

## **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA APPALTO MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA DEL COMUNE DI LUZZI DA OTTOBRE 2025 A GIUGNO 2027**

### **A) PREMESSA**

I servizi pubblici locali sono quei servizi di interesse generale volti a soddisfare i bisogni di una comunità indifferenziata di cittadini, non solo in termini economici, ma anche in termini di promozione sociale. In particolare, la nozione di servizio pubblico locale in base alle interpretazioni elaborate al riguardo dalla giurisprudenza comunitaria e dalla Commissione Europea, deve essere considerata omologa a quella comunitaria di Servizio di Interesse Generale, ove limitata all'ambito locale (Sentenza n. 272/2004 della Corte di Giustizia UE). I Servizi di Interesse Generale sono quei servizi forniti dietro retribuzione o meno, considerati d'interesse generale dalle autorità pubbliche, diretti a soddisfare i bisogni della comunità o di parte di essa e soggetti pertanto a specifici obblighi di pubblico servizio, volti cioè a conformare l'espletamento delle attività a regole di continuità, regolarità, qualità, capacità-tecnico professionali. In particolare il "Servizio" deve considerarsi "pubblico" quando a prescindere dalle modalità di gestione da parte della Pubblica Amministrazione o dei privati attribuisca un'utilità direttamente percepibile e quindi diretta e non mediata, ai singoli o all'utenza complessivamente considerata.

Esistono due categorie di servizio pubblico locale:

- CON RILEVANZA ECONOMICA;
- SENZA RILEVANZA ECONOMICA.

È di rilevanza economica il servizio che s'innesta in un settore per il quale esiste, quantomeno in potenza, una redditività, e quindi una competizione sul mercato, benché siano previste forme d'intervento finanziario pubblico della relativa attività. Deve invece considerarsi privo di rilevanza economica il servizio che, per sua natura o per le modalità con cui viene svolta la relativa gestione, non dà luogo ad alcuna competizione e quindi appare irrilevante ai fini della concorrenza.

Il servizio di mensa scolastica risulta possedere le caratteristiche del servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica e, in ambito pubblico, non può essere considerata mera attività strumentale per l'amministrazione locale, poiché eroga direttamente servizi alla popolazione. Trattasi in particolare di un servizio pubblico a domanda individuale, vale a dire di un servizio che i comuni non sono tenuti a fornire obbligatoriamente, ma in forma facoltativa in quanto rientrante in quelle attività gestite direttamente dall'ente locale, poste in essere non per obbligo istituzionale, che vengono utilizzate a richiesta dell'utente e che non sono state dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale. Per tali categorie di servizi è prevista una percentuale minima di copertura dei costi con obbligo per gli enti locali di richiedere agli utenti una contribuzione, stante la volontà del legislatore di limitare la gratuità delle prestazioni dei servizi a quelle sole tipologie tassativamente previste dalla legge. Ed invero, al di fuori delle prestazioni dichiarate gratuite per legge nazionale o regionale, i servizi pubblici a domanda individuale sono soggetti a contribuzione da parte dei soggetti fruitori.

Questo servizio è considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, il soggetto che lo andrà ad erogare dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare e può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutari.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

L'obiettivo globale del servizio di ristorazione è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato secondo una visione sistemica della qualità. In tal senso, le finalità e le strategie di organizzazione di un servizio di ristorazione scolastica devono ispirarsi a una consapevole ed efficace politica di qualità totale che tenga conto di:

- definizione e formalizzazione di ruoli e responsabilità per la progettazione, gestione, produzione, controllo;
- individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche;
- addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza;
- corretta gestione e miglioramento delle dotazioni strutturali ed impiantistiche;
- disponibilità di locali ed arredi di adeguato comfort per la consumazione del pasto
- valutazione e gestione di avanzi ed eccedenze
- corretta gestione dei rifiuti (raccolta differenziata, uso di piatti in ceramica o a basso impatto ambientale, ecc.)
- attivazione di un sistema di rilevazione e gestione delle non conformità del servizio
- differenziazione del menù in relazione alla tipologia e necessità degli utenti
- congruità degli orari di consumazione con le abitudini alimentari e le necessità fisiologiche degli utenti;
- sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi,
- specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione.

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono:

- Ente committente (Comune),
- Gestore del servizio di ristorazione (ditta appaltatrice),
- Utenza (bambini e loro familiari)
- Istituzione scolastica
- Azienda Sanitaria Provinciale

Un'efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione dell'educazione e della salute.

Al Comune in qualità di Ente committente competono:

- scelta della tipologia del servizio che intende offrire e predisposizione degli atti di gara per l'affidamento del servizio;
- programmazione di investimenti e risorse;
- controllo e vigilanza complessivo sul servizio;
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti a:
  - o qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
  - o buona organizzazione e conduzione del servizio.

Al gestore del servizio competono in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali;
- offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità;
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica.

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune e la Scuola facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa

- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte d'intesa con l'Amministrazione comunale.

## **B) QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO**

- DISCIPLINA EUROPEA:
  - o Direttiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 sugli appalti pubblici e che abroga la direttiva 2004/18/CE.
- NORMATIVA NAZIONALE
  - o Decreto legislativo, n. 36/2023
  - o Decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 e ss.mm.ii. - T.U.E.L.

In particolare la modalità di gestione dei servizi e dei relativi impianti di rilevanza economica è regolamentata in prima battuta dal D.Lgs 267/00 all'art. 113, che attualmente contempla sia la gestione attraverso società di capitali ad esclusiva partecipazione pubblica, ove l'ente detenga un controllo analogo ai servizi direttamente gestiti, ovvero l'affidamento a soggetti privati tramite gara ad evidenza pubblica;

Oltre all'articolo 113 T.U. sugli Enti Locali, in materia di servizi locali di rilievo economico e imprenditoriale, occorre tener conto anche dell'art. 34, comma 20, del dl 179/2012 coordinato con la legge di conversione 17 dicembre 2012, n. 221;

In proposito si deve considerare che, a seguito della dichiarazione di incostituzionalità dell'art.4. del D.L. 138/2011, la disciplina applicabile è attualmente quella dell'art. 34 comma 20 del D.L. 179/2012 convertito in L.221/2012, il quale testualmente dispone: "Per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, l'economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'ente affidante, che dà conto delle ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste".

L'art. 112 del D.Lgs. n. 267/2000 definisce " Servizi pubblici locali" quei servizi che hanno "per oggetto la produzione di beni ed attività rivolte a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle comunità locali."

La presente relazione è finalizzata ad assolvere alla previsione di cui all'art. 34, comma 20, del D.L. 18/10/2012 n. 179, convertito con legge n. 221 del 17/12/2012.

La scelta della modalità di affidamento dei servizi pubblici locali di rilevanza economica deve perseguire, nel rispetto della normativa vigente, i seguenti obiettivi:

- a) efficacia rispetto alle finalità di interesse generale degli enti territoriali;
- b) economicità in termini di costi di fornitura dei servizi, nell'interesse degli utenti e nel rispetto dei
- c) vincoli di finanza pubblica;
- d) tutela della concorrenza.

A tal fine, gli enti devono motivare le proprie decisioni, attraverso una valutazione comparativa di convenienza, nella relazione che, ai sensi dell'art. 34 del D.L. 179/2012 (convertito in Legge 17 dicembre 2012, n. 221), sono tenuti a predisporre e pubblicare prima di procedere all'affidamento del servizio.

Ai sensi dell'art. 34, del D.L. 179/2012: "per i servizi pubblici locali di rilevanza economica, al fine di assicurare il rispetto della disciplina europea, la parità tra gli operatori, la economicità della gestione e di garantire adeguata informazione alla collettività di riferimento, l'affidamento del servizio è effettuato sulla base di apposita relazione, pubblicata sul sito internet dell'amministrazione affidante, che dà conto della ragioni e della sussistenza dei requisiti previsti dall'ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta e che definisce i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico, indicando le compensazioni economiche, se previste".

La presente relazione si pone l'obiettivo di coniugare i contenuti di detta norma con le determinazioni che l'Amministrazione Comunale di Luzzi è chiamata ad assumere in ordine alle modalità di gestione del

servizio pubblico locale della mensa scolastica degli alunni della Scuola dell'obbligo e della Scuola dell'Infanzia.

Per la refezione scolastica può parlarsi di servizio pubblico locale a rilevanza economica, poiché sussiste in ambito privatistico come distinta attività economica con una sua redditività e eroga prestazioni alla pluralità dell'utenza (finanziato anche se parzialmente dalle tariffe di contribuzione degli utenti in base all'ISEE), offerto alla popolazione con modalità che ne garantiscano l'accesso in condizioni di parità per tutti gli utenti e a prezzi accessibili.

### **C) DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA della scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di Luzzi.

Il servizio di ristorazione verrà effettuato secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità competenti e con le modalità esaustivamente esplicitate nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Il servizio:

- a) sarà articolato in base all'organizzazione del calendario scolastico annuale e la durata dell'appalto è prevista per gli anni scolastici 2025-2026, 2026-2027 da ottobre al 30 giugno di ogni anno (scadenza appalto dunque al 30.06.2027);
- b) si svolgerà, di norma, in tutti i giorni del calendario scolastico, dal Lunedì al Venerdì.

Ai sensi del D. Lgs. n. 36/2023 la gara:

- verrà espletata ai sensi dell'art. 71 del d.lgs. 36/2023, mediante procedura aperta sullo strumento telematico di negoziazione Acquistinretepa.it;
- verrà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a norma dell'art. 108, comma 2, del Codice dei Contratti Pubblici, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, trattandosi di:
  - o contratto relativo ai servizi sociali e di ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, nonché ai servizi ad alta intensità di manodopera, come definiti all'articolo 2, comma 1, lettera e), dell'allegato I.1;
- la valutazione dell'offerta tecnica (articolo 130 Decreto Legislativo 36 del 2023) tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti, dei requisiti delle mense biologiche di cui al DM 14771/2017 e della qualità della formazione degli operatori.

Costituiscono oggetto dell'appalto, come meglio dettagliato nel Capitolato:

- Preparazione e fornitura di pasti agli alunni della scuola primaria e dell'infanzia, con trasporto da centro di cottura alle sedi dei plessi scolastici in cui non è presente il centro cottura;
- Preparazione e pulizia dei refettori utilizzati.

La spesa sarà finanziata in parte con fondi del bilancio comunale e in parte con la contribuzione dell'utenza (mediante l'applicazione delle tariffe deliberate dalla Giunta Comunale) ed eventuali contributi regionali/statali qualora previsti.

Nella predisposizione degli atti di gara si dovrà tenere conto delle caratteristiche e dei criteri di seguito indicati:

- A. applicazione nell'appalto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020 (emanato ai sensi dell'art.34, comma 1, del D. Lgs.50/2016);
- B. previsione di criteri ambientali premianti nella valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- C. applicazione dei "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" di cui al Decreto

interministeriale n. 14771 del 18 dicembre 2017 e inserimento di prodotti biologici, impiego di prodotti dop, igr, tipici, tradizionali, locali e a filiera corta e del mercato equo solidale, compatibilmente con le indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP di Cosenza.;

- D. promozione della sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare;
- E. previsione di meccanismi di inserimento di diete differenziate per i soggetti affetti da allergie o altre patologie che necessitino di particolari accorgimenti alimentari, o correlate a ragioni etico- religiose o culturali;
- F. la rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio dei pasti da somministrare e raccolta dati dovrà effettuarsi tramite il sistema informatico già in uso al Comune di Luzzi; sarà cura dell'aggiudicatario verificare giornalmente il numero degli utenti e le eventuali diete particolari.
- G. nella fase di somministrazione e consumo dei pasti privilegiare l'utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o materiale ecologico biodegradabile al 100%;
- H. inclusione della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, a carico dell'appaltatore, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'amministrazione comunale; riduzione della produzione di rifiuti riciclo dei rifiuti organici (compostaggio) educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc.)
- I. previsione di un sistema di verifiche e controlli sul rispetto delle clausole contrattuali e di un sistema sanzionatorio in caso di inadempienza;
- J. inserimento nelle procedure di gara di meccanismi che privilegino, oltre agli aspetti di carattere economico, l'affidabilità delle ditte partecipanti tali da assicurare un alto livello qualitativo del servizio;
- K. promozione di iniziative atte a diffondere l'educazione a una sana alimentazione integrata.

La gestione del servizio dovrà prevedere gli obblighi di servizio pubblico locale (definizione dei requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio per garantire il conseguimento di obiettivi di interesse pubblico).

Il servizio, tenuto conto del Piano dell'Offerta Formativa scolastica, deve essere effettuato a favore degli alunni nelle scuole dell'infanzia (ex materna) e delle scuole Primarie (ex elementari) in cui si effettua il tempo pieno, comprensivo del pasto al personale insegnante e ATA (non docente) impegnato nella vigilanza e assistenza agli alunni durante la somministrazione del pasto, autorizzato dal Dirigente scolastico.

Il servizio si svolgerà di regola in tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni festivi e di vacanza e prevedrà un pasto giornaliero a bambini, insegnanti e personale non docente (ATA) della scuola dell'infanzia e primaria che frequentano o espletano attività nel tempo pieno. La Ditta aggiudicataria dovrà espletare il suddetto servizio con personale a suo carico, idoneo, munito dei requisiti soggettivi di legge e adeguato, numericamente, alle necessità dello stesso in base alla vigente normativa di legge.

La cottura dei pasti avverrà presso i centro di cottura, adeguati a tutte le norme vigenti in materia, siti presso i plessi di Valleleotta e San Leo (un terzo punto cottura "Plesso di Gidora" sarà riallestito al completamento dei lavori attualmente in corso presso il suddetto edificio) con l'utilizzo di ogni attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio in parte messa a disposizione dal Comune e in parte fornita dalla Ditta qualora necessaria per l'espletamento del servizio, per il periodo relativo allo stesso, applicando il sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 193/2007).

La gestione del servizio mensa scolastica include:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la conservazione delle stesse, la preparazione dei pasti presso il centro cottura ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco/caldo (senza utilizzo di cibi precotti) presso gli altri plessi scolastici;
- la predisposizione dei tavoli e il riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e di tutti gli arredi, gli utensili e le attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola

dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).

- la somministrazione dei pasti, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti e l'assistenza ai minori durante il pranzo nei vari plessi;
  - il servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i vari plessi, dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti.
  - la gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
  - la differenziazione e sgombero dei rifiuti;
  - la manutenzione delle attrezzature presenti nei refettori e nelle cucine annesse;
  - spese per le utenze (gas metano, l'energia elettrica, l'acqua).
  - su richiesta del Comune di Luzzi, e senza oneri aggiunti, dovranno essere forniti pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario sarà comunque quello di aggiudicazione.
- Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:
- centro cottura sito presso il Plesso di Valleleotta con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che delle restanti scuole;
  - centro cottura sito presso il Plesso di San Leo con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che delle restanti scuole;
  - refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato, locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
  - attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi prima dell'inizio del servizio.
- Ai suddetti punti cottura di Valleleotta e San Leo sarà aggiunto, a fine lavori di adeguamento, il punto cottura sito nel Plesso di Gidora, edificio attualmente interessato da interventi di adeguamento sismico.
- Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.P. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche e merceologiche.

- I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera.

- Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

- L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.lgs 81/2008). La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene.

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale del reparto di riferimento, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per

i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, e a tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

- L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La Ditta Appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso il refettorio della Scuola Secondaria di I grado utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge.

## **D) PERSONALE**

Il personale, per uno svolgimento ottimale del servizio, dovrà essere alle dipendenze dell'Impresa ed in possesso di comprovata e pluriennale esperienza per l'attività alla quale è adibita, o comunque dotato di documentata professionalità. La ditta si impegna, compatibilmente alle disposizioni in materia, alla salvaguardia occupazionale, in caso di subentro dei dipendenti che hanno prestato servizio nell'ultimo anno della ditta cessante.

Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi ed altre malattie professionali.

## **E) DETERMINAZIONE COSTO PASTO**

Ai fini della determinazione del costo per ogni singolo pasto occorre valutare preventivamente le singole voci di costo appresso analizzate:

Nella determinazione del costo del pasto si è tenuto conto:

- del costo del personale con un'incidenza pari ad € 2,50 per singolo pasto, prevedendo l'impiego per ogni centro cottura di un cuoco ed un aiuto cuoco/inserviente di sala applicando il CCNL Servizi Ausiliari o equivalente (pari a circa il 50% del costo totale dell'appalto).
- Dei costi per la sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale che sulla base del DUVRI (che l'appaltatore dovrà provvedere ad integrare nelle parti di sua competenza) sono stati quantificati in €. 0,03.

## **Determinazione importo appalto**

Considerato che si stima:

- un numero di pasti da produrre per anno scolastico pari a 20.000;
- l'incidenza sul costo del singolo pasto di € 2,50 per costi della manodopera (pari al 50% del costo totale applicando il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) Servizi Ausiliari Turismo (CISAL-ANPIT);
- l'incidenza sul costo del singolo pasto di € 0,03 quale costo relativo agli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- l'incidenza sul costo del singolo pasto di € 1,70 per le materie prime
- l'incidenza sul costo del singolo pasto di € 0,30 di spese generali (utenze, carburante, materiale di consumo, ecc);
- un utile d'impresa di € 0,50

L'importo del singolo pasto a base d'asta è pari ad euro 5,00 più € 0,03 per oneri della sicurezza, oltre IVA al 4%.

L'importo complessivo annuo del servizio è quantificato in presunti euro 100.000,00 (oltre € 600,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA 4%, l'importo complessivo dell'appalto per anni 2 (due) ammonta ad € 200.000,00 oltre quota IVA 4%, comprensivi di € 100.000,00 relativi al costo della manodopera ed € 1.200,00 per oneri derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso; pertanto il valore complessivo presunto dell'intero appalto soggetto a ribasso d'asta risulta pari ad € 200.000,00.

### **Le principali condizioni che regolano il contratto sono le seguenti:**

Per l'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto il Comune corrisponderà all'aggiudicatario il prezzo risultante dall'aggiudicazione della gara, che dovrà essere pari o inferiore rispetto a quello a base d'asta (IVA esclusa), riferito al periodo del contratto, evidenziando il costo unitario offerto;

Il corrispettivo del contratto è determinato dal numero dei pasti regolarmente commissionati ed effettivamente forniti per il prezzo unitario di un pasto offerto dall'impresa aggiudicataria del servizio. Il predetto corrispettivo contrattuale comprende tutti gli oneri, le spese e le prestazioni a carico della impresa affidataria, incluso l'utile, per la regolare esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto. L'aggiudicatario dovrà trasmettere all'inizio di ogni mese la fattura elettronica relativa alla fornitura dei pasti erogati nel mese precedente, nel rispetto della vigente disciplina in materia di verifica del D.U.R.C. dell'impresa appaltatrice ed in materia di "split payment I.V.A.", nel limite dell'importo contrattuale e previa presentazione della rendicontazione dei servizi svolti, consistente in un prospetto analitico indicante:

1. il plesso scolastico servito
2. il giorno di svolgimento del servizio
3. il numero di pasti prenotati/commissionati per ciascuna classe di ciascun plesso scolastico (comprensivo dei pasti erogati a favore degli alunni, del personale docente e dei collaborator scolastici)
4. il numero complessivo dei pasti forniti nel mese rendicontato per ciascun plesso e, infine, il numero globale dei pasti da ammettere a liquidazione.

Tutti i pagamenti saranno subordinati all'accettazione della fattura elettronica, la cui liquidazione avverrà sul conto corrente indicato all'atto della sottoscrizione del contratto e, indicativamente, entro 30 gg dall'accettazione.

Il Comune stabilisce che, al fine di ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'O.E., nonché il rimborso di spese ed il pagamento di penalità/sanzioni, potrà rivalersi mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

### **Illustrazione del quadro procedurale di svolgimento dell'appalto**

Il metodo di valutazione delle offerte è il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- a) Offerta economica punti massimi 10/100
- b) Offerta Tecnica punti massimi 90/100

#### **A) Offerta economica**

All'offerta che presenterà il ribasso più alto verranno assegnati n. 10 punti. Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$X = (Pb \times 10) / Po$$

dove:

- X = punteggio da attribuire al concorrente
- Pb = prezzo più basso offerto;
- Po = prezzo offerto dal concorrente a cui si sta attribuendo il punteggio

**B) Offerta tecnica**

Le offerte tecniche saranno valutate secondo elementi di seguito indicati:

**TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA**

**D DISCREZIONALI**  
**T TABELLARI**

n.	Criteri di valutazione	Sub. Criterio	Punti max	Punti T max	Punti D Max
1	<b>QUALITA' DELLE DERRATE</b> Percentuale di utilizzo di alimenti biologici in misura superiore alle percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto previste dall'allegato 1 "Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica" al Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017	Frutta, ortaggi, legumi, cereali, prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine, olio extra vergine di oliva, pelati, polpa, passata di pomodoro (min 70%):	15	0	
		Dal 71% all'80%		1	
		Dall'81% al 90%		3	
		Oltre il 90%		5	
		Carne Bovina (min 50%):		0	
		Dal 51% al 70%		1	
		Dal 71% al 90%		3	
		Oltre il 90%		5	
		Carne avicola, suina e ovina, salumi, prodotti lattiero caseari (min 30%):		0	
		Dal 31% al 60%		1	
		Dal 61% all'80%		3	
		Oltre l'80%		5	
		2		<b>ORGANIZZAZIONE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO</b>	Strategia per la valutazione del gradimento delle preparazioni e l'adozione di eventuali azioni correttive <u>Criterio di valutazione</u> Validità delle strategie
Modalità di organizzazione del servizio di veicolazione e sporzionamento <u>Criterio di valutazione</u> Validità delle modalità			9		
Interventi migliorativi sulle strutture, sulle attrezzature, sui sistemi di sicurezza negli ambienti di lavoro volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso <u>Criterio di valutazione</u>			9		
Acquisizione e trasferimento di proprietà al Comune delle relative licenze d'uso, di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, la prenotazione giornaliera dei pasti, il pagamento delle rette.	10				
Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità so-ciale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzio-ne gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166. <u>Criterio di valutazione</u> Reale Attuabilità del piano presentato			9		

		Metodologie di riduzione degli sprechi nel processo produttivo dei pasti, nonché all'ottimizzazione della raccolta differenziata <u>Criterio di valutazione</u> Validità delle metodologie			9
3	<b>COMUNICAZIONE E PROMOZIONE SOCIALE</b>	<b>Piano di comunicazione destinato alle famiglie</b> <u>Criterio di valutazione</u> Validità del piano di informazione in ragione degli strumenti utilizzati, della chiarezza, originalità, completezza e ampiezza del bacino coinvolto,	10		5
		<b>Piano di educazione alimentare per i bambini</b> <u>Criterio di valutazione</u> Validità delle misure di educazione alimentare proposte. L'educazione alimentare dovrà essere finalizzata a contrastare l'alimentazione selettiva aiutando i bambini a mangiare anche gli alimenti per loro, spesso, difficili come legumi, verdure e pesce			5
4	<b>CERTIFICAZIONI</b> Nel caso di partecipazione di RTI o Consorzi verrà attribuito il punteggio in proporzione alla quota o alla somma delle quote di esecuzione del servizio dei componenti del RTI / Consorzio. Il Concorrente dovrà indicare la quota o la somma delle quote di esecuzione del servizio dei componenti del RTI / Consorzio. Il punteggio complessivo viene calcolato assegnando un punteggio rispetto al possesso della certificazione, successivamente riproporzionato sulla base della quota di esecuzione, secondo la seguente formula: $\Sigma [PT \text{ max per il possesso della certificazione specifica} \times \% \text{ di esecuzione del Servizio}]$	Possesso della certificazione di responsabilità sociale ed etica SA 8000:2008 (o equivalente)	10		4
		Possesso della certificazione UNI EN ISO 14001 2015 Sistema di gestione ambientale			2
		Possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2018 Sistema di gestione per la sicurezza ambientale			2
		Possesso della certificazione OHSAS 45001:2018 Sistema di gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro			2

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un **punteggio discrezionale** nella colonna “**Punti D Max**” “*criteri discrezionali*” della tabella, è attribuito un coefficiente da parte della commissione, sulla

base del metodo attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario come appresso specificato:

- per ciascuno degli elementi qualitativi a cui assegnare un punteggio discrezionale, si procederà secondo la seguente scala di valori (con possibilità di attribuire coefficienti intermedi, in caso di giudizi intermedi):

<b>Giudizio</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Criteri di giudizio</b>
Eccellente	Sino a 1,0	Trattazione dettagliata ed estensiva. Supera le aspettative espresse nel CSA grazie ad una trattazione esaustiva e particolareggiata dei temi richiesti e degli argomenti trattati. Sono evidenti, ben oltre alle attese, i benefici e vantaggi perseguiti dalla proposta con riferimento anche alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa. L'affidabilità dell'offerta è concreta ed evidente.
Ottimo	Sino a 0,8	Trattazione analitica rispetto a tutti gli aspetti tecnici esposti, completa e con ottima rispondenza alle aspettative. Ottima efficacia della proposta rispetto alle aspettative espresse nel CSA, anche con riferimento alle possibili soluzioni presenti sul mercato e alla realizzabilità della proposta stessa.
Buono	Sino a 0,6	Trattazione con buona rispondenza alle aspettative
Discreto	Sino a 0,4	Trattazione appena esauriente. I vantaggi e/o benefici sono appena apprezzabili, ma sufficientemente alle aspettative.
Modesto	Sino a 0,2	Trattazione sintetica e lacunosa, non del tutto rispondente alle aspettative, che denota scarsa concretezza della proposta rispetto al parametro di riferimento. I benefici/vantaggi proposti non sono chiari e/o non trovano dimostrazione analitica in quanto proposto.
Assente o Irrilevante	0,0	Trattazione assente o insufficiente e/o che denota nulla o scarsa rispondenza con le aspettative.

trasformando la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna **“Punti T Max”** *“criteri tabellari”* della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto nella Tabella