



CITTÀ DI CARBONIA

PROVINCIA DEL SULCIS IGLESIENTE

**Appalto del servizio mensa scolastica
del Comune di Carbonia**

PROGETTO

Sommario

Premessa	1
Obiettivi generali da perseguire attraverso la realizzazione dell'intervento	1
Fabbisogni, esigenze qualitative e quantitative delle scuole del territorio.	4
Costo e disposizioni inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008.....	9
Capitolato speciale descrittivo e prestazionale	11

Premessa

Il presente atto è redatto dal RUP, in adempimento alle disposizioni del D.Lgs 36/2023 ai sensi del combinato disposto degli articoli 41, comma 12 e allegato I.7, articolo 1, del d.lgs 36/2023.

L'art. 41 del Codice, "Livelli e contenuti della progettazione", al comma 12, prevede che la progettazione di servizi e forniture è articolata in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del quadro esigenziale, che tiene conto di quanto previsto negli strumenti di programmazione del committente. Esso, per ciascun intervento da realizzare, in relazione alla tipologia dell'intervento stesso, riporta:

- A) gli obiettivi generali da perseguire attraverso la realizzazione dell'intervento, con gli associati indicatori chiave di prestazione;
- B) i fabbisogni, le esigenze qualitative e quantitative del committente, della collettività o della specifica utenza alla quale l'intervento è destinato, che dovranno essere soddisfatti attraverso la realizzazione dell'intervento stesso.

Obiettivi generali da perseguire attraverso la realizzazione dell'intervento

Il Comune di Carbonia con delibera della G.C. n. 149 del 22/07/2022 ha aderito al Progetto "MENSArda – Mense Sarde a Km 0", adottato dalla Regione Autonoma della Sardegna, approvato 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 che hanno portato avanti la realizzazione l'obiettivo di realizzare mense a chilometro zero anche nell'ambito della ristorazione scolastica e collettiva, partecipando alla manifestazione di interesse finalizzata all'individuazione di comuni interessati ad aderire al network "amici di MENSArda – mense a km 0".

In considerazione di quanto sopra e delle collaborazioni positive realizzate nell'arco dei precedenti anni si ritiene importante promuovere il consumo di prodotti locali, nel rispetto della normativa di settore nelle mense scolastiche delle scuole della nostra Città.

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Tale Tavolo ha stimolato la collaborazione di tutti i soggetti coinvolti: Comuni, ASL, Agenzia LAORE, la scuola (Insegnanti, personale scolastico, genitori), organizzazioni di categoria agricole, imprese agricole, gestori di mense, imprese fornitrici di alimenti., associazioni culturale e delle biodiversità*.

L'attività del Tavolo nella stesura del capitolato d'appalto tipo era finalizzata a raggiungere i seguenti obiettivi:

Applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi);

Impiego nella ristorazione scolastica nel rispetto della percentuale di prodotti biologici richiesti dai CAM per le varie categorie di alimenti, di prodotti di qualità certificata BIO della Sardegna (Bio a Km. zero);

Impiego nella ristorazione scolastica per la percentuale di alimenti oltre quella definita dai CAM di prodotti alimentari della Sardegna (Km. zero) di seguito appartenenti alle categorie: Qualità certificata (DOP, IGP, biologici, integrati), tradizionali, prodotti di montagna, prodotti agro-biodiversi, prodotti da agricoltura sociale, a filiera corta;

Rendere strategica e indispensabile l'attuazione di un adeguato piano di educazione alimentare condiviso con tutti che svolga un'azione sistemica, integrata e continua nel tempo, in grado di coinvolgere tutti i soggetti della filiera ristorazione scolastica (Famiglie, comune, scuola, gestore mensa, fornitore prodotti a Km zero, fornitori di prodotti biologici e agro biodiversità, a filiera corta etc.);

*L'evoluzione di tali attività è in fase di continuo sviluppo con la recente adesione del Comune di Carbonia, con deliberazione del C.C. n. 10 del 07/03/2025, alla costituenda comunità di tutela delle agrobiodiversità e del cibo della Sardegna Sudoccidentale, quale Associazione riconosciuta "IncoMunis", a composizione mista pubblico-privata.

Migliorare la sostenibilità ambientale, sociale, culturale ed economica della ristorazione scolastica per il territorio facendo in modo che la mensa sia uno dei punti centrali per un nuovo sviluppo sostenibile delle aree rurali della Sardegna;

Sensibilizzare i comuni alla realizzazione e ripristino dei centri di cottura nei luoghi di somministrazione dei pasti;

Fare propri e porre in atto i principi elencati nel manifesto di MENSARDA;

Eliminare e/o ridurre gli sprechi alimentari;

La possibilità di introdurre e sperimentare scelte che migliorino l'autonomia dei ragazzi (es. Apparecchiare e sparecchiare in autonomia, utilizzo corretto delle posate, sapersi versare le bevande, poter prendere il cibo in autonomia, sviluppare il proprio senso del gusto, imparare ad assaggiare nell'ambito dell'educazione sensoriale, conoscere il territorio attraverso il cibo).

Accrescere la consapevolezza di tutti i soggetti della filiera della ristorazione scolastica dell'importanza di dare un contributo determinante alla realizzazione di un servizio di qualità, sostenibile e a Km zero.

Accrescere il grado di soddisfazione da parte degli utenti del servizio di ristorazione scolastica e la consapevolezza di tutta la filiera di porre al centro della loro azione il bene comune ed in particolare la salute delle nuove generazioni.

Il presente progetto racchiude i principi del lavoro svolto nel corso del 2023 nel territorio, partendo dal prototipo del capitolato di Mensarda e dalle risultanze emerse negli incontri del tavolo partecipato di Mensarda svoltisi nel 2023 (n.6 nel territorio Sulcis Iglesiente e nel Linas).

Fabbisogni, esigenze qualitative e quantitative delle scuole del territorio.

Durante lo scorso anno scolastico sono stati consumati circa 100.000 pasti dalle seguenti e scuole interessate dal servizio:

ISTITUTO COMPRENSIVO	TIPO SCUOLA	DENOMINAZIONE E INDIRIZZO
I.C. DELEDDA PASCOLI DON MILANI	SCUOLA INFANZIA	VIA DALMAZIA, 09013 CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	CIUSA VIA LOMBARDIA, 09013 CARBONIA
	SCUOLA INFANZIA	VIA S. M. DELLE GRAZIE - BARBUSI - CARBONIA 09013
	SCUOLA INFANZIA	VIA BRIGATA SASSARI (CARBONIA) VIA ROMA S.N.C. 09013
	SCUOLA INFANZIA	VIA MAGALDI (CORTOGHIANA - CARBONIA 09013
	SCUOLA PRIMARIA	VIA TACCA, 09010 CORTOGHIANA- CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	VIA ROMA CARBONIA
ISTITUTO COMPRENSIVO SATTA	SCUOLA INFANZIA	VIA S. CATERINA (CARBONIA)
	SCUOLA PRIMARIA	LOCALITA' IS GANNAUS 1 (CARBONIA) 09013
	SCUOLA PRIMARIA	SERBARIU- ST.PROVINC.78 -VIA S.CATERINA CARBONIA
	SCUOLA PRIMARIA	VIA MAZZINI 66, CARBONIA 09013
	SCUOLA PRIMARIA	IS MEIS - NICOTERA, CARBONIA 09013
	SCUOLA DELL'INFANZIA	SCUOLA INFANZIA VIA DELLA VITTORIA CARBONIA

La ristorazione scolastica assume una particolare importanza per il suo molteplice ruolo, nutrizionale, educativo e preventivo. Una corretta ed equilibrata alimentazione costituisce per i bambini in età scolare, e prescolare, un presupposto indispensabile per uno sviluppo psicofisico ottimale.

Conformemente nell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica l'aggiudicatario sarà tenuto a:

- somministrare menù che tengano conto dei Livelli di Assunzione di Energia e Nutrienti

Raccomandati per la popolazione italiana dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (CREA) e dai requisiti di sicurezza concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Ogni pasto è costituito, secondo la tradizione italiana, da un primo, un secondo, un contorno di verdura, il pane, la frutta. Il menù settimanale deve essere costituito da:

- primi piatti a base di cereali preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi;
 - secondi piatti (legumi, pesce, carne, uova, formaggi);
 - contorno di verdure/ortaggi di stagione;
 - pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale,
 - frutta fresca di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana.
- presentare al Comune e alla ASSL i menù con le grammature di tutti gli ingredienti utilizzati, per ciascuna preparazione, distinte per fasce di età, in osservanza a quanto indicato nelle Linee Guida regionali della Regione Sardegna (det. n.1567 del 5 dicembre 2016) e nelle tabelle 1 e 2 (tratte dalle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica Ministero della Salute anno 2010), indicative dell'apporto calorico del menù e della frequenza di alimenti proposti;
 - osservare le Tabelle Dietetiche adottate dal Comune e valutate dalla A.S.L. competente.

Le suddette tabelle dietetiche devono essere suddivise per ciascun mese in quattro settimane e, al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, suddivise in menù primaverile e invernale;

- comunicare ogni variazione sostanziale al menù somministrato che deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente;
- mettere a disposizione degli organismi preposti al controllo, le tabelle Dietetiche riportanti, per ciascun piatto (primi, secondi e contorni) la ricetta con l'elenco di tutti gli ingredienti utilizzati, evidenziando gli allergeni di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011;
- dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni, di cui all'Allegato II del Reg. 1169/2011 in tutti i pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato è reso disponibile/visibile ai genitori e agli insegnanti;
- rispettare stagionalità, filiera corta e tutte le caratteristiche merceologiche ed igieniche indicate nell'Allegato 2 contenuto nelle Linee guida Regionali per la ristorazione scolastica (determinazione RAS n.1567 del 5 dicembre 2016)
- favorire il consumo di legumi, frutta e verdura.

DIETE SPECIALI

Il Capitolato prevede la preparazione di menù speciali per le seguenti esigenze:

- Diete speciali per motivi di salute (es. celiachia, diabete, allergie alimentari)
- Diete speciali a carattere etico-religioso (es. diete vegetariane, diete per religione islamica)

La richiesta di dieta speciale per motivi di salute, inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci, secondo le modalità sotto riportate, deve necessariamente essere certificata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta (o dal Medico specialista o dal Centro specialistico ospedaliero).

Tale certificazione deve indicare in modo preciso:

- la DIAGNOSI (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, etc..)
- la DURATA della dieta (indicando se permanente o limitata nel tempo)
- lo SCHEMA DIETETICO e/o le GRAMMATURE se necessario.

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere.

Sulla base delle certificazioni mediche specialistiche, la dieta speciale personalizzata dovrà essere redatta da personale qualificato (es. nutrizionista, dietista, ecc) individuato dalla Ditta Aggiudicataria, in aderenza al menù vigente e quindi elaborata su quattro settimane e suddivisa in menù estivo e invernale, contenente tutti gli ingredienti dei pasti proposti e le grammature, se differenti da quelle del menù comunitario.

La Dieta Speciale deve essere trasmessa agli uffici comunali competenti che provvederanno alla trasmissione al Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione, per le verifiche di competenza.

EDUCAZIONE ALIMENTARE

La ditta appaltatrice dovrà presentare un Progetto di educazione alimentare e alla sostenibilità (PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE) da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, attraverso la collaborazione con la ASL, l'agenzia regionale Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare e la sostenibilità.

La ditta si dovrà impegnare a:

Organizzare e realizzare, in prossimità dell'avvio del servizio un evento pubblico informativo/formativo finalizzato alla presentazione del servizio, dei menù approvati dalla ASL e delle attività di educazione alimentare ed ambientale che verranno svolte durante il triennio con riferimento al cronoprogramma.

Organizzare un evento pubblico informativo e formativo con catering che includerà assaggi di prodotti tipici locali a Km zero della Sardegna, prodotti biologici, DOP, IGP, SNQPI (**Sistema di Qualità Nazionale di produzione integrata**), prodotti tradizionali, prodotti di montagna e agrobiodiversità riconosciute. Provvedere, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù e informative esplicative dell'organizzazione del servizio, con particolare riferimento all'alimentazione e collegando ad essa cultura, territorio e stagionalità degli alimenti.

Attivarsi, presso i centri di produzione pasti, per l'organizzazione e svolgimento di incontri-laboratori, concordati con le istituzioni scolastiche rivolti ad alunni, genitori e corpo docente secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione alimentare, promuovendo la trasparenza dell'attività svolta e di condividere le diverse problematiche relative al servizio. Su esplicita richiesta, la ditta si renderà disponibile a presenziare a specifici incontri, con insegnanti e genitori, finalizzati alla soluzione delle problematiche.

Organizzare attività volte a promuovere la cultura alimentare e diffondere l'importanza di una corretta e sana alimentazione, in linea con le linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Inoltre, saranno messe in atto una serie di iniziative, concordate con l'Amministrazione Comunale, le istituzioni scolastiche e il SIAN, finalizzate alla prevenzione dell'obesità infantile

Valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Valutare la possibilità di introdurre e sperimentare scelte che promuovano l'autonomia dei ragazzi, ad esempio incoraggiando l'apparecchiatura e lo sparecchiamento autonomo, l'utilizzo corretto delle posate, la capacità di versarsi le bevande, la possibilità di prendere il cibo in autonomia, lo sviluppo del senso del gusto, l'apprendimento dell'assaggio nell'ambito dell'Educazione Sensoriale e la capacità di distinguere ciò che piace da ciò che non piace, nonché la conoscenza del territorio attraverso il cibo.

Organizzare una o più giornate dedicate alla conoscenza delle agro-biodiversità presenti nel territorio e nella regione della Sardegna, che sono incluse nel repertorio regionale ai sensi della Legge Regionale n. 16/2014. Durante queste giornate, saranno promossi incontri, eventi o attività che consentano di approfondire la varietà e la diversità delle produzioni agricole locali, mettendo in luce le agro-biodiversità uniche presenti nel territorio sardo. Saranno illustrate le caratteristiche distintive di queste produzioni, i metodi di coltivazione tradizionali e l'importanza di preservare e valorizzare questa preziosa eredità agricola. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali riconosciute L.R. n. 16/2014.

Una volta ottenuta l'aggiudicazione del contratto, verrà redatto un progetto esecutivo "partecipato" e condiviso con tutti i partners coinvolti, che garantirà un approccio sistematico e una continuità didattica. Questo progetto esecutivo dovrà essere condiviso e approvato sia dal comune che dalla scuola/e coinvolta/e.

Il progetto esecutivo coinvolgerà attivamente tutti gli studenti che usufruiscono del servizio mensa, i loro genitori e il personale scolastico. Saranno previste attività e azioni durante tutti gli anni scolastici, assicurando un'impostazione coerente e una continuità nel percorso educativo proposto. L'obiettivo sarà quello di coinvolgere tutti i soggetti interessati in un'esperienza formativa completa e coinvolgente, che promuova la conoscenza e l'adozione di comportamenti sani e sostenibili legati all'alimentazione.

ECOSOSTENIBILITÀ E RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.

In linea con le indicazioni della normativa nazionale e regionale, il Capitolato prevede iniziative per la riduzione dell'impatto ambientale attraverso soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica.

In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici legati al trasporto e allo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete, l'aggiudicatario può prevedere l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal D.M.n.25/2012.

(Nell'ipotesi di non utilizzabilità dell'acqua della rete idrica urbana, la Ditta dovrà garantire la fornitura di acqua minerale in possesso dei requisiti previsti dalle norme vigenti, sigillata in bottiglie PET da cl 50 in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti.)

Per quanto riguarda la riduzione auspicabile degli sprechi alimentari, si intende favorire la destinazione delle eccedenze alimentari ad iniziative ecologiche e di solidarietà. A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze è disciplinato secondo quanto indicato dalla normativa vigente (Legge n.166/2016).

Costo e disposizioni inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n. 81 del 2008.

Il valore complessivo dell'appalto è di € 4.280.959,87, compresa l'opzione di rinnovo di cui all'art. 14, comma 4 del D.Lgs 36/2023, come da tabella sotto riportata.

“La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni, per una durata pari a tre anni, per un importo di € 2.131.612,34. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 (trenta) giorni prima della scadenza del contratto originario.

Il costo del personale è di € 344.567,89 annui, in caso di aggiudicazione dovrà essere trasmessa la dichiarazione con la quale l'operatore economico si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale indicato per tutta la durata contrattuale ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele di cui al comma 4 dell'art. 11 (in questo caso la dichiarazione sarà verificata anche con le modalità di cui all'art. 110 del D.lgs 36/2023).

Il prezzo unitario del pasto a base d'asta ammonta a € 6,60 IVA esclusa, oltre a € 0,015 per oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali (come determinati in DUVRI) e costo della manodopera non soggetti a ribasso, oltre Iva di legge.

I pasti comprendono diete speciali e diete per motivi etico religiosi.

L'importo è stato determinato tenuto conto, in via puramente previsionale, del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2023/24, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione.

Per il presente affidamento:

- sono stati rilevati rischi da interferenza di cui all'art. 26, terzo comma, del d.lgs. n. 81/2008, per cui è stato predisposto il D.U.V.R.I. l'importo per gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, riferiti a rischi interferenziali, è pari ad euro 4.500,00 (quattromilacinquecento/00).

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base dei seguenti elementi: figure professionali necessarie, numero di ore di lavoro settimanali, costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Decreto direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025) non soggetti a ribasso, come sopra specificato.

L'ammontare complessivo dell'appalto è di seguito riportato:

VALORE DELL'APPALTO							
	2026	2027	2028	2029	2030	2031	2032
Base d'asta	248.062,50 €	661.500,00 €	661.500,00 €	661.500,00 €	661.500,00 €	661.500,00 €	413.437,50 €
IVA	9.922,50 €	26.460,00 €	26.460,00 €	26.460,00 €	26.460,00 €	26.460,00 €	16.537,50 €
Fondo per incentivi tecnici ex art. 45 D.Lgs. 36/2023 (2% base d'asta)	20.341,31 €	4.960,16 €	4.960,16 €	4.960,16 €	4.960,16 €	4.960,16 €	4.505,87 €
Altre spese generali (ANAC, pubblicazioni i gare)	2.660,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €	0,00 €
Spese Supporto al RUP Iva inclusa	2.287,50 €	6.100,00 €	6.100,00 €	6.100,00 €	6.100,00 €	6.100,00 €	3.812,50 €
Revisione prezzi (art. 60, c., lett. b) DLGS 36/2023) Iva inclusa	0 €	11.007,36 €	11.007,36 €	11.007,36 €	11.007,36 €	11.007,36 €	11.007,36 €
	283.273,81	710.027,52	710.027,52	710.027,52	710.027,52	710.027,52	449.300,73
Valore triennale	2.152.629,58 €						
Valore opzione di rinnovo	2.130.082,56 €						
Valore complessivo	4.282.712,14 €						

Il corrispettivo per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, dovrà intendersi comprensivo della remunerazione per la prestazione del servizio oggetto dell'appalto, dei servizi connessi allo stesso per l'esatto e completo adempimento del contratto secondo quanto specificato nel presente documento e nel Capitolato.

Capitolato speciale descrittivo e prestazionale

Si rinvia al capitolato tecnico.