



Municipio della Città di Naso

Città Metropolitana di Messina

Settore 5 della Transizione Digitale

settore5.transizionedigitale@comune.naso.me.it

Codice Fiscale / P. IVA 00342960838 – PEC: comunenaso@pec.it

Relazione Descrittiva del Servizio

Oggetto: Affidamento del servizio annuale di refezione scolastica e gestione mensa a favore degli alunni dell'Asilo Nido, della scuola dell'infanzia, della primaria e della secondaria di 1° grado delle Scuole del territorio di Naso. Anno Scolastico 2026/27.

Premesse generali:

- Il **Comune di Naso** garantisce, tramite appalto a ditta esterna, la fornitura dei pasti alla scuola dell'infanzia, alla scuola primaria ed alla Scuola Secondaria di Primo Grado attraverso l'affidamento del Servizio di Mensa Scolastica del proprio **Centro di Cottura** fino al termine dell'anno scolastico garantendo, l'erogazione di **circa 20.000 pasti durante l'anno Scolastico**.
- L'appalto avente ad oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a basso impatto ambientale, si svolgerà secondo le seguenti specifiche:
 - **Asilo Nido** presso la sala refezione all'interno del plesso **nella Contrada Convento**;
 - **Scuola dell'Infanzia** presso la sala refezione della **Scuola dell'Infanzia sita nella Contrada Convento (Sezione A di Naso Centro)** e nel **plesso di Via Aira Viana della Contrada Cresta (Sezioni A e B Cresta)**. Servizio organizzato secondo il tempo **40 h/settimanali** pari ad **8 h/giorno (c.d. tempo pieno)** con rientro fino alle ore 16:30 (*diversificato per ogni sede per garantire il trasporto scolastico*);
 - **Scuola Primaria** presso la sala refezione della **Scuola Primaria nella Via Aira Viana della Contrada Cresta**. Servizio organizzato secondo il tempo scuola scelto dalle famiglie di **31 h/settimanali** che prevede nr. 2 rientri alla settimana fino alle ore 16:20;
 - **Scuola Secondaria di 1° grado** presso la sala refezione del **Plesso Scolastico sito nella Contrada Convento**. Il Servizio è organizzato secondo il tempo scuola scelto dalle famiglie **per 36 h/settimanali** che **prevede nr. 2 rientri alla settimana**;
- Iscritti al servizio dell'AS 2026/27:
 - **Alunni**: Nr. 169;
 - **Insegnanti, addetti alla sorveglianza**: nr. 30;
- Servizio richiesto:
 - acquisto materie prime, preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti;
 - apparecchiatura dei tavoli con fornitura del materiale necessario;
 - distribuzione dei pasti;
 - scodellamento e riassetto dei locali mensa;
 - ripristino e prima pulizia delle sale refezione e pulizia dei locali di servizio alla refezione, che dovranno essere effettuate utilizzando attrezzature e prodotti per le pulizie adeguati;

- **Modulo del Servizio:**

- Iscritti al servizio dell'AS 2026/27 che usufruiscono dei pasti per **5 giorni alla settimana**:
 - **Alunni: Nr. 06** (*Nido*);
 - **Personale Docente e di Sorveglianza: Nr. 2**;
 - **Alunni: Nr. 51** (*infanzia*);
 - **Personale Docente e di Sorveglianza: Nr. 13**;
- Iscritti al servizio dell'AS 2026/27 che usufruiscono dei pasti per **2 giorni alla settimana**:
 - **Alunni: Nr. 118** (*Primaria e secondaria di 1° grado*);
 - **Personale Docente e di Sorveglianza: Nr. 18**;

- La gestione del servizio dovrà essere finalizzata a garantire:

- la qualità dei pasti erogati nonché il rigoroso rispetto dei requisiti igienico sanitari;
- l'efficiente gestione ed organizzazione del servizio anche qualora, in corso d'anno, esigenze igienico-sanitarie o motivi legati alla sicurezza degli alunni, potrebbero comportare una diversa organizzazione del servizio;
- il coordinamento con la Scuola e con il Comune;
- l'attenzione agli aspetti sociali ed ambientali connessi al servizio ed alla sua gestione.

- L'appalto, di durata dalla data dell'affidamento fino al 30/06/2026, è costituito da un unico lotto poiché, la suddivisione in lotti non garantirebbe il rispetto dei principi di economicità ed efficacia nell'esecuzione del contratto e comporterebbe invece criticità tecniche nell'organizzazione ed esecuzione del servizio: un unico aggiudicatario è in grado di gestire la richiesta dell'Amministrazione contraente, assicurando unitarietà ed omogeneità nel coordinamento dei servizi da prestare.

- Per la quantità e tipologia di prestazioni richieste l'appalto garantisce comunque l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle microimprese, piccole e medie imprese.

- Inoltre, considerata la delicatezza dei servizi oggetto di appalto, l'età degli utenti finali e le implicazioni per la salute degli stessi, si ritiene di non suddividere l'appalto in lotti al fine di garantire la qualità delle prestazioni nel loro complesso. Questo a maggiore garanzia dell'osservanza, in tutte le procedure, dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo HACCP e di tutte le norme igieniche e sanitarie che regolano la materia. Tale criterio consente inoltre un controllo più efficace sull'intera filiera produttiva garantendo economie di scala.

- **Consultazione Consip:**

- Prima di valutare la predisposizione degli atti di gara è stato consultato il sito "acquiresiretepa.it" per verificare la presenza di convenzioni attivate dalla Consip spa per il servizio oggetto di gara e per comparare i parametri economici da adottare.
- Si è riscontrato che non ci sono convenzioni attive corrispondenti al Servizio richiesto anche in relazione al soddisfacimento delle condizioni di territorialità e di qualità inerenti l'approvvigionamento delle derrate alimentari attraverso la filiera corta e/o sociale.

- **Quadro Economico e procedura di affidamento:**

- Sulla scorta dei dati storici sopra indicati relativi alla somministrazione quotidiana e annuale, parametrati sul costo/pasto dell'ultima aggiudicazione, viene redatto il seguente quadro economico, che potrebbe essere soggetto a variazioni/integrazioni:

Importo a base d'asta A)		€ 102.976,02
Somme a disposizione dell'Amministrazione		
Imprevisti pari al 5% su Importo a base d'asta A)	€ 5.148,80	
Incentivi funzioni Tecniche RUP (2%) di A	€ 2.059,52	
Contributo ANAC	€ 35,00	
Per Iva al 4% su A)	€ 4.119,04	
	€ 11.362,36	€ 11.362,36
		€ 114.338,38
B1) Oneri Manodopera	€ 14.751,75	
B2) Oneri Sicurezza non soggetti a Ribasso	€ 3.089,28	
	€ 17.841,03	
C) Importo a base d'asta soggetto a ribasso	€ 99.886,74	

- l'importo posto a base di gara, pari ad **€ 99.886,74** comprende i costi della manodopera che l'Ente committente ha stimato in **€ 14.751,75**, calcolati in base al costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti comparto pubblici esercizi "*Ristorazione collettiva*".
- Il servizio oggetto di affidamento rientra nell'**allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014**, individuati al **CPV 55523100-3** e denominati **Servizi di mensa scolastica**.
- il valore dello stesso, come sopra quantificato, **rientra nel limite di € 140.000** di cui alla **lettera b) del comma 1 all'art. 14 del D.lgs nr. 36/2023**;
- In adempimento di quanto disposto **dall'art. 130 del D.lgs nr. 36/2023** trattandosi di servizio di ristorazione scolastica, l'aggiudicazione può avvenire **esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo**. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:
 - a) *della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale;*
 - b) *del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi di cui all'articolo 57;*
 - c) *della qualità della formazione degli operatori;*
- In adempimento a quanto disposto al **comma 7 dell'art. 76 del D.lgs nr. 36/2023**, la Stazione appaltante procederà ad affidamento come segue:
 - saranno individuati gli operatori economici da consultare sulla base di informazioni riguardanti le caratteristiche di qualificazione economica e finanziaria e tecniche e professionali desunte dal mercato, nel rispetto dei principi di trasparenza e concorrenza, **selezionando almeno tre operatori economici**, se sussistono in tale numero soggetti idonei.
 - La stazione appaltante sceglie l'operatore economico che ha offerto le condizioni più vantaggiose, ai sensi dell'articolo 108, previa verifica del possesso dei requisiti di partecipazione previsti per l'affidamento di contratti di uguale importo mediante procedura aperta, ristretta o mediante procedura competitiva con negoziazione.

- Il presente appalto è soggetto alla disciplina prevista dal Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del Mare (CAM - Criteri Ambientali Minimi per servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari).

L'oggetto e le caratteristiche dell'appalto sono state dettagliate e specificate all'interno del Capitolato speciale d'appalto e dei documenti allegati allo stesso.



ROSARIO
GIUSEPPE
CALIO'
21.09.2026
13:06:11
GMT+00:00



Il Responsabile Unico del Progetto

Responsabile
Settore 5 della Transizione digitale
Geom. Rosario Giuseppe CALIÒ
Il Documento è firmato digitalmente ai sensi del
D.L.gs. 82/2005 sms e norme collegate.