



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER GLI ALUNNI E PERSONALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA STATALE PER GLI ANNI SCOLASTICI 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 – - CUP D39I25000600004

PROGETTO DEL SERVIZIO REDATTO

AI SENSI DELL'ART. 41 DEL D. LGS. N. 36/2023

RELAZIONE TECNICA – ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO

Premesso che il contratto di affidamento del servizio di refezione scolastica in essere nell'anno scolastico 2024/2025 è giunto a scadenza nel mese di giugno 2025 e, pertanto, vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il nuovo soggetto che gestirà il servizio per il periodo compreso da gennaio 2026/giugno 2028.

Tenuto conto che è volontà dell'Amministrazione Comunale continuare a garantire la prosecuzione del servizio avvalendosi di soggetti esterni come fatto sinora, non avendo né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, restando in ogni caso in capo all'Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione del servizio .

Il Capitolato recepisce i principi sanciti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP) come previsti dagli artt. 57 comma 2 e 130 del D. Lgs. n. 36/2023, nonché dal Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 avente ad oggetto "Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva - settore ristorazione scolastica e fornitura delle derrate alimentari". Costituiscono norme di riferimento, inoltre, le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute ed in ambito regionale dall'Assessorato Igiene e Sanità della Regione Sardegna con determinazione n. 1567 del 5 dicembre 2016.



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

In applicazione del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii, il presente documento viene redatto in attuazione delle disposizioni di cui all'art. 41, comma 12, in base al quale viene previsto che venga redatto un progetto per bandire la gara per l'affidamento delle forniture e servizi.

RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

Il servizio di mensa scolastica da affidare prevede la fornitura e somministrazione di pasti da porzionare per gli alunni e personale della scuola dell'infanzia e scuola primaria statale. Viene svolto tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato e giorni festivi, con le impreviste interruzioni per assemblee sindacali, scioperi o altri motivi indipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale, per un totale presunto di n. 160 giorni per anno scolastico, nel periodo compreso indicativamente tra il 15 ottobre e il 31 maggio (sabato esclusi), fatte salve diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione Comunale.

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

- Scuola dell'infanzia statale di Via Virgilio;
- Scuola dell'infanzia statale di Via Lazio;
- Scuola primaria di Via Bologna;

La durata dell'appalto è di circa tre anni e precisamente da gennaio 2026 al 31 maggio 2028.

Si prevede una eventuale opzione di rinnovo per ulteriori due anni scolastici, 2028/2029 e 2029/2030 ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 90 giorni prima della scadenza del contratto.

L'appalto ha per oggetto:

la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento delle derrate alimentari e conservazione delle stesse, preparazione e



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

trasporto dei pasti in appositi ed idonei contenitori, distribuzione dei pasti agli alunni e personale della scuola, allestimento sala mensa, il riassetto e pulizia dei locali.

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio prevede:

- l'acquisto, il controllo e la conservazione delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione dei pasti utilizzando un Centro di produzione pasti di proprietà della Ditta appaltatrice o comunque nella sua disponibilità;
- il trasporto dei pasti con scodellamento e sporzionamento;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori e riordino;
- la pulizia e sanificazione dei refettori e dei locali annessi;
- l'utilizzo per la distribuzione dei pasti di piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchieri e caraffe di vetro infrangibili o, in alternativa piatti, bicchieri e posate monouso realizzati con materiale riciclabile /compostabile;
- la fornitura di tutto il materiale necessario a garantire il rispetto delle norme igienico- sanitarie;
- la gestione dei rifiuti;
- il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto sarà stabilito dal Capitolato speciale descrittivo e prestazionale;

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, nonché di quelli a denominazione di origine certificata DOP e IGP, tenendo conto delle Linee Guida Regionali e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione nonché la legislazione regionale in materia. Le caratteristiche merceologiche dei prodotti verranno definite nel Capitolato descrittivo e prestazionale.



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

I pasti sono preparati come da menù, diversificati per il periodo invernale e primaverile e valutati e approvati dalla competente A.S.L., e saranno allegati al capitolato speciale descrittivo e prestazionale. I menù predisposti recepiscono le Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Sardegna approvate dall'Assessorato Igiene e Sanità con determinazione n. 1567 del 05.12.2016. In occasione delle ricorrenze (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc..), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con utilizzo di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza.

Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee Guida della Regione Sardegna.

Il Comune di Sant'Antioco con Deliberazione G.C. n. 122 del 26.07.2022 ha formalmente aderito al Progetto "MENSArda – Mense Sarde a Km 0", finanziato dalla Regione Autonoma della Sardegna, promosso 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, al fine di promuovere l'istituzione di mense a chilometro zero per la ristorazione collettiva.

Nell'ambito di tale progetto, sono stati condivisi i risultati del lavoro del tavolo tecnico per le mense di qualità e sostenibili, scaturiti dalla collaborazione di diversi soggetti: Comuni, ASSL, Agenzia LAORE, scuole (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti, al fine di introdurre nella ristorazione scolastica alimenti di qualità certificata regionali (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, a filiera corta e a km0, che promuovano l'adozione di criteri di sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica.

Per **filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Per «chilometro zero» (o, nel



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto- legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b), della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale. Nelle isole maggiori (Sicilia e Sardegna), si considerano provenienti da chilometro zero le derrate provenienti dall'intero territorio regionale.

Vengono inoltre recepite le disposizioni regionali, nazionali ed europee relative alla qualità dei servizi ed ai Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come sarà disciplinato nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che per motivi di salute chiedono di poter seguire diete particolari.

É infatti garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e diete "in bianco", per particolari esigenze temporanee non superiori alle 48 ore.

É inoltre prevista la preparazione dei pasti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani, vegani, ecc.).

L'obiettivo del servizio di refezione scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune nell'ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta "assistenza scolastica", è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È inoltre considerato 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 successive modifiche ed integrazioni. Pertanto, la ditta aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

DUVRI

Alla luce delle linee guida emanate dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici per la "sicurezza nell'esecuzione degli appalti pubblici relativi a servizi e fornitura" è in fase di predisposizione il DUVRI documento unico di valutazione dei rischi e costi della sicurezza per l'affidamento del servizio in esame, allegato al presente progetto per farne parte integrante e sostanziale. I costi per la sicurezza non sono soggetti a ribasso in sede di gara.

PREVENTIVO DI SPESA E QUADRO ECONOMICO

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico.

Il calcolo viene effettuato tenendo conto del numero dei pasti erogati per grado di scuola nel mese di gennaio 2026 (265 giornalieri di cui: 135 studenti primaria, 15 insegnanti primaria, 100 studenti infanzia, 15 insegnanti infanzia) moltiplicato per il periodo di affidamento del servizio tre anni scolastici, orientativamente da gennaio 2026 a maggio 2028, un totale di 5 giorni a settimana per 21 mesi.

Sulla scorta dei seguenti dati mensili:

n° 5300 pasti di cui:

- n° 2700 pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia statale
- n° 300 pasti per il personale della scuola dell'infanzia statale
- n° 2000 pasti per gli alunni della scuola primaria statale
- n° 300 pasti per il personale della scuola primaria statale



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

Il numero medio presunto di pasti da erogare per il periodo di affidamento del servizio è di circa **n° 111.300** (oltre n° 84.800 in caso di opzione di proroga). Il numero dei pasti sopra indicato, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica dei plessi interessati, non costituisce minimo garantito per l'aggiudicatario. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di diminuire o aumentare, previo tempestivo avviso alla Ditta, il numero dei beneficiari e/o delle scuole interessate al servizio mensa senza che l'Appaltatore possa avanzare pretese e con l'obbligo, da parte sua, in caso di variazione del numero dei pasti da erogare, di praticare lo stesso prezzo unitario d'appalto.

Il costo di un singolo pasto è influenzato da molteplici variabili, quali il costo delle derrate alimentari, i consumi energetici (energia elettrica, gas e acqua) correlati alla lavorazione degli alimenti, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione ed altre spese generali.

Per la presente procedura, il costo unitario del pasto viene fissato in **€ 6,20 IVA al 4% esclusa**.

Il prezzo unitario d'aggiudicazione si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'affidamento per l'intero l'anno scolastico 2025/2026. Lo stesso è sottoposto, con decorrenza dal secondo anno di appalto, a revisione annuale secondo quanto disposto dagli artt. 60 e 120 del D. Lgs. n. 36/2023 mediante pari incremento percentuale della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'intera collettività (indice specifico "mense"). In particolare, il comma 3 lettera B dell'art. 60 citato specifica che *"Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT ... b) con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie"*.

DETERMINAZIONE IMPORTO A BASE DI GARA

Per la presente procedura, l'importo a base di gara è fissato in € 6,20 oltre IVA al 4% per ciascun pasto somministrato ad alunni ed insegnanti, per una spesa complessiva quantificata in €



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

696.960,60 di cui 690.060,00 pasti il triennio (21 mesi) € 6.990,60 piano alimentare, oltre costi per la sicurezza e IVA.

L'eventuale opzione di rinnovo per ulteriori due anni scolastici è fissata in € 531.017,6 oltre oneri per la sicurezza e IVA. Pertanto l'importo a base di gara è pari a **€ 1.277.978,20** oltre oneri sicurezza non soggetti a ribasso € 6.863,50 ed esclusa Iva.

Il prezzo unitario d'aggiudicazione si intende fisso ed invariabile per tutta la durata dell'affidamento per l'intero l'anno scolastico 2025/2026. Lo stesso è sottoposto, con decorrenza dal secondo anno di appalto, a revisione annuale secondo quanto disposto dagli artt. 60 e 120 del D. Lgs. n. 36/2023 mediante pari incremento percentuale della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per l'intera collettività (indice specifico "mense"). In particolare, il comma 3 lettera B dell'art. 60 citato specifica che *"Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al comma 1, si utilizzano i seguenti indici sintetici elaborati dall'ISTAT ... b) con riguardo ai contratti di servizi e forniture, gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie"*.

Il costo di un singolo pasto è influenzato da molteplici variabili, quali il costo delle derrate alimentari, i consumi energetici (energia elettrica, gas e acqua) correlati alla lavorazione degli alimenti, i costi del personale addetto alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti confezionati nel centro di produzione ed altre spese generali.

Ai fini dell'individuazione del costo di un singolo pasto, il quale costituisce l'importo da porsi a base di gara, è necessario, dunque, individuare ed esplicitare le molteplici voci di cui è costituito, le quali sono schematizzabili secondo quanto segue:

	VOCE	APPORTO
1	Costo acquisto materie	€ 2,30
2	Costo manodopera	€ 2,20
4	Altri costi	€ 1,70
	Totale	€ 6.20



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

Per quanto concerne la componente di costo relativa all'acquisto delle materie prime, la stima, effettuata al netto di IVA (imposta sul valore aggiunto), fa riferimento alla composizione di un menù standard, basato sulle tabelle di grammature ASL e sul calendario alimentare dell'anno scolastico in corso.

Tale ipotetico menù comprende un primo, un secondo, un contorno, acqua, pane e frutta di stagione. Di seguito si riporta una tabella esemplificativa di un menù tipo, ove, si badi, i prezzi medi all'ingrosso risultano leggermente maggiorati al fine di tenere conto di eventuali condimenti e del costo dello sfrido:

materia prima	grammatura/quantita'	prezzo medio al kg	importo
Pasta	0,70	€ 1,84	€ 0,28
burro o parmigiano	0,10	€ 13,00	€ 0,13
Scaloppine di vitello	0,70	€ 15,00	€ 1,20
Insalata di carote	0,100	€ 1,50	€ 0,15
Frutta fresca di stagione	0,150	€ 2,50	€ 0,38
Pane bianco	0,50	€ 2,00	€ 0,10
Acqua, Condimenti e vettovaglie, materiale pulizia, acqua (stima)			€ 0,10
Totale costo materie prime			€ 2,30

Per quanto riguarda la voce "costo manodopera", dal Capitolato emerge come un'efficiente attività di ristorazione scolastica richiede l'impiego di specifiche figure professionali, quali addetti alla mensa, autisti, cuochi, aiuto cuoco, addetti alle pulizie e nutrizionista.

Ai fini del calcolo di cui al presente punto, viene di seguito predisposto un organigramma presunto costruito sulla base del personale necessario per l'espletamento del servizio, elaborato in considerazione del CCNL applicabile al servizio *de quo*, il quale è il "contratto collettivo cooperative sociali 2023-2025: per ogni profilo professionale richiesto viene riportata la posizione, il livello CCNL, il costo medio ora (comprensivo di retribuzione, TFR, ferie, permessi, oneri vari), le ore di lavoro stimate in base alle settimane ipotizzate e stimate.

[illegible]



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

--	--

Il costo della manodopera è pari a circa il 35,59 % del valore dell'appalto, un costo che si presume costante per l'intera estensione dell'affidamento.

Ai sensi dell'art. 41 comma 14 il costo della manodopera non è soggetto a ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

La gestione dell'attività di ristorazione scolastica determina ulteriori vari costi, fra i quali rientrano quali spese di carattere generale, previste al 27,4 % dell'importo del pasto a base di gara:

- utenze energetiche, idriche e gas
- utenze telefoniche
- servizi di pulizia e disinfestazione
- servizi bancari
- assicurazioni e fidejussioni obbligatorie
- servizi di consulenza nutrizionale, aziendale, legale e del lavoro
- gestione automezzi (polizze assicurative, carburante e similari)
- utile d'impresa.

Per quanto attiene il margine di utile ricavabile rispetto al costo di un singolo pasto, le statistiche in materia di ristorazione evidenziano che il ricavo utile dovrà aggirarsi attorno al 10-15% sul totale del costo del piatto.

QUADRO ECONOMICO

A. COSTO DEL SERVIZIO anni scolastici 2025/26-2026/27-2027/28
--



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

a.1	Fornitura di pasti ad alunni, insegnanti e personale ATA	€ 690.060,00
a.2	Piano educazione alimentare	€ 6.900,60
a.3	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 3.895,50
	TOTALE (a.1+ a.2 + a.3)	€ 700.856,10
B. OPZIONE DI RINNOVO		
b.1	Fornitura di pasti ad alunni, insegnanti e personale ATA	€ 525.760,00
b.2.	Piano educazione alimentare	€ 5257,6
b.3	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 2.968,00
	TOTALE (b1+b.2.+b.3)	€ 533.985,6
	TOTALE (a.1+ a.2 + a.3 + b.1+b2+b.3)	€ 1.234,841,7
C. SOMME NECESSARIE anni scolstici 2025/26-2026/27-2027/28- 2028/29-2029/30		
c.1	Incentivo art. 45 del D.Lgs 36/2023 (2% di a)	€ 14017,12 di cui:
	<i>Incentivi al personale dipendente ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 (80% di c.1)</i>	€ 11.213,7
	<i>Fondo per l'innovazione ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 (20% di c.1)</i>	€ 2.803,42
c.2	Incentivo art. 45 del D.Lgs 36/2023 (2% di)	€ 10.679,71
	<i>Incentivi al personale dipendente ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 (80% di c.2)</i>	€ 8543,77
	<i>Fondo per l'innovazione ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 (20% di c.2)</i>	€ 213,59



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

c.3	IVA 4 % su servizio di refezione	€ 49393,67
c.4	IVA 22% su oneri di sicurezza	€ 1509,97
c.5	IVA 22% su Piano educazione alimentare	€ 2.674,80
c.6	Contributo ANAC	€ 660,00
c.7	Imprevisti	€ 1.000,00
C	TOTALE COSTI C	€ 101.049,76
A+B+C	TOTALE COSTI	€ 1.335.891,46

OPZIONI E RINNOVI

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà, qualora lo ritenga opportuno e conveniente, di rinnovare il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche, per ulteriori 2 anni (anno scolastico 2028/2029 e 2029/2030) per un importo pari ad € 533.985,60 al netto di IVA e comprensivo degli oneri per la sicurezza pari ad € 2.968,00 (IVA esclusa).

CATEGORIA DI SERVIZIO/ METODO DI SCELTA DEL CONTRAENTE

Categoria di servizio: Categoria 17, CPC 64 (servizi alberghieri e di ristorazione) – CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica), come indicato nell'allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014, di cui all'art. 130 del D.lgs. 36/2023;

Metodo di scelta del contraente: procedura aperta sopra soglia, di durata triennale con opzione di rinnovo per ulteriori due anni, ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.lgs. 36/2023, con aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa a norma dell'art. 108, comma 2 lettera a, del medesimo D. Lgs. n. 36/2023.

La procedura aperta verrà attivata mediante richiesta d'offerta (RdO) sulla piattaforma Sardegna CAT (Centrale Regionale di Committenza della Regione Autonoma della Sardegna), ove sono presenti, iscritti ed abilitati operatori economici con riferimento alla Categoria AG26 RISTORAZIONE E CATERING - CPV 55523100-3 (Servizi di mensa scolastica).



Comune di Sant'Antioco

Provincia del Sulcis Iglesiente

Ufficio Pubblica Istruzione

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA EX ART. 108, COMMA 2 LETTERA A e 4 D. LGS. N. 36/2023.

L'appalto è aggiudicato sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo il miglior rapporto qualità prezzo. La valutazione delle offerte è determinata dalla sommatoria dei punteggi alle stesse attribuiti secondo i criteri stabiliti nella documentazione di gara, i quali tengono conto di singoli e specifici elementi. Il punteggio massimo è pari a 100, così ripartito:

A) Offerta tecnica

Punteggio max 90

B) Offerta economica

Punteggio max 10

Ai fini della valutazione della qualità dell'offerta tecnica, da dettagliarsi nel disciplinare di gara, si terrà conto della qualità delle materie prime, delle attività formative sugli sprechi alimentari, progetti sulla destinazione del cibo non somministrato, attività di educazione alimentare ed altro.

Il presente elaborato è indicativo e non esaustivo delle peculiarità e delle qualità del servizio in argomento che saranno esplicitate analiticamente sui documenti di gara.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dr.ssa Sara Muscuso