



COMUNE DI POMARANCE
Provincia di Pisa

DOCUMENTO DI INDIRIZZO ALLA PROGETTAZIONE

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA, PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI POMARANCE PER GLI AA.SS. 2025/2026-2026/2027

Il seguente documento viene redatto ai sensi dell'art. 41 comma 12 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii Codice dei Contratti Pubblici che prevede che la progettazione di servizi e forniture sia articolata in un unico livello e sia predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. I contenuti minimi del Progetto sono definiti dall'allegato I.7.

Per quanto attiene gli appalti di servizi il progetto deve contenere, ai sensi dell'art. 3 Allegato I.7 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii, oltre agli obiettivi da perseguire, la procedura di scelta del contraente, il criterio di aggiudicazione, la tipologia di contratto a corpo o a misura o parte a corpo e parte a misura, i Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili, la descrizione del contesto in cui e' inserito il servizio, la valutazione degli oneri aziendali della sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81 del 2008 e ss.mm. ed ii., il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi. Nell'ambito dei documenti di gara devono essere predisposti il Capitolato Speciale descrittivo e prestazionale comprendente le specifiche tecniche; il Disciplinare con l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e gli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara e l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale".

1.1 Configurazione del servizio.

Di seguito sono descritti in sintesi i servizi oggetto del presente appalto che sono dettagliatamente normati all'interno del Capitolato Speciale.

L'appalto, che ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni ed al personale scolastico autorizzato delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Pomarance include lo spuntino del mattino per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Pomarance e di Larderello ed il pasto per gli alunni e gli insegnanti delle Scuole dell'Infanzia e Primaria di Pomarance e Larderello.

Rientra tra quelli elencati nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 di cui all'art. 128 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii. "Servizi di mensa scolastica" codice CPV: 55523100-3 e "Servizi di ristorazione scolastica" CPV: 55524000-9.

L'appalto risulta al di sotto della soglia di rilevanza europea fissata in € 750.000,00 dall'art. 14 comma 1 lettera d) del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm. ed ii. per gli appalti di servizi sociali ed assimilati elencati nell'Allegato XIV sopra richiamato.

L'appalto è in linea con l'art. 130 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm. ed ii. e richiama i Criteri Ambientali Minimi CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, di cui al Decreto Ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 ed i Criteri Ambientali Minimi CAM per l'Affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti, di cui al Decreto Ministeriale n. 51 del 29 gennaio 2021, modificato dal Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica.

Il servizio oggetto del presente disciplinare si riferisce agli aa.ss. 2025/2026 e 2026/2027, con inizio dal mese di settembre 2025 e termine il 30 giugno 2027. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. n. 36/2023, di prorogare per un periodo di mesi 3 (12 settimane)

l'affidamento del servizio, prima della scadenza del contratto originario. In tale ipotesi il contraente è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora ricorrano le condizioni previste dal comma 11 dell'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Il servizio si svolge nei giorni di scuola previsti dal calendario scolastico ministeriale della Regione Toscana, secondo l'organizzazione dei rientri pomeridiani stabiliti per ciascun anno scolastico dalle competenti autorità scolastiche che stabiliscono anche gli orari definitivi d'inizio e termine della refezione e le loro eventuali modifiche. Il servizio si intende sospeso nei mesi di luglio e agosto.

Il servizio di somministrazione sarà reso all'interno dei seguenti edifici:

Scuola dell'Infanzia "I Collazzi", Località Collazzi, Pomarance
Scuola dell'Infanzia "San Tarcisio", Via San Tarcisio, 1, Larderello
Scuola Primaria "M. Tabarrini", Via Mario Bardini, 36, Pomarance
Scuola Primaria "S. Pellico", Via G. Carducci, Larderello

Il servizio di refezione comprende le seguenti prestazioni minime:

- il coordinamento e organizzazione complessiva del servizio;
- la fornitura e stoccaggio di generi alimentari;
- il controllo sull'integrità, scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- la preparazione, confezionamento, trasporto, consegna degli spuntini del mattino giornalieri presso i plessi scolastici delle Scuole dell'Infanzia;
- la preparazione, cottura, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti giornalieri con il sistema al tavolo presso i refettori siti all'interno degli edifici scolastici;
- apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, utilizzando stoviglie e posate in dotazione nei refettori;
- la fornitura di tovagliette e tovaglioli di carta;
- la pulizia delle stoviglie, delle suppellettili da tavolo e da cucina, delle attrezzature, dei locali ove viene eseguita la somministrazione, compresa la fornitura dei necessari prodotti a norma di legge;
- la gestione dei rifiuti;
- la manutenzione di tutte le attrezzature e dotazioni presenti nei refettori.

La produzione e preparazione degli spuntini e dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura dichiarato in sede di affidamento, del quale l'affidatario dovrà avere disponibilità prima della consegna del servizio. I locali del centro di cottura destinati alla preparazione devono rispondere a tutti i requisiti di legge e in particolare ai requisiti di cui al Reg CE 852/2004, tali da garantire il numero degli spuntini e dei pasti giornalieri richiesti e quant'altro previsto dal presente capitolato e devono essere posti a una distanza tale da garantire le consegne degli spuntini e dei pasti presso tutti i centri scolastici di destinazione entro le tempistiche stabilite.

Nella preparazione degli spuntini del mattino e dei pasti l'affidatario dovrà scrupolosamente attenersi, per quanto concerne le grammature dei cibi, alle Linee di indirizzo regionali per la refezione scolastica approvate con deliberazione della GRT n. 898/2016 e alle prescrizioni dettate in merito dal competente servizio dell'Azienda USL. L'appaltatore nella preparazione dei pasti dovrà attenersi ai menù disponibili approvati dalla competente Azienda USL tra la documentazione dell'affidamento.

1.2 Prospetto economico e calcolo della spesa per l'appalto.
--

Il numero presunto di spuntini del mattino calcolati da Settembre 2025 a Giugno 2027 per le Scuole dell'Infanzia di Pomarance e Larderello è di 31.000 con un prezzo unitario posto a base di gara e soggetto a ribasso di € 0,58; il numero presunto di pasti calcolati da Settembre 2025 a Giugno 2027 per le Scuole dell'Infanzia e le Scuole Primarie considerate l'aumento del consumo dei pasti dovuto ai maggiori rientri deliberati dall'Istituto Comprensivo è di 80.000 con un prezzo unitario posto a base di gara e soggetto a ribasso di € 6,62.

L'importo complessivo a base di gara soggetto a ribasso ammonta ad € 547.580,00 IVA esclusa per il servizio di refezione scolastica da settembre 2025 a giugno 2027 di cui € 17.980,00 oltre IVA per il servizio a misura "Spuntino del mattino" ed € 529.600,00 oltre IVA per il servizio a misura "Pasti".

Per il presente appalto è prevista la proroga contrattuale per un periodo di mesi 3 (12 settimane) stimata in € 91.346,67.

Per il presente appalto sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26 comma 3 D. Lgs 9/4/2008 n. 81 e ss.mm.ii.; pertanto è stato predisposto il DUVRI e l'importo per gli oneri della sicurezza da rischi di interferenza è stato determinato in € 500,00.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii. la Stazione Appaltante ha stimato il costo della manodopera per l'intera durata dell'appalto da settembre 2025 a giugno 2027 in € 313.916,40 calcolato sulla base dell'introduzione dello spuntino del mattino e degli aumenti dei pasti dovuti ai maggiori rientri deliberati dall'Istituto Comprensivo per la Scuola Primaria di Pomarance per gli a.s. 2025/2026 e 2026/2027. Il costo orario del lavoro considerato è quello stabilito per il personale delle cooperative, ai sensi del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle cooperative del settore socio-sanitario assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo, tabella retributiva gennaio 2026 di cui al D.D. del Ministro del Lavoro n. 30/2024 come da Allegato I al Capitolato Speciale.

Di seguito il riepilogo delle spese collegate all'appalto

A-STIMA COSTO SERVIZIO

A.1-Oneri per il servizio di refezione aa.ss. 2025/2026 e 2026/2027		547.580,00
di cui:		
Costo del Personale	313.916,40	
Costo materie prime	168.259,85	
Spese generali	46.698,44	
Utile d'impresa	18.705,31	
	547.580,00	
A.2-Oneri per la sicurezza complessivi		500,00
A.3-Oneri per l'eventuale proroga del servizio di mesi 3 (12 settimane)		91.346,67
Totale €		639.426,67
Iva 4%		25.577,07
Totale Servizio €		665.003,74
Contributo ANAC €		410,00
Incentivi per funzioni tecniche 1,80% €		9.856,44
		675.270,18

Il valore stimato dell'appalto ammonta ad € 749.042,67 oltre IVA derivato dalla somma del valore soggetto a ribasso di € 547.580,00, oneri della sicurezza di € 500,00, proroga contrattuale calcolata in € 91.346,67 e quinto d'obbligo pari ad € 109.616,00).

1.3 Illustrazione del quadro procedurale per l'affidamento.

L'appalto risulta al di sotto della soglia di rilevanza europea fissata in € 750.000,00 dall'art. 14 comma 1 lettera c) del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii. per gli appalti di servizi sociali ed assimilati elencati nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014 di cui all'art. 128 del D.Lgs. 31

marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii. "Servizi in materia di istruzione" codice CPV 80110000-8 fra i quali rientra il servizio oggetto di procedimento di gara.

Il presente appalto è indetto mediante procedura aperta di cui all'art. 71 del Codice.

L'erogazione del servizio in economia mediante amministrazione diretta appare una soluzione non percorribile per problematiche riferibili alla complessità della gestione e alla necessità di personale non a disposizione dell'Amministrazione.

Evidenziazione dei vantaggi

La soluzione individuata risulta la più economica ed efficiente.

1. Contesto di riferimento	2. Esigenze dell'Amministrazione	3. Risposta a particolari esigenze di utenti/utilizzatori/fruitori	4. Assetto complessivo del quadro di resa dell'appalto
Servizio di ristorazione gestito in plessi scolastici con dislocazione frammentata.	Erogare un servizio di qualità, con particolare attenzione alla promozione di abitudini alimentari corrette, alla sicurezza e conformità alle norme, alla soddisfazione dell'utenza, al contenimento degli sprechi.	Fornire un servizio di ristorazione adeguato per le fasce di età, che tenga conto delle abitudini alimentari e delle esigenze nutrizionali generali ma anche specifiche, come intolleranze alimentari ed appartenenza a diverse culture e religioni. Ridurre al minimo i tempi di percorrenza per il trasporto dei cibi.	Assicurare un servizio di qualità, a garanzia della soddisfazione dell'utenza.

1.4 Criterio di aggiudicazione

L'Ente provvederà all'aggiudicazione dell'appalto in base all'offerta economicamente più vantaggiosa attribuendo all'offerta tecnico/qualitativa il punteggio di 90 ed all'offerta economica 10, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36 e ss.mm. ed ii.

Dott.ssa Eleonora Burchianti

Il Responsabile Unico di Progetto



Eleonora Burchianti