



## **COMUNE DI TOVO SAN GIACOMO**

**Servizio di ristorazione scolastica  
anni 2026 – 2027 - 2028  
con eventuale opzione ai sensi dell'art 1331 C.C. per ulteriori  
3 anni 2029 - 2030 - 2031**

**Relazione tecnica illustrativa**

**(CPV55524000-9)**

## **Premessa**

Il Comune di Tovo San Giacomo svolge, nell'ambito delle proprie funzioni amministrative, il servizio di refezione scolastica degli alunni e del personale docente e non docente avente diritto ai sensi di legge delle scuole statali dell'infanzia e primaria, la cui organizzazione complessiva del servizio è curata dal Settore Affari Generali - Tributi.

L'intervento è finanziato con fondi comunali e con le quote di compartecipazione versate dai fruitori del servizio.

## **Contesto di riferimento**

Gli obiettivi prioritari del Comune di Tovo San Giacomo per il servizio di ristorazione scolastica si declinano nelle diverse dimensioni di sostenibilità ambientale, economica e sociale, mettendo al primo posto la salute e il benessere delle giovani generazioni, oltre che l'attenzione all'ambiente.

La ristorazione scolastica rappresenta infatti un ambito di prevenzione, anche comportamentale, sul quale è possibile agire per raggiungere i prioritari obiettivi in tema di salute e sostenibilità e come tale deve rispondere a requisiti igienici e nutrizionali, educativi (sensoriale e conoscitivo/cognitivo), civici (rispetto del cibo, degli altri, dell'ambiente, di sé stessi), sociali (di aggregazione).

I pasti sono attualmente prodotti e confezionati nel centro di cottura di proprietà dell'Ente ubicato nei plessi della Scuola dell'Infanzia in Via G.B. Accame.

I menù stagionali sono stati approvati dall'Azienda Sanitaria Locale della Liguria 2 .

Il servizio di ristorazione scolastica è stato affidato, a seguito di espletamento di gara d'appalto, ad una Società specializzata nella ristorazione collettiva.

Detto contratto, firmato dalle parti Repertorio N. 771 del 24/05/2023 è in scadenza al prossimo 31.08.2025.

Pertanto, non presentando la struttura organizzativa del Comune di Tovo San Giacomo le risorse minime necessarie per poter provvedere alla gestione diretta del servizio di che trattasi, si rende necessario individuare un nuovo soggetto cui affidarne la gestione, per poterne assicurare il regolare funzionamento.

<b>TIPOLOGIA/ATTIVITA' SERVIZIO</b>	<b>CODICE CPV</b>
Servizio di ristorazione scolastica	CPV55524000-9

## **1. Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Tovo San Giacomo (approvvigionamento, produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti per il pranzo e delle merende) per:

- Scuola dell'Infanzia,
- Scuola Primaria (compreso gli alunni utenti della Scuola Integrata 3 pomeriggi a settimana);
- Sezione Primavera
- Centro Estivo per i mesi di Luglio e Agosto – eventuali centri invernali o primaverili durante le vacanze scolastiche,

compresi tutti i servizi accessori, complementari e strumentali connessi, per il periodo 01.01.2026 – 31.12.2028 con la possibilità di rinnovo per ulteriori tre anni, fino al 31.12.2031.

L'inizio dell'appalto è condizionato anche alla tempistica necessaria al completamento delle procedure di gara.

Il Servizio consiste nella fornitura e trasporto delle provviste, nella preparazione, cottura e somministrazione dei pasti nei locali della mensa scolastica sita in via Giovanni Battista Accame civ. 23 posti al piano primo della Scuola dell'Infanzia, compresa la fornitura, installazione e manutenzione di apposito sistema di filtraggio dell'acqua per la somministrazione di acqua in caraffa, nonché apparecchiamento, scodellamento, distribuzione dei pasti, sparcchiamento, pulizia locali e attrezzature.

La media presunta dei pasti da produrre è pari a n. 18.900 pasti annui (dato presuntivo e non vincolante). Al fine di rendere il più possibile veritiero il dato dei pasti presunti è stata effettuata un'analisi sull' a.s. 2023/2024 e una previsione riferita fino all'ultimo anno scolastico.

Gli adulti aventi diritto, usufruiranno del servizio con lo stesso menu previsto per gli alunni.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico indicato dalla Regione Liguria, salvo modifiche disposte dai dirigenti scolastici sulla base del calendario scolastico regionale, sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale, Pasqua e festa patronale.

Le caratteristiche, le funzioni e l'organizzazione specifica del servizio in oggetto sono dettagliatamente descritte nel capitolato speciale, così come i punti di erogazione del servizio. Il Capitolato può essere soggetto a migliorie e/o possibili variazioni compatibilmente con quanto già atteso.

Il servizio di ristorazione scolastica erogato deve rispondere a tutte le norme di indirizzo in materia di sostenibilità ambientale, allineandosi alle indicazioni europee, alle normative nazionali e regionali, individuandole specifiche obbligatorie o migliorative per le diverse dimensioni del servizio anche in relazione a quanto richiesto dai CAM per la ristorazione scolastica.

L'Appaltatore si obbliga, prioritariamente e nell'ambito della propria autonomia organizzativa, all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali e nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previo accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante.

I soggetti che potranno partecipare alla gara dovranno essere in possesso di adeguata capacità economica e tecnica.

Il bando in questione non prevede la suddivisione in lotti in considerazione dell'esiguo numero di plessi scolastici presenti sul territorio comunale e per garantire la massima uniformità e omogeneità del servizio offerto all'utenza.

## **2. Disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro**

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., l'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) redige il documento di valutazione dei rischi/incidenti sulla propria attività lavorativa e provvede all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi specifici, anche in riferimento a tutti i locali interessati alle diverse fasi del servizio, come dettagliato nel capitolato speciale.

L'Appaltatore è inoltre tenuto, nei confronti dei propri dipendenti, all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione individuate per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Il datore di lavoro della sede scolastica presso cui è svolto il servizio fornisce all'Appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinato a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Inoltre, ai sensi dell'art. 26 del d. lgs. 81/2008, che pone in capo al Datore di lavoro committente l'obbligo di promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra tutti i soggetti coinvolti nell'esecuzione del contratto elaborando un documento unico di valutazione dei rischi da interferenza, viene allegato ai documenti di gara uno schema di D.U.V.R.I. standard recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale schema di DUVRI, successivamente all'aggiudicazione, dovrà essere integrato dal Datore di lavoro della sede scolastica presso cui è svolto il servizio con i rischi specifici da interferenza presenti nella sede di sua competenza, individuando le misure atte ad eliminare o quanto meno ridurre tali rischi, le cui spese sono a carico dell'Appaltatore. L'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'Appaltatore, integra gli atti contrattuali. In caso di modifiche di carattere tecnico, logistico e organizzativo che possano incidere sulle modalità di esecuzione del contratto l'Appaltatore si obbliga ad aggiornare il D.U.V.R.I.

I costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni sono valutati per l'importo annuo di € 500,00 non soggetto a ribasso, comprendono gli incontri di coordinamento tra le parti per la definizione delle misure di prevenzione e protezione da adottare, la produzione/eventuale aggiornamento dei documenti relativi alla sicurezza, la formazione del personale riferito all'appalto sulla sicurezza.

### 3. Importo della gara

Per la realizzazione del servizio in questione è stato redatto il seguente prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio, stilato considerando le spese presunte:

#### A) Costi del servizio

Costo stimato del servizio annuale	€ 108.486,00
<b>IMPORTO A BASE DI GARA</b>	
Importo servizio periodo da 01/01/2026 a 31/12/2028	€ 325.458,00
di cui oneri di sicurezza	€ 1.500,00
<b>SOMME A DISPOSIZIONE DELL'ENTE</b>	
IVA 4%	€ 13.018,32
Quota CUC svolgimento procedura nella percentuale dello 0,50 % calcolato sull'importo previsto a base di gara con un limite massimo di € 2.000,00	€ 1.627,29
Importo relativo all'incentivo di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 36/2023 2% (di cui Incentivo CUC 25% art.45 del D.Lgs. n. 36/2023) € 1.627,29	€ 6.509,16
Spese per Commissione di gara	€ 400,00
Spese per Pubblicità	€ 0,00
Rimborso contributo ANAC	€ 410,00
<b>TOTALE</b>	<b>€ 21.964,77</b>
<b>IMPORTO RINNOVO OPZIONALE</b>	
Importo servizio rinnovo dal 01/01/2029 al 31/12/2031	€ 325.458,00
di cui oneri di sicurezza	€ 1.500,00
Importo servizio periodo dal 01/01/2026 al 31/12/2031	<b>€ 650.916,00</b>
Quinto d'obbligo	€ 130.183,20
PROROGA TECNICA MAX 6 MESI	€ 54.243,00
<b>IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO con opzioni e rinnovi</b>	<b>€ 835.342,20</b>
di cui oneri di sicurezza	€ 3.000,00

**Il valore dell'appalto** è stato calcolato in riferimento ai singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (voci di costo) quali, costo delle derrate, del personale, della formazione del personale, delle spese gestionali varie, trasporto e igienizzazione e derattizzazione dei locali, assicurazioni varie, manutenzione e gestione informatizzata, oltre gli interventi migliorativi a carico dell'appaltatore, le spese per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali e l'utile di impresa.

La spesa complessiva per il triennio è pari ad euro € 325.458,00 oltre Iva.

La spesa annua di **€ 108.486,00** divisa per il **numero di pasti** che si presume erogare nell'**anno scolastico**, pari a circa **18.900**, definisce un prezzo unitario netto a pasto da porre a base d'asta di **€ 5,74**, inclusi € 0,026 di oneri per la sicurezza non ribassabili, esclusa IVA.

La previsione è di circa **56.700** pasti nel triennio, stimata sul numero dei pasti riferita dell'A.S. 2023/24.

Tale numero da ritenersi indicativo e non impegnativo, in quanto non sono ancora noti i numeri degli iscritti alla mensa per il prossimo anno scolastico.

Il valore dell'appalto comprende i costi del personale, stimati in ragione di quello attualmente in servizio in € 45.306,00 annui, valutati coerentemente a quanto richiesto in termini di applicazione dell'art. 2112 C.C. e delle ulteriori garanzie a tutela della continuità occupazionale e del mantenimento delle condizioni contrattuali in essere.

#### **4. Tipologia di procedura e indicazioni per i criteri di valutazione**

Data la rilevanza del servizio in questione e l'importanza della componente qualitativa la gara verrà esperita con procedura aperta, basata sul criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

I requisiti speciali, di capacità tecnico economica e di capacità tecnico professionale e gli altri requisiti richiesti per la qualificazione verranno determinati in sede di predisposizione della gara.

Tenuto conto della particolare natura del servizio, nella valutazione delle offerte si ritiene di privilegiare gli aspetti qualitativi rispetto l'entità della spesa, stabilendo che all'offerta qualitativa verranno assegnati fino a un massimo di punti 70 mentre all'offerta economica verranno assegnati fino a un massimo di 30 punti.

I criteri di valutazione dell'offerta tecnica saranno definiti in sede di predisposizione della gara tenendo conto delle necessità del servizio, con l'obiettivo di sanare le criticità rilevate e migliorar e la qualità delle derrate alimentari, secondo le seguenti indicazioni:

- modello organizzativo del servizio, personale impiegato, gestione degli acquisti, degli imprevisti/emergenze ecc
- derrate biologiche, a chilometro 0 e filiera corta;
- proposta alimentare e stagionalità dei menù;
- modalità per la gestione delle eccedenze alimentari e di riduzione dei rifiuti;
- proposte di miglioramento del servizio;

Si riserva inoltre la facoltà, ai sensi dell'art.120, c.11 del D.Lgs n.36/2023, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente e nella misura strettamente necessaria, di procedere alla proroga tecnica del servizio, intesa come acquisizione in economia di servizi agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto scaduto.