



Comune di  
**Erchie**

## Appalto Servizio Mensa Scolastica a Sostenibilità Ambientale



**COMUNE DI ERCHIE**

**Provincia di Brindisi**

[www.comune.erchie.br.it](http://www.comune.erchie.br.it)

[protocollo.comune.erchie@pec.rupar.puglia.it](mailto:protocollo.comune.erchie@pec.rupar.puglia.it)

AREA AFFARI ISTITUZIONALI E SERVIZI ALLA PERSONA

Appalto Servizio Mensa Scolastica *a Sostenibilità Ambientale*

*per le Scuole dell'Infanzia e le Classi a tempo pieno della scuola primaria per n. 5 (cinque) anni, con possibilità di rinnovo per ulteriori n. 2 (due) anni*

**Relazione illustrativa**

**D. Lgs. n. 36 del 31/03/2023**

## **Premessa**

Il Comune, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo notevoli risorse finanziarie e organizzative, mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi, le attrezzature scolastiche, le manutenzioni e il sostegno alle progettualità, concorrendo all'effettiva e piena attuazione del diritto allo studio.

Il servizio mensa scolastica è garantito dal Comune come previsto dalla Legge Regionale n. 31/2009 all'art.5 lett. b) ed è erogato a tutti gli utenti con imparzialità, facilitando l'accesso e la frequenza dei bambini al sistema scolastico-formativo, attraverso il servizio a domanda individuale, favorendo lo sviluppo della scolarizzazione, rimuovendo in particolare gli ostacoli di ordine economico e sociale e accogliendo le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari.

Il servizio di mensa scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative, è un 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 non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore.

Il Comune non dispone di personale da adibire al servizio e, pertanto, indice un bando di gara con procedura aperta per l'affidamento del servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia e nelle classi a tempo pieno della scuola primaria.

L'appalto pubblico si ritiene possa assicurare una gestione efficace ed efficiente del servizio rimanendo in ogni caso, in capo all'Amministrazione Comunale, oltre alla predisposizione dei documenti di gara, la stipulazione e gestione del rapporto contrattuale, la verifica degli adempimenti contrattuali del contraente che sarà individuato all'esito della procedura di gara, e il fondamentale ruolo di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Per l'attuazione degli obiettivi sopra riportati, l'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico, i servizi a domanda individuale di refezione in favore degli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia e le classi a tempo pieno della scuola primaria dell'istituto comprensivo di Erchie.

Il servizio è rivolto agli alunni e può essere fruito dal personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge e del contratto.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere garantito in ciascuna delle tre sedi, con preparazione dei pasti nel centro cottura comunale:

Scuola dell'infanzia "Giovanni Paolo II" Via Tripoli – CENTRO COTTURA CENTRALIZZATO
Scuola dell'infanzia "M. Montessori" Via Savoia
Scuola Primaria "G. Deledda" Via Risorgimento

E' facoltà dell'Amministrazione aggiungere, togliere o, comunque, variare i punti di distribuzione dei pasti, senza che ciò possa comportare variazioni nei corrispettivi.

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze o ulteriori sospensioni stabilite per ulteriori cause o motivi sopraggiunti.

L'erogazione del servizio è presuntivamente fissato dal 11 settembre (data di inizio dell'anno scolastico) al 15 giugno (data della fine dell'anno scolastico) di ciascun anno scolastico.

### **Valore presuntivo dell'appalto**

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pari a € 963.900,00 (5 anni + eventuali 2 di rinnovo), per un importo di € 688.500,00 per 5 anni, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari, per i 5 anni, a € 5.400,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso, mentre per i 7 anni è pari ad € 7.560,00.

L'importo presunto del contratto è stato calcolato considerando un numero presunto di pasti – 27000 annuali – calcolato sul fabbisogno annuale degli ultimi 5 anni, e tenuto conto della comunicazione del dirigente scolastico che prevede l'attivazione di un'ulteriore sezione a tempo pieno per la scuola primaria, moltiplicato per il valore del pasto. Il valore del singolo pasto è stato calcolato sulla base del quadro economico sotto riportato, tenuto conto dei criteri minimi ambientali.

L'importo a base di gara è l'importo del singolo pasto, pari ad € 5,10 iva esclusa ed esclusi oneri per rischi interferenziali pari a € 0,04 oltre iva per pasto per un totale di € 5,34 iva compresa.

La durata dell'appalto è di 5 anni scolastici dal 2023/2024 al 2027/2028, con opzione di rinnovo per altri due anni dal 2028/2029 al 2029/2030.

La data di inizio del periodo contrattuale per il servizio oggetto della presente procedura è prevista per l'inizio dell'anno scolastico. Tutti i servizi aventi come riferimento gli istituti scolastici si intendono comunque riferiti alla durata dell'anno scolastico come determinata dall'Autorità Scolastica.

Il numero dei pasti è presuntivo e variabile sulla base delle variazioni demografiche, delle iscrizioni alla scuola non dell'obbligo e di eventuali situazioni legate alla salute degli alunni.

I dati di cui sopra sono da intendersi a titolo puramente orientativo e non impegnano né comportano alcun obbligo per il Comune; per cui i quantitativi numerici potranno variare in aumento o diminuzione senza determinare variazioni di prezzo.

Qualora - per qualsiasi causa - il tempo pieno o quello prolungato venisse a cessare, o comunque i pasti erogati dovessero essere inferiori per cause legate al decremento demografico o per cause fisiologiche, l'appaltatore rinuncia a chiedere - in dipendenza di predetti fatti - risarcimento danni o rimborso spese.

L'appalto è da intendersi a misura (pasti effettivamente forniti).

### **Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio mensa scolastica, consistente in tutte le operazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno essere necessarie per la perfetta esecuzione dello stesso:

- acquisto, stoccaggio, conservazione delle derrate alimentari;
- preparazione dei pasti da effettuarsi utilizzando il centro di cottura di proprietà comunale;
- tutte le operazioni di apparecchiatura, sparecchiatura e distribuzione pasti prodotti presso le varie sedi di somministrazione/refettori;
- porzionamento in contenitori idonei per mantenere la catena caldo freddo;
- veicolazione e consegna dei pasti con mezzi a norma di proprietà della ditta;
- fornitura di materiale riutilizzabile e monouso compostabile (vassoio, contenitori, piatti, bicchieri, tovaglioli, posate) conforme ai CAM, necessario per l'apparecchiatura, la somministrazione, il trasporto e il consumo dei pasti;
- assistenza agli alunni della scuola dell'infanzia provvedendo al taglio della carne e della frutta;
- pulizia e sanificazione, secondo le normative vigenti, del centro cottura, dei locali, dei refettori e delle attrezzature, il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, delle stoviglie, con

prodotti a norma a carico della ditta, il conferimento dei rifiuti prodotti in idonei sacchetti;

- fornitura del vestiario e dei dispositivi di protezione e di sicurezza al personale;
- un programma di formazione al personale con particolare riferimento all'igiene delle preparazioni e all'oggetto dell'appalto;
- integrazione delle attrezzature, se quelle presenti dovessero essere insufficienti per l'attuazione del servizio;
- gestione delle eccedenze alimentari;
- manutenzione ordinaria del centro cottura e manutenzione ed eventuale sostituzione ed implementazione delle attrezzature per il perfetto funzionamento e riconsegna nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati.

I pasti dovranno essere preparati nel centro cottura di proprietà comunale posto a disposizione della ditta comprensivo di quanto in esso presente, così come i relativi locali, come da verbali di sopralluogo obbligatorio.

Nel capitolato speciale d'appalto e negli allegati che ne costituiscono parte integrante saranno previste le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio e gli standard di qualità che sono da considerarsi MINIMI.

L'avvio del servizio potrà avvenire anche in pendenza dei controlli sulle dichiarazioni rese dagli operatori economici in fase di gara.

Le tabelle merceologiche, le specifiche generali per le derrate alimentari, i menù della scuola dell'infanzia e primaria autunno-inverno e primavera estate, quali atti di gara, sono predisposti ed approvati dal competente SIAN dell'ASL, per promuovere il raggiungimento degli obiettivi di corretta e sana educazione alimentare.

Le tabelle dietetiche vengono redatte dal competente SIAN per cinque giorni su cinque settimane, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli, della tipicità locale dei piatti, del gusto dei bambini e nella considerazione che una corretta alternanza delle pietanze garantisca un apporto complessivo giornaliero e bilanciato. Inoltre, per garantire una maggiore variabilità e permettere ai giovani consumatori di poter beneficiare delle proprietà nutritive dei prodotti freschi presenti in ogni stagione, il modello alimentare di riferimento è quello "Mediterraneo", ed è previsto l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva come condimento per tutte le pietanze.

Il Comune promuove la sicurezza alimentare e la tracciabilità di filiera agroalimentare e inserisce come elementi di valutazione premianti dell'offerta l'utilizzo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP.

Non è ammesso l'utilizzo di prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente modificati (OGM).

**Trova applicazione il decreto 10 marzo 2020 “Criteri minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari”**, del Ministro dell'Ambiente e della transizione energetica; dovranno essere osservate con scrupolo le vigenti norme in materia e, in particolare, le Linee guida di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute (2010), le Linee guida per l'educazione alimentare – ristorazione collettiva e attività fisica, della Regione Puglia, pubblicate sul BURP n. 44 del 08/04/2002, le Linee guida per una sana alimentazione italiana IRAN revisione 2003 e il programma “Guadagnare Salute”, le circolari e le norme nazionali e regionali emanate per la prevenzione e il contenimento della diffusione del virus e del contagio da Covid 19, nonché le disposizioni della ASL.

## **INFORMAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **Stazione appaltante**

Comune di Erchie.

### **Disciplina della procedura**

I servizi rientrano, in linea prevalente, nel codice CPV 55524000-9 e viene individuata la procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023.

### **Criterio di aggiudicazione**

L'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, previsto dall'art. 108 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023. Al fine di elevare il livello qualitativo, nella presente procedura è stabilita l'attribuzione di 80 punti per la “qualità” e 20 punti per il “miglior prezzo” in modo tale da evitare che l'eccesso di ribasso si ripercuota sulla qualità dei pasti dei bambini fruitori e possa darsi luogo al rispetto dei vincoli imposti dai Criteri Ambientali Minimi dettati dal legislatore in materia. Pertanto, l'attribuzione dei punteggi verrà effettuata dalla Commissione giudicatrice sulla base degli elementi di seguito dettagliati, stabiliti dall'Amministrazione comunale, e l'affidamento del servizio oggetto della presente gara sarà effettuato a favore del concorrente la cui offerta risulti essere più vantaggiosa sotto il profilo del merito tecnico-organizzativo, della qualità del servizio e delle sue modalità di gestione, e del prezzo unitario a pasto

offerto in sede di gara.

<b>Elementi di valutazione</b>	<b>Punteggio massimo</b>
<b>Offerta tecnica-organizzativa</b>	<b>80</b>
<b>Offerta economica</b>	<b>20</b>
<b>Totale</b>	<b>100</b>

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore del soggetto che riporterà complessivamente il punteggio più alto (max 100 punti). In caso di offerte *ex aequo* (ossia, di offerte che conseguano il medesimo punteggio complessivo) ma punteggi differenti per gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che avrà ottenuto il miglior punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica.

### **Valore dell'appalto**

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pari a € 963.900,00 (5 anni + eventuali 2 di rinnovo), per un importo di € 688.500,00 per 5 anni, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari, per i 5 anni, a € 5.400,00, Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso, e ad € 7.560,00 per i 7 anni.

L'appalto è finanziato con fondi iscritti nel bilancio comunale, fondi regionali e compartecipazione delle famiglie.

## QUADRO ECONOMICO

### QUADRO COSTI GIORNALIERI

COSTO GIORNALIERO DEL PERSONALE	€ 269,18
COSTO GIORNALIERO MATERIE PRIME ALIMENTARI	€ 298,00
COSTO GIORNALIERO MATERIE PRIME NON ALIMENTARI	€ 72,00
COSTO GIORNALIERO PULIZIA E MANUTENZIONE	€ 20,00
SPESE AMMINISTRATIVE GIORNALIERE	€ 12,00
ONERI DI SICUREZZA AZIENDALI GIORNALIERI	€ 13,00
AMMORTAMENTO MEZZO TRASPORTO PASTI	€ 11,00
<b>TOTALE COSTI GIORNALIERI</b>	<b>€ 695,18</b>
UTILE AZIENDALE 10%	€ 69,52
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>€ 764,70</b>
<b>COSTO A PASTO (150 PASTI GIORNALIERI)</b>	<b>€ 5,10</b>

### QUADRO COSTI COMPLESSIVI

<b>A</b>	<b>Somme a base d'asta</b>	<b>Importo (€)</b>
A1	Somme Complessive (€ 5,10*27000 pasti*5 anni)	688.500,00
A2	Oneri di sicurezza DUVRI non soggetti a ribasso (€ 0,04*27000 pasti*5 anni)	5.400,00
<b>TOTALE A BASE D'ASTA PIU' ONERI SICUREZZA</b>		<b>693.900,00</b>
<b>B</b>	<b>Somme a disposizione</b>	<b>Importo (€)</b>
B1	IVA 4%	27.756,00
B2	Contributo ANAC	375,00
B3	Pubblicità di gara	3.000,00
B4	Accantonamenti ai sensi dell'art. 45 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023 (2% di A)	13.878,00
<b>TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE</b>		<b>44.009,00</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>		<b>738.909,00</b>

IL RESPONSABILE DELL'AREA I  
"Affari istituzionali e servizi alla persona"  
Dott. Glauco Caniglia