendente dell'Operatore economico regolarmente contrattualizzato e coperto dalle assicurazioni di legge.

Il personale dovrà essere in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento e dovrà essere costantemente aggiornato e formato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene e la sicurezza e la prevenzione.

Trattandosi di un servizio storico ad esecuzione continuata e periodica trova applicazione la *clausola sociale* prevista dall'art. 57 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36.

7. Menù

I pasti devono essere preparati secondo quanto previsto nelle tabelle merceologiche sulla base delle grammature indicate nel menù, con l'utilizzo di alimenti a ridotto impatto ambientale che saranno oggetto di valutazione in sede di procedimento di scelta del contraente nella relativa offerta tecnica.

8. Scelta del contraente

Fatta salva l'autonomia decisionale del Responsabile Unico del Progetto e degli organi della stazione appaltante, nel rispetto delle direttive generali di organizzazione del pubblico servizio, trattandosi di appalto "sottosoglia" si potrà ricorrere, salvo quanto previsto dagli articoli 62 e 63 del *Codice dei contratti pubblici*, anche mediante affidamento diretto anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante o comunque mediante ricorso alla procedura aperta, nel rispetto di termini minimi adeguati per la ricezione delle domande di partecipazione, comprese eventualmente le offerte.

Sul criterio di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lett. a) e dell'art. 130, del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e dovendo comunque considerare prioritario l'aspetto qualitativo delle offerte, occorre obbligatoriamente utilizzare quello dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, considerando l'aspetto tecnico progettuale *minimo* al 70% del peso complessivo, (contenente *criteri premianti* del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale), e il fattore prezzo con peso non superiore al 30 % del peso complessivo, secondo la valutazione operata in sede di determinazione a contrarre dal Responsabile del servizio competente.

9. Importo contrattuale e costo unitario a misura

Con riferimento all'intera durata contrattuale biennale, l'importo del progetto di gestione del servizio ammonta a **€ 92.460,82** ed è così suddiviso:

1) € 84.360,00 relativamente all'importo a base d'asta, I.V.A. esclusa

- 2) € 843,60 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- 3) € 3.739,07 totale somme a disposizione dell'amministrazione;
- 4) € 3.518,14 di cui € 3.408,14 relativamente all'IVA calcolata al 4% (n. 37 Tab A, Parte II, DPR 633/72).

Il prezzo unitario del pasto, da contabilizzare a misura, è determinato, a base di gara, in € 7,81, oltre € 0,08 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA di legge. Sullo stesso sarà applicato il ribasso percentuale proposto in sede di gara.