



COMUNE DI RADDA IN CHIANTI
PROVINCIA DI SIENA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE
DEL COMUNE RADDA IN CHIANTI _ ANNI SCOLASTICI
2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 CON OPZIONE DI PROROGA**

PROGETTO TECNICO DI SERVIZIO EX ART. 41 DEL D.LGS. 36/2023

A) RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

L'oggetto della presente relazione è un appalto di servizi, come definito dal D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.

L'Amministrazione Comunale, non disponendo di personale e mezzi idonei ad effettuare il servizio di refezione scolastica, servizio rientrante nell'ambito delle proprie funzioni amministrative, intende affidare lo stesso ad un operatore economico specializzato nel settore.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le seguenti categorie di utenti: per L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti per le seguenti categorie di utenti:

- Utenti del nido d'infanzia educatori e personale ausiliario in servizio;
- Alunni della scuola dell'Infanzia;
- Alunni della Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado;
- personale docente e/o educatori operante presso i plessi scolastici e personale non docente autorizzato dalla direzione scolastica, in quanto aventi titolo durante il servizio di assistenza nel tempo mensa;
- Utenti partecipanti dei centri estivi e relativi educatori.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle norme contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e nel bando di gara.

L'attuazione di tale servizio rappresenta, oltre che un valido supporto alle famiglie, anche un importante momento educativo e di socializzazione. L'educazione alimentare è infatti un efficace strumento che permette di ottenere comportamenti alimentari corretti e induce a scelte consapevoli; riveste quindi un ruolo primario per la salute e il benessere fisico del bambino. Un'attenta alimentazione a scuola è indubbiamente un vero e proprio veicolo di proposta e di acquisizione di modelli culturali e comportamentali che influenzano il bambino, e favoriscono un cambiamento nei comportamenti alimentari eventualmente non corretti. Il pasto consumato a scuola assume valenze relazionali importanti essendo un'ulteriore occasione di socializzazione, poiché consumare un pasto in gruppo significa condividere non soltanto il cibo, ma anche il piacere di stare a tavola con i compagni.

L'affidamento comprende l'organizzazione e la gestione completa del servizio, dall'acquisto delle derrate, alla preparazione e veicolazione del pasto dal centro di cottura dell'aggiudicatario dei servizi ai refettori della scuola interessati, l'apparecchiatura dei tavoli,

lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti per i bambini delle scuole dell'Infanzia, Primaria del Comune di Radda in Chianti. Per questi plessi è previsto altresì il riordino, la sanificazione degli ambienti, gestione dei rifiuti, pulizia dei tavoli e pulizia finale del pavimento dei refettori. L'appalto è svolto, altresì, nel rispetto:

- CAM (Criteri Ambientali Minimi) per la ristorazione scolastica, i quali definiscono requisiti ambientali, sociali, qualitativi e salutari per garantire un servizio sostenibile, etico e attento al benessere alimentare;
- "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 3 agosto 2023, che, promuovendo gli appalti pubblici verdi, è strumento strategico per l'attuazione di quanto previsto nella Strategia sviluppo sostenibile e dall'agenda 2030 dell'ONU in merito prioritariamente all'obiettivo 12 (produzione e consumo sostenibile), degli obiettivi della Strategia Nazionale per l'Economia Circolare adottata con D.M. 24 giugno 2022, nonché dei piani e delle strategie che approcciano le politiche volte a promuovere obiettivi di sostenibilità ambientale;
- Linee Guida Nazionali per la Ristorazione scolastica, che forniscono indicazioni nutrizionali, igienico-sanitarie e organizzative per garantire pasti equilibrati, sicuri e adeguati alle esigenze dei bambini;
- Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica», di cui al Decreto del Ministero della Salute 28 ottobre 2021, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 dell'11 novembre 2021;
- Linee Guida Regionali per la ristorazione scolastica, le quali stabiliscono criteri specifici per organizzare un servizio di refezione che promuova una sana alimentazione, rispetti le normative locali e valorizzi i prodotti del territorio.

DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha la durata per gli aa.ss. 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 in base ai calendari scolastici delle scuole interessate all'erogazione del servizio con eventuale proroga per un ulteriore anno alle medesime condizioni indicate nel presente capitolato

L'ente si riserva altresì di chiedere, ai sensi dell'art 120, comma 9 del d. lgs 36/2023, qualora si dovesse rendere necessario, un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle medesime condizioni originariamente previste.

Resta fermo per l'ente di avvalersi della proroga tecnica ai sensi dell'art 120 comma 11 del d. lgs.36/2023 per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura qualora l'interruzione del servizio possa arrecare un grave danno all'interesse pubblico.

IL servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori di pasti ed impegnerà la l'operatore economico aggiudicatario alle stesse condizioni e senza nessuna altra pretesa, fermo restando che saranno fatturati i soli pasti effettivamente erogati.

La Stazione Appaltante si riserva d'apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, al numero degli alunni potenziali fruitori del servizio e al numero di somministrazioni settimanali e dei giorni di somministrazione in base alla programmazione scolastica, dandone preavviso all'affidatario del servizio.

La mancata attivazione parziale/totale o sospensione dei servizi oggetto dell'appalto per esigenze di interesse pubblico, per una diversa riorganizzazione del sistema scolastico o per necessità non imputabili al Comune non danno diritto alla richiesta di nessun indennizzo o risarcimento.

CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Il costo complessivo stimato, per l'intera durata contrattuale (anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 e 2028/2029), è determinato in base al numero di pasti presunti e il costo unitario del pasto definito quale base di gara.

Il numero dei pasti menzionato è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere; l'aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per maggiori o minori forniture dei pasti. Il corrispettivo deve comprendere tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura relative alle prestazioni oggetto dell'appalto.

L'analisi che porta alla definizione del costo dell'appalto parte dalla stima del numero di pasti annui che è stato quantificato in circa 8.000. **L'importo a base di gara**, relativo ad ogni singolo pasto, **è di € 7,50 IVA esclusa**.

MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, consistente nell'approvvigionamento delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento e trasporto dei pasti per le seguenti categorie di utenti:

- Utenti del nido d'infanzia educatori e personale ausiliario in servizio;
- Alunni della scuola dell'Infanzia;

- Alunni della Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado;
- personale docente e/o personale ATA operante presso i plessi scolastici e personale non docente autorizzato dalla direzione scolastica, in quanto aventi titolo durante il servizio di assistenza nel tempo mensa;
- Utenti partecipanti dei centri estivi e relativi educatori.

Per i singoli plessi scolastici il servizio da erogare è quello descritto di seguito:

- SCUOLA INFANZIA: fornitura spuntino mattutino, fornitura pasto con relativo trasporto, sporzionamento, apparecchiatura tavoli, riassetto tavoli, pulizia locali e gestione rifiuti;
- -SCUOLA PRIMARIA: fornitura pasto con relativo trasporto, sporzionamento, apparecchiatura tavoli, riassetto, pulizia locali e gestione rifiuti;
- NIDO D'INFANZIA: fornitura spuntino mattutino, fornitura spuntino pomeridiano e fornitura pasto con relativo trasporto;
- CENTRI ESTIVI: fornitura spuntino mattutino, fornitura pasto e relativo trasporto.

Il prezzo posto a base d'asta comprende l'erogazione della totalità dei servizi sopra descritti.

2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029.

L'effettiva decorrenza e termine sarà prevista dal relativo calendario scolastico e del relativo calendario di apertura del Nido d'infanzia disposto dal Comune. Invece, per quanto riguarda i centri estivi la durata è di n.4 settimane e si svolgono nel mese di luglio di ciascun anno.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei seguenti periodi:

Denominazione plesso	Modalità erogazione	Inizio	Termine
Scuola dell'Infanzia Statale	Dal lunedì al venerdì	Da calendario scolastico	30 giugno
Scuola Primaria	Lunedì per tutte le classi. Il giorno del mercoledì per le sole classi della IV e V	Da calendario scolastico	30 giugno

Nido d'infanzia "Nido del Poggio"	Dal lunedì al venerdì	10 settembre	31 luglio
Centri estivi	Dal lunedì al venerdì	4 settimane mese di luglio	Data indicativa 31 luglio o ultimo venerdì mese di luglio

L'Aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, dovrà richiedere i giorni esatti di rientro e di funzionamento dei servizi scolastici. Inoltre dovrà chiedere gli orari esatti di espletamento del servizio, in maniera tale che siano garantiti il rispetto delle tempistiche previste dal presente capitolato. Il Dirigente Scolastico o l'Autorità Scolastica competenti comunicheranno, inoltre, le chiusure forzate del servizio, non previste dal calendario scolastico, che potranno in ogni tempo essere modificate.

La cottura dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura di proprietà della stazione appaltante che dovrà avere tutti i requisiti previsti dall'art. 14 del capitolato speciale posto a base di gara e dovrà essere collocato necessariamente ad una distanza da consentire il rispetto dei termini ivi indicati.

L'importo complessivo massimo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 14 del D. Lgs. n. 36/2023, è pari a **€ € 277.456,67** oltre **IVA nei termini di legge**, così suddiviso:

- **€ 180.000,00** importo complessivo per l'intera durata contrattuale (anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 e 2028/2029) e **quale importo a base d'asta soggetto a ribasso** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge calcolato sulla base di una stima di pasti pari ad un totale di 24.000, **con un importo unitario a base di gara pari a €7,50**;
- **€ 60.316,67** Costo del servizio per eventuale proroga di un anno ex art. 120, comma 10 d.lgs. 36/2023
- **€ 36.190,00** importo per quinto d'obbligo (articolo 120, comma 9 del D.Lgs. 36/2023);
- **€ 950,00 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge per i tre anni di espletamento del servizio.

Il costo complessivo stimato della manodopera, per i tre anni di espletamento del servizio, calcolato ai sensi dell'art. 41, comma 13 del D.lgs. 36/2023 ss.mm.ii., è pari complessivamente ad **€ 95.947,15** di cui:

- **€31.035,45** per l'anno scolastico 2026/2027;
- **€ 32.045,91** per l'anno scolastico 2027/2028
- **€ 32.865,79** per l'anno scolastico 2028/2029

Nel caso il Comune decidesse di esercitare l'opzione di proroga del contratto per un ulteriore anno alle medesime condizioni previste originariamente il costo della manodopera è stato stimato in € 33.851,76 stimando un aumento del circa 3% di tale costo della manodopera dovuti a incrementi contrattuali

Come base di calcolo del costo orario sono state utilizzate le tabelle ministeriali per il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciali e turismo, rivalutato con il rinnovo contrattuale, come da Decreto Direttoriale del Ministero del Lavoro n. 63 del 10/07/2025 (Codice CNEL H05Y).

Il costo della manodopera ha un'incidenza sulla procedura di appalto del 53%.

INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI LA SICUREZZA D.LGS 81/2008 E S.M.I.

L'operatore economico aggiudicatario obbligatoriamente, dalla data di inizio del servizio e per tutta la durata dell'appalto, dovrà avere la disponibilità di un centro di cottura posto alla distanza indicata nell'art 13 del capitolato speciale di gara adibito alla preparazione dei pasti e di un magazzino per lo stoccaggio, conservazione e la lavorazione delle derrate alimentari. Per tali locali dovrà essere dimostrata la conformità alle prescrizioni igienico-sanitarie imposte dalla normativa vigente e di esse dovrà essere presentata idonea documentazione (SCIA sanitaria) all'ASL competente per territorio. La somministrazione dei pasti avverrà nei refettori dei vari plessi scolastici coinvolti nella procedura di affidamento. Si evidenziano pertanto alcuni rischi da interferenza derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori e soggetti diversi. Tali rischi saranno evidenziati e descritti nel DUVRI che sarà allegato e sottoscritto in sede di stipulazione del contratto. In relazione all'analisi e alla tipologia dei rischi presunti, e il conseguente rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione che saranno evidenziate nel D.U.V.R.I., si ritiene che i costi relativi alla sicurezza in capo all'impresa di ristorazione ammontino, per l'intera durata contrattuale, ad € 950,00 oltre IVA. Sono esclusi tutti gli oneri direttamente in capo all'affidatario del servizio per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica (CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica) rientra nei servizi indicati nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 e pertanto è da aggiudicarsi esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria, come definita all'art. 14, comma 1, lett. d) del Codice dei Contratti. Pu essendo sotto

I requisiti speciali, di capacità tecnico economica e di capacità tecnico professionale, verranno determinati in sede di predisposizione della documentazione di gara.

Il bando non prevede la suddivisione in lotti in considerazione del numero delle scuole presenti sul territorio comunale e per garantire uniformità del servizio offerto all'utenza. La valutazione dei progetti avverrà con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art.108, comma 2 del D.Lgs. 36/2023, secondo determinati criteri di valutazione.

Tenuto conto della particolare natura del servizio, quale l'importanza dell'entità della spesa ha una importanza minore rispetto agli aspetti qualitativi, all'offerta tecnica verranno assegnati fino ad un massimo di **90 punti** mentre all'offerta economica verranno assegnati fino ad un massimo di **10 punti**.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una commissione giudicatrice appositamente nominata ed il servizio sarà affidato all'Impresa che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica e a quella economica, valutate con criteri di valutazione che saranno definiti in sede di predisposizione della documentazione di gara e che dovranno altresì tenere conto:

- a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e Km 0;
- b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi indicati in premessa;
- c) della qualità della formazione degli operatori.

Si ritiene inoltre coerente con l'oggetto dell'appalto e con le finalità di cui all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 e all'art. 1, comma 4, dell'Allegato II.3, prevedere un criterio premiale volto a valorizzare il possesso della certificazione della parità di genere o misure equivalenti, quale elemento idoneo a incidere sulla qualità organizzativa e sulla stabilità del personale impiegato nel servizio.

B)

QUADRO ECONOMICO

Di seguito in formato tabellare il costo complessivo del servizio

Importo annuale	€ 60.000,00
IMPORTO TRIENNALE DEL SERVIZIO	€180.000,00
Oneri della Sicurezza DUVRI non soggetti a ribasso	€ 950,00
Variazione clausola di opzione di un quinto d'obbligo ex art. 120 comma 9 d.lgs. 36/2023	€ 36.190,00
Costo del servizio per eventuale proroga di un anno ex art. 120, comma 10 d.lgs. 36/2023	€ 60.316,67
TOTALE COMPLESSIVO IMPORTO APPALTO	€ 277.456,67
TOTALE COMPLESSIVO IMPORTO APPALTO con IVA al4%	€ 288.554,92
CONTRIBUTO ANAC	€ 250,00
CONTRIBUTO STAZIONE UNICA APPALTANTE	€ 1.109,82
INCENTIVI FUNZIONI TECNICHE PERSONALE (reg. Comune di Radda in Chianti approvato con delibera 58 del 08/08/2023 e s.m.i.)	€ 4.629,48 di cui liquidabili € 3.414,25

La spesa a carico dell'Amministrazione Comunale è finanziata con fondi di bilancio e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio.

Per quanto riguarda la determinazione analitica dei costi riferiti all'appalto di cui in oggetto si fa riferimento al quadro economico allegato a base si gara (All. B) e alla stima dei costi di manodopera analiticamente indicato nel documento allegato debitamente allegato (All. C)

C) CAPITOLATO TECNICO

Per quanto riguarda il capitolato si fa riferimento al capitolato speciale posto a base di gara (All. A)

Il Responsabile Unico del progetto

Dr.ssa Veronica Gorga

(Firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005 e s.m.i.)