



Comune di Ossi
Provincia di Sassari

Allegato al Progetto di Servizio N.1
ai sensi dell'art. 41, c.12, del D.Lgs n. 36/2023



COMUNE DI OSSI

PROVINCIA DI SASSARI

UFFICIO FINANZIARIO

PROGETTO DI SERVIZIO

Art. 41 co. 12 D.Lgs n. 36/2023

**“SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA”
PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA e PRIMARIA
ANNO SCOLASTICO (2024/25)**

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA



INDICE

Premessa

1.Contesto territoriale di riferimento

2. Iscritti e plessi di riferimento

3. Finalità del servizio di ristorazione

4. I principi generali del servizio

5. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

6. Attuale contesto organizzativo

7. Elementi configurativi

7.1 generali

7.2 particolari

8. La struttura della gara: divisione in lotti

9. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

9.1 costo pasto base unitario

9.2 spesa complessiva

10. La spesa complessiva per i servizi ed il quadro economico

11. Tariffe del servizio e contribuzione utenza

12. Personale e clausola sociale

13. Allegati



PREMESSA

La refezione scolastica si configura quale servizio pubblico essenziale per la promozione della salute e di sani stili di vita. Essa rappresenta, infatti, uno strumento prioritario per promuovere l'educazione ad una corretta alimentazione, alla socializzazione, alla inclusione sociale, ed alla condivisione.

Per queste ragioni, il pranzo a scuola costituisce un momento della giornata e del tempo scuola fondamentale e di grande valore educativo. La mensa scolastica si configura, inoltre, come un importante strumento di contrasto delle condizioni di svantaggio socio-economico, assicurando a tutti i bambini la possibilità di un pasto adeguato.

I nuovi CAM (criteri ambientali minimi) approvati con D.M. 10 marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" che mirano a favorire una maggiore sostenibilità ambientale ed economica dei servizi offerti, sono stati recepiti nella documentazione di gara relativa alla articolazione del servizio, alla sua organizzazione ed alla gestione della procedura di valutazione delle proposte progettuali nella fase di scelta della impresa aggiudicataria. Il Capitolato Speciale d'Appalto ed i suoi allegati, si ispirano, infatti, a criteri di qualità e descrivono le clausole essenziali cui l'impresa affidataria dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Il capitolato speciale d'appalto è stato impostato prendendo a riferimento il D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM).

Il servizio di refezione scolastica è rivolto alle scuole dell'infanzia di via Tevere e Napoli, e primaria di via Tevere.

L'affidamento del servizio oggetto del presente documento sarà disposto per l'anno scolastico 2024/2025 con decorrenza ottobre 2024.

La disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture è dettata dal decreto legislativo 30 marzo 2023 numero 36 di attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

La disciplina degli appalti pubblici di lavori, servizi e forniture è recata anche dai provvedimenti attuativi del Codice: Delibere e Regolamenti attuativi dell'Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC).

L'articolo 41, comma 12, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici", disciplina la progettazione dei servizi e delle forniture. In particolare, prevede che la progettazione delle forniture e dei servizi sia articolata in un unico livello e sia predisposta dalle stazioni appaltanti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato 1.7, cui rimanda la suddetta disposizione, in realtà non specifica quali debbano essere i contenuti minimi di un progetto di servizi.

Il presente progetto di servizi è composto da:

1. relazione illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;
2. indicazioni e disposizioni per la stesura del D.U.V.R.I. di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81/2008;
3. calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza;
4. prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio;
5. capitolato speciale d'appalto.



RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA di progetto per l'appalto del servizio di mensa scolastica a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia dei plessi di Via Tevere e via Napoli e primaria del plesso di via Tevere del Comune di Ossi e del personale insegnante e Ata per l'anno scolastico 2025/26

1. CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

Il comune di Ossi è un comune italiano di circa 5.500 abitanti, situato nel nord della Regione Sardegna, ad una distanza di circa 13 Km dalla città di Sassari.

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



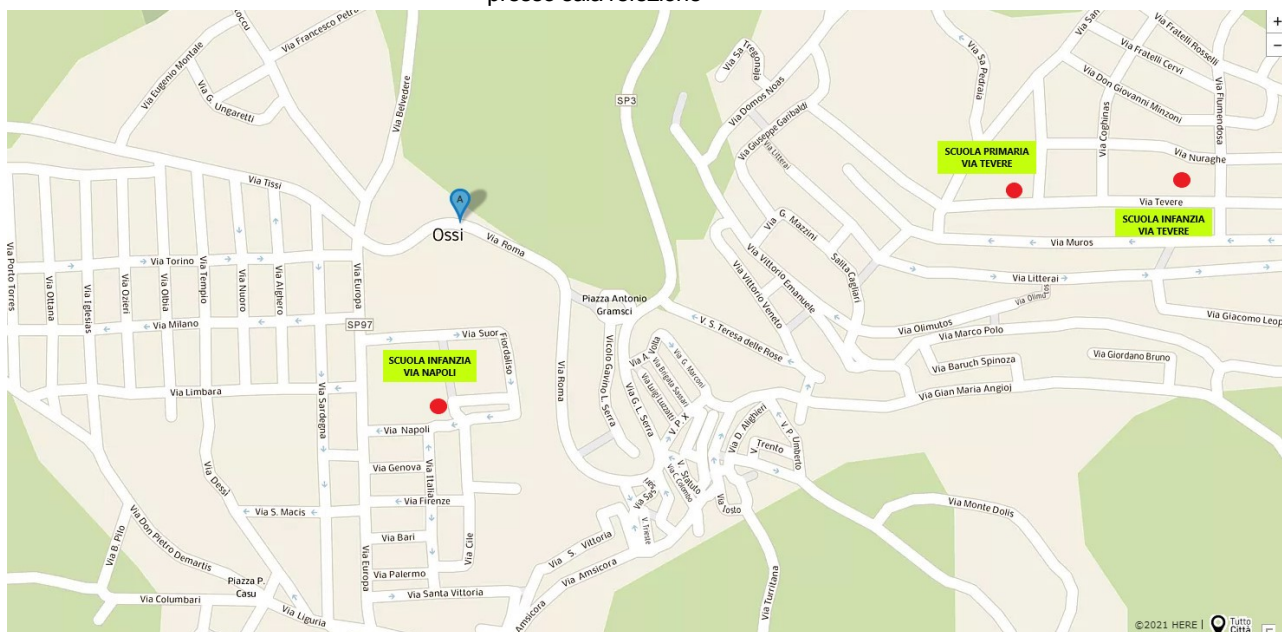
2. ISCRITTI E PLESSI DI RIFERIMENTO

Il dato numerico degli iscritti al servizio di refezione scolastica si attesta negli ultimi anni intorno ad una media di 167 alunni e 25 tra insegnanti e personale ata.

Le iscrizioni relative all'anno scolastico 2024/25 stimate sono le seguenti:

TABELLA UTENZA STIMATA				
scuola	n. alunni	n. insegnanti e ATA	n. pasti annuali	n. giorni servizio
Scuola infanzia P. Fancellu	32	5	5.550	5
Scuola infanzia via Napoli	25	3	4.200	5
Scuola primaria B. Cuggia	110	7	17.550	5
TOTALE	167	25	27.300	

SCUOLA	MODALITA' SERVIZIO	PASTI SETTIMANALI INDICATIVI
Scuola Primaria Plesso via Tevere sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	620
Scuola Infanzia Plesso via Tevere sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	400
Scuola Infanzia Plesso via Napoli sn	servizio da lunedì al venerdì 5 gg mediante scodellamento al tavolo presso sala refezione	140





3. FINALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

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

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

Per l'attuazione delle finalità sopra riportate, l'Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell'anno scolastico, il servizio di mensa scolastica rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria e ai docenti in servizio durante la refezione che assolvono compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni.

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche previste dal calendario scolastico regionale e dalla scuola stessa.

4. I PRINCIPI GENERALI DEL SERVIZIO

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

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

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana – SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità:
ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013); al Decreto Interministeriale n. 14771 del 18/12/2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche); alla Legge regionale 8 agosto 2000, n. 15 (Norme per l'introduzione dei prodotti biologici, tipici e tradizionali nelle mense pubbliche e per iniziative di educazione alimentare).
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti", approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;
- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell'art. 142, comma 5-ter del Codice;
- tutela della salute, nel rispetto delle prescrizioni tecnico operative emanate dagli enti competenti.



In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 36/2023, assumendo quale criterio di aggiudicazione della gara quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

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

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

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 27.300/anno. Questi ultimi dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dalla SA.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari ad anni scolastici 1 (uno).

6. ATTUALE CONTESTO ORGANIZZATIVO

Il servizio di mensa scolastica è scaduto il 31 maggio 2024, lo stesso era stato affidato mediante procedura di affidamento diretto per anni due di seguito a dichiarazione di gara andata deserta bandita mediante procedura aperta ad evidenza pubblica.

I plessi scolastici comunali sono ancora oggi oggetto di opere di adeguamento alle norme di sicurezza, ed in particolare la scuola dell'infanzia di via Tevere nella quale alloggiavano i locali cucina, è in realizzazione un ampliamento della struttura mediante la costruzione di una sezione "nido" finanziata con fondi PNRR. In tale contesto di riorganizzazione logistica dei plessi scolastici interessati in questa annualità da interventi di riqualificazione che determineranno una nuova configurazione del servizio, unita al carico di lavoro dell'ufficio comunale competente, si colloca l'esigenza di dover procedere all'affidamento affinché il servizio possa prendere inizio entro la prima settimana di ottobre 2024.

In considerazione di quanto sopra riportato, si rende necessario procedere all'affidamento del servizio in argomento e all'espletamento delle procedure amministrative necessarie, per l'individuazione del soggetto gestore per un solo anno scolastico 2024/25.

La necessità di avviare il servizio mensa nel primo giorno utile del mese di ottobre 2024, non consente dunque di predisporre una procedura per l'affidamento pluriennale del servizio.

Il servizio, viene da sempre gestito mediante produzione dei pasti a legume fresco caldo (cook&hold&serve), nel centro cottura messo a disposizione dal Comune, con scodellamento dei pasti in monoporzione e consegna nei satelliti di distribuzione previa veicolazione.

7. ELEMENTI CONFIGURATIVI

7.1 elementi configurativi generali

ELEMENTI CONFIGURATIVI GARA	
STAZIONE APPALTANTE	Comune di Ossi Servizio Finanziario
CODICE IDENTIFICATIVO GARA - CIG	da acquisire da parte del RUP in fase di gara
GARA E PROCEDURA DI AFFIDAMENTO	affidamento ai sensi del D.Lgs. 36/2023
TIPOLOGIA APPALTO	Si configura come appalto di servizi sotto soglia comunitaria ai sensi ai sensi art. 14, c.1, lett. b) D.Lgs n. 36/2023
TIPOLOGIA ATTIVITA' OGGETTO D'APPALTO	CPV n. 55524000-9 "Servizi di refezione scolastica" Codice nut ITG25
DURATA DELL'APPALTO	n. 1 anno scolastico (2024-2025)



7.2 elementi configurativi particolari

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

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

Il servizio consiste principalmente:

- Approvvigionamento delle derrate alimentari
- Stoccaggio e relativa conservazione delle derrate
- Produzione presso il centro di cottura dell'appaltatore dei pasti
- Confezionamento e trasporto di pasti in legume fresco-caldo con veicolo idoneo ed autorizzato per la veicolazione dei pasti secondo le vigenti normative igienico-sanitarie e relativa consegna nei plessi scolastici destinatari del servizio (le spese sono a totale carico dell'appaltatore); la veicolazione dovrà avvenire in contenitori termici dal centro di cottura ai vari refettori
- porzionamento e distribuzione dei pasti al tavolo mediante scodellamento con stoviglie a perdere fornite dalla Ditta, ecologiche e compostabili, coerentemente con quanto previsto dalle Linee guida ministeriali (salvo offerta migliorativa in fase di gara), sbucciatura della frutta e taglio della carne ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia e la scuola primaria (se lo richiedono e/o hanno difficoltà nel compiere tali operazioni)
(* è ammessa la pluriporzione con modalità preconfezionata con processo di sigillatura a caldo secondo le disposizioni normative vigenti, solo per le diete speciali e/o cestini gite)
- Allestimento dei refettori
- Riassetto completo dei locali di porzionatura e lavaggio stoviglie
- Sbarazzamento e pulizia refettori, pulizia tavoli, sedie ed attrezzature, pulizia locali accessori utilizzati per l'espletamento del servizio, della dispensa ecc., ritiro dei contenitori e delle stoviglie sporchi, il tutto con l'utilizzo di prodotti a norma adatti alla sanificazione e disinfezione
- Pulizia ordinaria dei locali di refezione e locali annessi al servizio ed eventuale pulizia straordinaria nel caso di caduta accidentale di cibo e/o bevande durante lo svolgimento del servizio anche in coordinamento col personale addetto all'assistenza alla refezione
- Predisposizione copia di menù da fornire a ciascun utente (menù attualmente già in uso dalla S.A. vidimato SIAN) anche in formato digitale e da esporre presso i refettori scolastici in maniera chiara e visibile, oltre un piano di informazione agli utenti (salvo offerta migliorativa in fase di gara)
- Fornitura coperti, stoviglie, dei piatti, dei bicchieri e delle posate, delle tovaglie e salviette/tovagliolini e quanto altro occorrente per l'effettuazione del servizio
- Fornitura acqua preferibilmente in bottigliette monodose da 50 cl, qualora si usassero bottiglie di dimensione superiore la loro quantità a tavola dovrà rispettare il rapporto di 50 cl/bambino ed il servizio dovrà comprendere la somministrazione in bicchieri compostabili a richiesta del bambino
- Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei locali, dei contenitori, stoviglie, delle attrezzature e degli arredi impiegati per il servizio conformi alle previsioni della normativa vigente
- Raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti giornaliero presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata nel rispetto delle disposizioni vigenti presso il nostro Comune e nel rispetto del calendario di smaltimento previo accordo con la Ditta che effettua il servizio di igiene urbana al fine di concordare il punto di stoccaggio dei rifiuti stessi e le tempistiche al fine di consentire il ritiro nel minor tempo possibile (è fatto divieto all'impresa di depositare all'interno dei locali scolastici alcun tipo di rifiuto)



oltre il tempo strettamente necessario per la conclusione del servizio giornaliero) (salvo offerta migliorativa in fase di gara)

- Fornitura materiale di consumo per lo smaltimento dei rifiuti
- Inoltre La ditta appaltatrice deve farsi carico delle seguenti attività:
- Produzione dei pasti sulla base del menù, grammature e tabelle dietetiche coerenti con le indicazioni del capitolato ed approvati dalla s.a., che costituiscono parte integrante del Capitolato
 - Applicazione del manuale (gestione completa del sistema di autocontrollo igienico) H.A.C.C.P. previsto dal Regolamento UE 852/2004 nei termini di cui al successivo art. 33
 - controllo documentale/amministrativo dei prodotti acquistati
 - mantenimento degli arredi, attrezzature ed utensilerie in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico
 - corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità
 - controllo della etichettatura
 - stoccaggio del campione significativo del pasto
 - corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario delle giacenze
 - redazione delle non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti
 - verifica della genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati
 - costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina
 - utilizzo dei prodotti per la pulizia in piena conformità con la normativa vigente
 - fornitura di idoneo vestiario e presidio di protezione individuale (camice, scarpe antinfortunistiche, copricapo, mascherine, guanti ecc) agli operatori che coadiuvano il servizio in tutte le sue fasi con particolare attenzione al personale che somministra il pasto
 - la preparazione di cestini da viaggio a richiesta della S.A. o di ulteriori pasti in estensione del servizio agli stessi costi di affidamento in applicazione dell'art. 106 co. 12 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii
 - la gestione informatizzata del sistema di rilevazione delle presenze nelle scuole e conteggio pasti da inviare ogni fine mese all'Ufficio, secondo le indicazioni riportate nel successivo articolo 26 con l'utilizzo del software di proprietà dell'Ente
 - pagamento del gas, proveniente dalla rete cittadina e necessaria alla cottura dei cibi;

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

8. LA STRUTTURA DELLA GARA

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa scolastica e tiene conto, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs 36/2023, dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, come individuati dal DM 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (G.U. n. 161 del 04.04.2020).

Ai sensi del D.Lgs. n. 36/2023 l'affidamento non è a rilevanza comunitaria in quanto non supera la soglia di euro 750.000,00 fissata dall'articolo 14, comma 1, lettera d, del Decreto Legislative 36 del 2023; rientra nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE (codice CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica).

L'affidamento in considerazione dell'importo e della durata del contratto sarà disposto secondo le prescrizioni di cui al D.lgs. n. 36/2023 e nel rispetto delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 82/2005 (Codice dell'Amministrazione Digitale).

L'appalto tiene conto altresì della clausola sociale.



Il personale impiegato nel servizio deve essere in possesso dei requisiti previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto.

L'aggiudicatario è obbligato ad osservare le disposizioni e ad ottemperare agli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi sul lavoro e sulla sicurezza e dalle norme assicurative (infortunistiche e previdenziali), nonché a provvedere al versamento degli oneri previdenziali e assicurativi.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, ai sensi degli articoli 57 e 102 del Codice.

Il presente progetto relativo al servizio di cui trattasi viene elaborato ai sensi dell'art. 41, co.12 del Codice, secondo cui la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello.

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

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato dell'appalto, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

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

Sulla base delle risultanze del servizio svolto nelle annualità precedenti, è stato definito il quadro economico relativo all'intera durata dell'appalto e stimato il valore globale massimo dell'appalto ai sensi del D. Lgs. 36/2023.

Il prezzo unitario del pasto è in base al quale viene determinato il valore complessivo presunto dell'appalto, è pari a € 5,05 più IVA al 4%.

L'importo presunto dell'appalto è determinato dal numero di pasti presunti nell'arco di un anno scolastico (ottobre 2024 - maggio 2025) quantificati in n. 27.300.

Pertanto l'importo complessivo presunto per un anno scolastico è pari ad € 137.865 oltre IVA.

I dati sopra indicati hanno valore indicativo, il quantitativo effettivo di pasti consumati nell'anno contrattuale è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

I giorni di effettuazione del servizio dovranno essere quelli segnalati dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Comprensivo Antonio Gramsci di Ossi sulla base del calendario scolastico della Regione Sardegna.

Il servizio:

- a) avrà inizio indicativamente alla prima settimana del mese di ottobre 2024 ed avrà termine il 31 maggio 2025;
- b) si svolgerà tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato.

9.1 costo pasto base unitario

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

VALORE TOTALE DELLA GARA D.Lgs 36/2023						
scuola	n. alunni	n. insegnanti e ATA	n. pasti annuali	importo base d'asta singolo	quota oneri non soggetti a ribasso	costo a.s. €
Scuola infanzia via Tevere n. 5 g	32	5	5.550	5,05	0,025	28.166,25
Scuola primaria n. 5	110	7	17.550	5,05	0,025	89.066,25



g						
Scuola infanzia via Napoli n. 5 g	25	3	4.200	5,05	0,025	21.315,00
TOTALE	167	25	27.300			138.547,50

Il costo unitario del pasto a base di gara è pertanto pari ad € 5,05 oltre 0.025 non soggetto a ribasso quale costo per la sicurezza oltre iva.

Il costo del pasto è stato valutato tenendo conto delle tre principali componenti che formano il costo complessivo: manodopera, materie prime e spese generali (gas, manutenzione del centra cottura, etc.). Per l'espletamento del servizio, il prezzo unitario a pasto è stato determinato in 5,05 € oltre IVA. Il corrispettivo effettivo sarà calcolato sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il predetto prezzo a pasto suddiviso tra quota a carico del Comune e quota utenza. Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti non darà luogo ad alcuna revisione del prezzo stabilito.

Il Pagamento delle prestazioni avverrà "a misura". I prezzi sono comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel Capitolato d'Appalto e riferiti alla durata annuale dell'appalto.

9.3 costi della sicurezza

L'Autorità Nazionale Anticorruzione il 5 marzo 2008 ha approvato la determinazione numero 3/2008 con la quale ha dettato le linee guida sulla "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e forniture; predisposizione del documento unico di valutazione del rischi (DUVRI) e costi della sicurezza".

Per ciò che concerne l'incidenza dei costi di sicurezza, questi vengono stimati mediante la predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) ai sensi del D. Lgs. 81/08, in quanto possono verificarsi delle interferenze tra le attività del soggetto affidatario e lo svolgimento delle attività scolastiche presso le quali viene erogato. In relazione al servizio è stato calcolato un costo totale annuo per applicazione del DUVRI pari a € 682,50 netti relativamente ai costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze.

9.3 oneri fiscali

Gli oneri fiscali rilevanti in ragione dell'oggetto del contratto sono stati identificati esclusivamente nella imposta sul valore aggiunto (IVA), disciplinata dal D.P.R. 633/1972, e, fermo restando la loro assunzione in capo alla stazione appaltante, sono stati computati applicando alla base imponibile l'aliquota del 4% per il servizio e l'aliquota 22% per i costi per la sicurezza da rischi da interferenze.

9.4 contributo ANAC

L'ANAC, con la delibera n. 610 del 19 dicembre 2023, ha determinato la misura della contribuzione, per l'anno 2024, per il Finanziamento delle proprie spese di funzionamento, per la parte non coperta con risorse a carico del bilancio dello Stato. La misura della contribuzione a carico della stazione appaltante, da versare all'Anac, è di € 35,00.

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

Si riporta il quadro economico complessivo di progetto per i servizi al netto dell'iva di legge stimata a carico del bilancio dell'ente:

	Soggetto a ribasso	Non soggetto a ribasso	TOTALE
Anno contrattuale 2024-2025	137.865	682,50	138.547,50



	Valore stimato annuo (n. 27.300 pasti x € 5,05)	importo degli oneri netti per la sicurezza da interferenze (DUVRI)	Valore stimato dell'appalto unicamente finalizzato all'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (affidamento diretto di servizio - art. 14 co. 1 lett. b) del D.Lgs 36/2023)
TOTALE COMPLESSIVO BASE GARA			138.547,50
Importi a base d'asta iva al 4% esclusa			

Il valore contrattuale (negoziabile) presunto per l'affidamento è quindi pari a € 137.865,00 ai quali si aggiungono € 682,50 di oneri per la sicurezza da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

Si riporta il quadro economico complessivo di progetto:

Somme a base di gara (D.Lgs 32/2023)		Importi in Euro
A1	Importo corrispettivo del servizio	137.865,00
A2	Importo per oneri sicurezza (non soggetto al ribasso)	682,50
A	Totale a base di gara	138.547,50
Somme a disposizione		
B1	Iva 4% di A	5.514,60
B2	Iva 22% di A2	150,15
B3	Contributo ANAC	35,00
B4	Predisposizione DUVRI	0,00
B5	Imprevisti	200,00
B6	Arrotondamenti	-0,25
A+B	TOTALE complessivo	144.447,00

11. TARIFFE DEL SERVIZIO E CONTRIBUZIONE UTENZA

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

Tale quota di contribuzione, evidenziata nella tabella riassuntiva che segue in riferimento all'anno scolastico 2024/25, è sulla base del singolo pasto usufruito e pagabile in diverse modalità a seconda della fascia di appartenenza.

La tariffa è dovuta sulla base delle seguenti caratteristiche:

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



fascia di reddito ISEE	1 figlio	2 figli	3/più figli
da € 9 000,01 in su	€ 3,60 A1	€ 3,00 A2	€ 2,90 A3
da € 0,00 a € 9 000,00	€ 3,20 B1	€ 2,70 B2	€ 2,40 B3

tipologia	servizio gratuito	
Disabilità accertata L.104 art. 3 co. 3	C	OBBLIGO di unire certificazione di Legge per l'invalidità rilasciata dall'organo competente ai sensi della L. 104/1992 art. 3 comma 3

12. PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

Il personale impiegato nel servizio deve essere in possesso dei requisiti previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto. L'aggiudicatario assume gli impegni relativi alla garanzia della stabilità occupazionale e al contratto collettivo di lavoro, nazionale e territoriale, previsti nel capitolato e nella lettera di invito.

L'aggiudicatario è obbligato ad osservare le disposizioni e ad ottemperare agli obblighi stabiliti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, dalle leggi sul lavoro e sulla sicurezza e dalle norme assicurative (infortunistiche e previdenziali), nonché a provvedere al versamento degli oneri previdenziali e assicurativi.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, ai sensi degli articoli 57 e 102 del Codice. Il dettaglio del personale attualmente operante nel servizio è contenuto nel Capitolato d'appalto.

13. ALLEGATI

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- Relazione tecnico illustrativa;
- Capitolato d'appalto;
- DUVRI