



COMUNE DI CARLOFORTE
Provincia del Sud Sardegna
AREA 2 - ECONOMICO-FINANZIARIA, TRIBUTI, ATTIVITÀ PRODUTTIVE, AFFARI GENERALI,
PERSONALE, CULTURA, BENI CULTURALI E PUBBLICA ISTRUZIONE

PROGETTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DI QUALITÀ, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, SOSTENIBILE E A KM. ZERO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI CARLOFORTE– ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Premessa

Il presente atto è redatto dal RUP, in adempimento alle disposizioni del D.Lgs 36/2023 ai sensi del combinato disposto degli articoli 41, comma 12 e allegato I.7, articolo 1, del d.lgs 36/2023.

L'art. 41 del Codice, "Livelli e contenuti della progettazione", al comma 12, prevede che la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del quadro esigenziale, che tiene conto di quanto previsto negli strumenti di programmazione del committente.

Obiettivi generali da perseguire attraverso la realizzazione dell'intervento

Il Comune di Carloforte con delibera della G.C. n. 88 del 26/07/2022 ha aderito al Progetto "MENSArda — Mense Sarde a Km 0", adottato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma Agro Pastorale del Servizio dei territori e delle comunità rurali ed attuato dall'ANCI Sardegna e dall'Agenzia Laore Sardegna che hanno portato avanti la realizzazione l'obiettivo di realizzare mense a chilometro zero anche nell'ambito della ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network "amici di MENSArda — mense a km 0".

In considerazione di quanto sopra e delle collaborazioni positive realizzate nell'arco dei precedenti anni si ritiene importante promuovere il consumo di prodotti locali, nel rispetto della normativa di settore nelle mense scolastiche delle scuole del nostro Comune.

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti, associazioni culturale e delle biodiversità.

L'evoluzione di tali attività è in fase di continuo sviluppo con la costituenda "Comunità di tutela e del cibo della Sardegna sudoccidentale" di cui alla Legge Regionale n. 16/2014 e Legge 194/2015.

L'attività del Tavolo nella stesura del capitolato d'appalto tipo era finalizzata a raggiungere i seguenti obiettivi:

Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi);

Impiego nella ristorazione scolastica nel rispetto della percentuale di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero);

Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;

Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;

Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;

Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;

Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero;

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.

Il presente progetto racchiude i principi del lavoro svolto nel corso del 2023 nel territorio, partendo dal prototipo del capitolato di Mensarda e dalle risultanze emerse negli incontri del tavolo partecipato di Mensarda svoltisi nel 2023;

Fabbisogni, esigenze qualitative e quantitative delle scuole del territorio

Il servizio in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ATA delle scuole dell'infanzia e scuola primaria statale, ubicate nel territorio comunale.

Conformemente nell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica l'affidatario sarà tenuto a:

- somministrare menù che tengano conto dei Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti raccomandati per la popolazione italiana dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (CREA) e dai requisiti di sicurezza concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Ogni pasto è costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un contorno di verdura, il pane, la frutta. Il menù settimanale deve essere costituito da:

- primi piatti a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi;
- secondi piatti (legumi, pesce, carne, uova, formaggi);
- contorno di verdure/ortaggi di stagione;
- pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale,
- frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.

- fornire derrate alimentari, di cui al D.M. 10 marzo 2020, in aderenza alla L.R. N. 1/2010, e da ultimo l'art. 130 del D.Lgs. 36/2023, con particolare riferimento ai prodotti biologici e a Km zero/Sardegna (Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;

- osservare le Tabelle Dietetiche adottate dal Comune e valutate dalla A.S.L. competente.

Le suddette tabelle dietetiche devono essere suddivise per ciascun mese in quattro settimane e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, suddivise in menù invernale e estivo.

DIETE SPECIALI

Il Capitolato prevede la preparazione di menù speciali per le seguenti esigenze:

- Diete speciali per motivi di salute (es. celiachia, diabete, allergie alimentari);
- Diete speciali a carattere etico-religioso (es. diete vegetariane, diete per religione islamica);

ECOSOSTENIBILITÀ E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.

In linea con le indicazioni della normativa nazionale e regionale, il Capitolato prevede iniziative per la riduzione dell'impatto ambientale attraverso soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica.

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici legati al trasporto e allo smaltimento di materie plastiche. Se non disponibile la rete idrica pubblica, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che l'affidataria possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo. Possono essere utilizzate eventualmente le borracce fornite dal gestore o personali.

Per quando riguarda la riduzione auspicabile degli sprechi alimentari, si intende favorire la destinazione delle eccedenze alimentari promuovendo il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono.

Costo e disposizioni inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008.

L'importo complessivo presunto dell'intervento è di € 145.56,000 (€ centoquarantacinquemilacinquecentosessanta/00) IVA misura di legge compresa, comprensivo di tutte le obbligazioni e costi per oneri per la sicurezza e per la manodopera posti a carico dell'affidatario, rispettivamente pari a € 1.000,00 (mille/00);

La base d'asta è costituita dal prezzo del singolo pasto pari a € 6,59 oltre Iva e oltre € 0,05 per oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso;

La somma complessiva richiesta per l'appalto è di euro € 139.500,00 (centotrentanovevmilacinquecento/00) come da tabella:

COMUNE DI CARLOFORTE		
GESTIONE MENSA SCOLASTICA (SCUOLA INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA) ANNO SCOLASTICO 2025/2026		
Responsabile Unico del Progetto: Rag. Rosaria Robuschi		
QUADRO ECONOMICO DEL SERVIZIO (art. 5 , Allegato I.7, D.Lgs. 36/2023)		
A. Importo servizi	A Importo dei Servizi	
	A1 Importo dei servizi	€ 138.500,00
	A2 Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 1.000,00
	A Totale importo dei servizi compresa sicurezza e manodopera	€ 139.500,00
B. Somme a disposizione	B Somme a disposizione	
	Spese Generali	
	B1 Impresiti e arrotondamenti	€ 945,00
	B2 Accantonamenti (art. 5, comma.1, All.I7 D.Lgs. 36/2023)	€ 500,00
	B3 Contributo A.N.AC. (Deliberazione 610 del 19.12.2023)	€ 35,00
	IVA di legge	
	B4 IVA su (A1)	4% € 5.540,00
	B5 IVA su (A2)	4% € 40,00
	B Totale Somme a disposizione dell'Amministrazione	€ 7.060,00
C. Complessivo (A+B)	C TOTALE Intervento (A+B)	€ 146.560,00

L'importo è stato determinato tenuto conto, in via puramente previsionale, del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2024/2025, e dallo storico relativo alla percentuale di presenze dei precedenti anni scolastici, oltre al numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio, e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Per il presente affidamento:

- sono stati rilevati rischi da interferenza di cui all'art. 26, terzo comma, del d.lgs. n. 81/2008, per cui è stato predisposto il D.U.V.R.I. : l'importo per gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, riferiti a rischi interferenziali, è pari ad euro 1.000,00 (mille/00).

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base dei seguenti elementi: figure professionali necessarie, numero di ore di lavoro giornaliere, costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Decreto direttoriale n. 56 del 12 settembre 2019 Ministero del Lavoro e politiche sociali), non soggetti a ribasso, come sotto specificato.

QUALIFICA	CLASS.	ORE- GIORNO	ORE TOTALI	COSTO ORARIO	COSTO TOTALE
CUOCO	III	5	715	21,71 €	15.522,65 €
AIUTO CUOCO	V	5	715	19,21 €	13.735,15 €
LAVAPIATTI	VI	2	286	18,17 €	5.196,62 €
INSERVIENTE INFANZIA 1	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE INFANZIA 2	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE PRIMARIA 1	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE PRIMARIA 2	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
INSERVIENTE PRIMARIA 3	VI	3	429	18,17 €	7.794,93 €
TRASPORTATORE	VI	4	572	18,17 €	10.393,24 €
TOTALE					83.822,31 €

Per quanto non specificatamente previsto nel presente documento si rinvia al capitolato speciale d'appalto e alla normativa di settore.