



**COMUNE DI SOMMARIVA DEL BOSCO
PROVINCIA DI CUNEO**

Piazza Seyssel, 1 12048 Sommariva del Bosco
Tel. 0172/566215

Codice Fiscale e P.IVA: 00402100044

Pec: info@pec.sommarivabosco.cn.it

e-mail: info@comune.sommarivadelbosco.cn.it

RELAZIONE DI PROGETTO DI SERVIZIO

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica comunale

Anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029

Comune di Sommariva del Bosco

CUP: D21I26000010004 (ai sensi dell'Allegato I.7 del D.Lgs. 36/2023)

Il presente progetto riguarda l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Sommariva del Bosco per le scuole dell'infanzia e primaria statali presenti sul territorio comunale. Il servizio rientra tra gli interventi essenziali dell'Ente in materia di diritto allo studio e servizi alla persona e rappresenta una componente qualificante dell'offerta scolastica, con rilevanza educativa, sociale e sanitaria.

La refezione scolastica non costituisce soltanto un servizio di somministrazione pasti, ma un momento integrato del percorso formativo degli alunni, nel quale assumono rilievo i profili nutrizionali, il rispetto delle regole, l'educazione alimentare e la sostenibilità ambientale.

L'Amministrazione comunale intende garantire continuità, qualità e sicurezza del servizio, assicurando standard organizzativi elevati e piena conformità alla normativa igienico-sanitaria e contrattuale vigente.

Il servizio sarà svolto mediante utilizzo del centro di cottura di proprietà comunale situato presso l'Istituto Comprensivo "G. Arpino" in via Giansana n. 37, nonché dei refettori e delle attrezzature già in dotazione, che saranno concessi all'affidatario secondo inventario e verbali di consegna.

La produzione dei pasti avverrà con sistema fresco-caldo e distribuzione diretta nei plessi scolastici.

Le prestazioni richieste comprendono:

- approvvigionamento delle derrate alimentari,
- preparazione dei pasti,
- predisposizione di diete speciali,
- distribuzione e somministrazione,
- pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature,
- gestione dei rifiuti
- tutte le attività accessorie necessarie al corretto funzionamento del servizio.

Restano a carico dell'appaltatore gli obblighi in materia di autocontrollo igienico (HACCP), sicurezza sul lavoro e organizzazione del personale.

Il Comune non dispone di risorse umane e organizzative idonee per la gestione diretta del servizio (acquisti alimentari, produzione pasti, gestione cucina, personale specializzato e adempimenti sanitari), pertanto la modalità gestionale individuata è quella dell'appalto di servizi a operatore economico qualificato. Tale scelta garantisce efficienza operativa, continuità gestionale e adeguata assunzione di responsabilità tecnico-organizzativa da parte dell'affidatario.

Non è prevista la suddivisione in lotti in quanto il servizio presenta carattere unitario sotto il profilo tecnico e organizzativo: un eventuale frazionamento determinerebbe criticità gestionali, disomogeneità qualitativa e maggiori oneri di coordinamento e controllo.

Il servizio è rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, nonché al personale docente e ausiliario autorizzato. Sulla base dei dati storici dell'ultima annualità disponibile, il fabbisogno stimato è pari a circa **40.286 pasti annui**, per un totale presunto di **120.858 pasti nel triennio**. Tali quantità hanno valore meramente indicativo e non costituiscono minimo garantito contrattuale, potendo variare in aumento o diminuzione in relazione alle iscrizioni e alle effettive presenze.

L'erogazione del servizio seguirà il calendario scolastico, dal lunedì al venerdì, con somministrazione indicativa nella fascia oraria tra le 11:45 e le 12:00 per l'infanzia e intorno alle ore 12:00 per la primaria, salvo adattamenti legati all'organizzazione didattica.

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 50 del d.lgs. 36/2023, previa pubblicazione di avviso pubblico, con contestuale acquisizione delle manifestazioni di interesse e delle offerte da parte degli operatori economici interessati, nel rispetto dei principi di cui agli artt. 1, 2 e 3 del medesimo decreto.

Il valore stimato dell'appalto è inferiore alla soglia di rilevanza europea per i servizi.

La procedura è gestita direttamente da parte del Comune con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, in ragione della natura del servizio e della necessità di valorizzare gli aspetti qualitativi e organizzativi dell'offerta.

Il codice CPV di riferimento è **55524000-9**.

Il codice CUP di riferimento è **D21I26000010004**.

La durata dell'affidamento è stabilita in **tre anni scolastici (2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029)** con eventualmente proroga tecnica. È ammessa esclusivamente la proroga tecnica nei limiti e alle condizioni previste dalla normativa vigente, per il tempo strettamente necessario alla conclusione di una nuova procedura di gara.

È prevista la clausola sociale a tutela della stabilità occupazionale del personale impiegato e la revisione prezzi ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, al ricorrere delle condizioni di legge. I costi della sicurezza da interferenze sono stimati in € 2.100,00 e non sono soggetti a ribasso.

QUADRO ECONOMICO

Stima economica sviluppata sulla base dei fabbisogni storici, dell'analisi delle principali voci di costo e del prezzo unitario di riferimento del pasto pari a € 5,24 (IVA esclusa)

TOTALI PROGETTO

RIEPILOGO FINALE DI SPESA	
A) Importo triennio	633.295,92
B) Importo oneri sicurezza non soggetti a ribasso	2.100,00
Importo Totale servizio triennale	€ 635.395,92
<i>di cui Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso</i>	<i>€ 2.100,00</i>
Somme a disposizione dell'Amministrazione:	
Aliquota Iva 4%	€ 25.415,84
Spese gara (ANAC, commissione, piattaforma, pubblicazioni)	€ 2.000,00
Incentivi per funzioni tecniche ex art. 45 D.lgs. 36/2023 (2% di cui 80% distribuibili al personale e 20% quota fondo ente)	€ 12.707,92
<i>Totale somme a disposizione dell'Amministrazione</i>	€ 40.123,76
TOTALE PROGETTO DEL SERVIZIO	€ 675.519,68

In conclusione, il presente progetto definisce sotto il profilo tecnico, organizzativo ed economico l'assetto del servizio di ristorazione scolastica comunale per il triennio scolastico 2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029 e, eventualmente, proroga tecnica, garantendo la continuità di un servizio pubblico essenziale a favore dell'utenza scolastica e delle famiglie.

La soluzione progettuale individuata risulta coerente con gli strumenti di programmazione dell'Ente, sostenibile sotto il profilo economico-finanziario e conforme alla normativa vigente in materia di contratti pubblici, sicurezza alimentare e tutela del lavoro.

Il valore stimato del servizio, il quadro economico di spesa e le modalità di affidamento costituiscono base tecnica e amministrativa per l'avvio della procedura di gara, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 36/2023.

Formano parte integrante del progetto gli elaborati tecnici e amministrativi richiamati negli atti, ed in particolare il capitolato speciale d'appalto, il DUVRI, il quadro economico e la relazione illustrativa.

Il presente progetto viene pertanto sottoposto all'approvazione della Giunta comunale ai fini dell'avvio delle successive fasi procedurali.

Il Responsabile Unico del Progetto

(Dott.ssa Loredana Bonifacio)

Documento firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82

(Codice dell'Amministrazione Digitale)