COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

PROGETTO E RELAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA - DURATA N. 3 ANNI SCOLASTICI 2026/27-2027/2028-2028/2029

PREMESSE

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 41, commi 12, 13 e 14 del D. Lgs. n. 36/2023 come nel testo vigente e dell'allegato I.7. Quest'ultimo all'art. 4-bis "Progettazione di servizi e forniture" prevede che la progettazione di servizi e forniture sia articolata in un unico livello e predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti. I contenuti minimi del progetto sono costituiti almeno dai seguenti documenti:

- relazione generale illustrativa;
- capitolato tecnico;
- documento di stima economica secondo le previsioni di cui all'articolo 41, commi 13 e 14 del Codice.

Il predetto art. 41 ai commi 13 e 14 prevede quanto segue:

- comma 13 << Per i contratti relativi a lavori, servizi e forniture, il **costo medio** del lavoro è determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, **tenuto conto della dimensione o natura giuridica delle imprese,** delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il **costo medio** del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più affine a quello preso in considerazione … (omissis) …>>;
- comma 13 << Nei contratti di lavori e servizi, per determinare l'importo posto a base di gara, la stazione appaltante o l'ente concedente individua nei documenti di gara i costi della manodopera secondo quanto previsto dal comma 13. I costi della manodopera e della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.>>.

Il servizio oggetto del presente appalto rientra nell'ambito dei servizi identificati con il CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica, pertanto ai fini dell'individuazione della soglia di rilevanza comunitaria, trova applicazione l'art. 14 comma 1 lettera c) del D. Lgs. 36/2023 (di seguito, per brevità, "Codice") ;

Il servizio viene affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del Codice.
Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 130 del predetto Codice, il servizio in argomento viene affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ex art. 108, comma 2, lettera a).

1. RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA

1.1 FINALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica rappresenta un importante elemento di garanzia per l'attuazione del diritto allo studio. Esso, infatti, è erogato in favore degli alunni e del personale scolastico delle scuole dell'Infanzia e Primaria presenti sul territorio comunale.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Il servizio di refezione scolastica, oltre a garantire la fornitura di pasti adeguati dal punto di vista sia igienico che nutrizionale, costituisce anche un momento educativo, di convivialità e di educazione alimentare.
Pertanto, è indispensabile che il servizio venga svolto da imprese di ristorazione qualificate e specializzate nella preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti.
Il servizio comprende, altresì, il lavaggio e la rigovernatura delle stoviglie, la rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro), la pulizia e del riassetto delle cucine, dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione pasti presso le scuole.
Il capitolato speciale d'appalto è improntato a criteri di qualità e in esso sono contenute tutte le clausole essenziali cui l'appaltatore dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio.

1.2 OBIETTIVI DEL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale, attraverso l'esternalizzazione del servizio, intende perseguire i sottoindicati obiettivi:

- garantire il di refezione scolastica in favore degli alunni delle scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Montalbano Jonico, del personale docente e non aventi diritto al pasto e quanti specificatamente autorizzati;
- garantire ai destinatari del servizio una prestazione che soddisfi i principi di regolarità, qualità e sicurezza, trattandosi di un pubblico servizio finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica;
- attuare un progressivo miglioramento della qualità del servizio reso e percepito dagli utenti, sotto l'aspetto nutrizionale e qualitativo, affidando la gestione del servizio a una ditta specializzata nel settore della ristorazione, dotata di esperienza professionale, capacità tecniche e organizzative, attenendosi alla regolamentazione vigente in materia in tema di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti;
- soddisfare particolari esigenze degli utenti richiedenti il servizio attraverso la preparazione di diete in bianco, di diete speciali per gli utenti affetti da particolari patologie o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari, di menu alternativi conformi ad esigenze etico/religiose;
- Prevenire e gestire le eccedenze alimentari sia del cibo non servito (destinato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale) - che del cibo servito (destinato all'alimentazione degli animali per tramite di associazioni di volontariato del settore), cosiddetta iniziativa "Spreco Zero";
- Impiegare prodotti biologici a chilometro zero o provenienti da filiera corta, prevedendo i criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche di cui al decreto 18 dicembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi. È possibile presentare proposte di miglioramento gestionale attraverso l'offerta tecnica da presentarsi in sede di gara.
L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal Codice, dal D.M. Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari;

Il servizio sarà svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico della Regione Basilicata, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti.
I pasti dovranno essere preparati nel centro di cottura da allestire e gestire a carico della ditta aggiudicataria presso i locali comunali della Scuola per l'Infanzia di via Sinni.
I pasti devono essere prodotti e distribuiti

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

in giornata e forniti in modalità “multi porzione”. È assolutamente vietato l’uso di cibi precotti.
L’Amministrazione Comunale porrà a proprio carico la messa a disposizione gratuita dei locali da adibire a centro cottura, le utenze dei locali , la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature sono a carico della ditta aggiudicataria.
Ogni servizio inerente all’approvvigionamento delle derrate alimentari e non, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, il porzionamento dei pasti all’interno della cucina, l’attività presso i punti di distribuzione, dovrà essere effettuato esclusivamente dal personale dipendente dell’appaltatore, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.
L’appaltatore si impegna alla salvaguardia occupazionale, provvedendo, per tutto il periodo di durata dell’appalto, ad impiegare prioritariamente i lavoratori addetti al servizio in argomento già assunti dall’appaltatore uscente.
Nella gestione del servizio dovranno essere rispettate tutte le disposizioni in tema di tecniche di manipolazione, di igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento, nonché tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l’intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, applicando, laddove possibile, le norme relative all’assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali.

I pasti dovranno essere preparati secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche elaborate dal S.I.A.N. della competente ASL. È prevista a carico dell’appaltatore l’elaborazione di un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei refettori sprovvisti di centro cottura in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.
È previsto il controllo sul funzionamento del servizio da parte della Commissione Mensa, composta con la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di refezione scolastica, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione di rappresentanti dei genitori e dell’istituzione scolastica locale.

1.3 OGGETTO, DURATA E OPZIONI
Si rinvia al capitolato speciale d’appalto.

1.4 IMPORTO DELL'APPALTO
Si rinvia al capitolato speciale d’appalto.

2. STIMA DEI COSTI
2.1. Analisi dei costi

Al fine di determinare l'importo da porre a base di gara si è innanzitutto verificato il costo orario del lavoro, prendendo come riferimento il “CCNL PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO”.
Sono state, dunque, prese come riferimento le tabelle retributive relative alle annualità 2025-2026-2027 del costo del lavoro, allegate al nuovo CCNL del 6 giugno 2024.

COMUNE DI MONTALBANO JONICO - c_f399 - REG_PROT - 0011127 - Uscita - 04/09/2026 - 14:07

UNIONE LUCANA DEL LAGONEGRESE N. PROT 0000976 DEL 07-09-2026 TIPO arrivo

Per determinare il costo del personale su base annuale è stato calcolato il costo orario, effettuando la media degli importi delle retribuzioni tabellari innanzi indicate, delle annualità 2025-2026-2027, considerando la categoria di appartenenza del personale in servizio (come riportato nell'Allegato 2 al CdS).
Si è proceduto poi ad un'analisi dei costi medi delle materie prime consumate per pasto, compresivi dell'incidenza degli ulteriori costi relativi all'utilizzo di prodotti monouso, dei materiali di pulizia e del veicolato, come meglio di seguito considerato

COSTO PERSONALE/ A.S.	NUMERO TOT. PASTI/A.S.	INCIDENZA PASTO
79.308,00 €	40000	€ 1,98

NUMERO TOT. PASTI/A.S.	COSTO/PASTO	COSTO TOTALE SERVIZIO ANNUO
40000,00	€ 5,00	€ 200.000,00

ANALISI COSTI/ANNO	% INCIDENZA	VALORE ANNUO
PERSONALE	39,65	€ 79.308,00
MATERIE PRIME	38,00	€76.000,00
MANUTENZIONE E ACQUISTO ATTREZZATURE	9,60	€ 19.192,00
SPESE GENERALI	5,50	€ 11.000,00
IMPREVISTI	1,00	€ 2.000,00
UTILE IMPRESA	5,00	€ 10.000,00
COSTI SICUREZZA	1,25	€ 2.500,00
Iva al 4%	**Totale** **Totale A.S.**	**€ 200.000,00** **€ 208.000,00**

* *l'incidenza percentuale è stata calcolata con un'approssimazione per difetto o per eccesso.*

2.2 Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio con indicazione oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

. L'importo posto a base d'asta, soggetto a ribasso, ammonta ad Euro **5,00 + IVA 4%** per pasto somministrato agli alunni ed insegnanti ed eventuali atri aventi diritto della scuola dell'Infanzia e Primaria. Pertanto, il valore presunto complessivo dell'appalto per ciascun anno scolastico ammonta ad **Euro 200.000,00 + IVA 4%,** compresi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per un importo pari ad **Euro 2.500,00**, e dunque il valore presunto complessivo per l'intera durata dell'appalto ammonta ad **Euro 624.000,00** circa (Iva ed oneri per la sicurezza inclusi).