



# Comune di Casalromano

Provincia di Mantova

## RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

### **PROCEDURA DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PREMESSE**

Il Comune di Casalromano al 1° gennaio 2026 conta una popolazione residente di N. 1.505 abitanti.

Nel territorio comunale sono presenti una scuola dell’infanzia e una scuola primaria, entrambe situate all’interno dello stesso immobile, con sede in Via Roma, 24 nel Capoluogo. Le scuole sono frequentate anche dagli alunni della frazione Fontanella G. e di comuni limitrofi, che le raggiungono tramite il servizio di scuolabus organizzato dal Comune di Casalromano.

Il Servizio di ristorazione scolastica è rivolto principalmente agli alunni della scuola a tempo pieno dell’infanzia, oltre che della scuola primaria a seguito di articolazione dell’orario settimanale con tre rientri pomeridiani. I locali adibiti a tale servizio sono raggiungibili da Via Manzoni, n. 7.

Il servizio di ristorazione scolastica risponde all’esigenza di facilitare l’assolvimento dell’obbligo scolastico e concorre a rendere effettivo il diritto allo studio e l’accesso alla scuola di competenza.

Il servizio, che deve essere improntato a criteri di qualità ed efficienza, è organizzato dal Comune, nell’ambito delle proprie competenze, stabilite dalla normativa vigente, compatibilmente con le disposizioni previste dalle leggi finanziarie e dalle effettive disponibilità di bilancio.

Lo scopo del servizio è quello di agevolare la frequenza e l’integrazione al sistema scolastico da parte dei bambini, salvaguardando i principi del “diritto allo studio”.

Per quanto riguarda la determinazione dell’utenza del servizio di ristorazione si è tenuto conto di quanto segue:

- Rispetto agli andamenti demografici, la popolazione scolastica, compresa nella fascia d’età 3-10 anni è in lieve decrescita pertanto è possibile ipotizzare per il prossimo biennio una flessione;
- Il dato stimato degli alunni che fruiranno del servizio di ristorazione tiene conto sia degli attuali iscritti al servizio sia dei potenziali nuovi fruitori; il numero medio di pasti giornalieri stimato si è assestato a 42, sulla base delle presenze medie fin qui registrate durante l’anno scolastico 2025/2026; si registra un calo delle presenze medie giornaliere, rilevate in n. 50 nell’A.S. 2024/2025;
- La stima del numero medio pasti giornalieri per l’appalto 2026/2028 è stata dunque posta a n. 42/die, al fine di minimizzare la differenza tra numero teorico di iscritti al servizio rispetto al numero di pasti effettivamente erogati (assenze, malattie, uscite didattiche ...);

Dalle considerazioni sopra indicate il numero dei pasti da erogare, per la scuola dell’infanzia, per la scuola primaria e per il personale insegnante, è stato stimato in n. 8.190 pasti all’anno.

### **OGGETTO**

L’appalto ha per oggetto l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale, per tutti gli ordini di scuola presenti sul territorio comunale, con possibilità di utilizzo del centro cottura di Casalromano per l’erogazione dei pasti presso le scuole del comune di Casalromano, in caso di unico affidatario.

Il Comune di Casalromano non dispone di un centro cottura attivo, con conseguente necessità di fornitura di pasti veicolati.

### **DURATA**

L’appalto avrà durata per gli anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028, con la possibilità di proroga contrattuale per i successivi due anni scolastici.

### **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO**

Fermo restando quanto previsto dettagliatamente nel Capitolato Speciale d’Appalto e relativi allegati, le attività costituenti il Servizio di ristorazione scolastica sono così sintetizzabili:

- Preparazione, cottura, confezionamento dei pasti presso il centro di cottura della Ditta affidataria, che deve essere ubicato nel raggio di 15 km, comprensivi della gestione delle diete speciali e dei pasti alternativi previsti
- Elaborazione dei menù e del documento di autovalutazione, comprese le diete speciali e alternative, conformi alle Linee di indirizzo e tabelle dietetiche come stabilite e aggiornate dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Valpadana, organo territorialmente competente per il controllo;
- porzionatura dei pasti e scodellamento presso i locali idonei dell’edificio scolastico di Casalromano, situati in Via Manzoni, 7, mediante il sistema della multiporzione;
- Rilevazione del numero di pasti prenotati dagli utenti mediante comunicazione da parte del personale insegnante e/o ausiliario in servizio presso le scuole e conseguente preparazione del pasto nel rispetto della dieta assegnata al singolo utente;
- Predisposizione di un sistema di tracciabilità della gestione e distribuzione delle derrate e dei pasti;
- Veicolazione e consegna dei pasti presso i locali mensa della scuola dell’infanzia, con mezzi idonei al trasporto di generi alimentari, all’interno di appositi contenitori isotermitici;
- Allestimento dei locali di porzionamento e apparecchiatura dei refettori in cui avviene la somministrazione dei pasti;
- Fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri riutilizzabili (l’uso eventuale di apparecchiatura monouso è da intendersi di materiale ecocompatibile e compostabile), nonché vassoi/stoviglie necessari al consumo/distribuzione dei pasti;
- Fornitura di stoviglie da tavola e di servizio (piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate in acciaio inox, salviette e tovaglie di carta, olio, aceto, pepe, sale formaggio grattugiato, ecc);
- Distribuzione dei pasti ad alunni e insegnanti;
- scodellamento, da effettuarsi mediante porzionamento (sistema multiporzione);
- sparcchiamento finale dei tavoli;
- Pulizia e disinfezione dei locali di produzione e dei locali di consumo, lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, lavaggio e riordino delle stoviglie e carrelli termici nonché delle attrezzature e degli accessori utilizzati per la consegna dei pasti;
- Fornitura della manodopera preposta alla produzione dei pasti, veicolazione e distribuzione degli stessi;
- Elaborazione, stampa e affissione presso le scuole dei menù ordinari e dietetici;
- Raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi e delle eccedenze;
- manutenzione e gestione delle attrezzature;
- Sgombero e smaltimento dei rifiuti secondo metodo di raccolta differenziata;
- Ritiro dei contenitori degli alimenti a seguito di consumo.

## **ELEMENTI QUALIFICANTI**

Per quanto riguarda gli elementi qualificanti della gara, il Capitolato Speciale d’Appalto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare “ Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari”, alle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute, approvate con Decreto del 28.10.2021 (Conf. Unificata del 7 ottobre 2021) e delle linee guida per la ristorazione collettiva e linee guida diete speciali - ATS Valpadana -Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione.

Il Servizio di ristorazione scolastica oggetto della presente procedura intende promuovere la sicurezza alimentare e la tracciabilità di filiera agro-alimentare, l’utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, equosolidali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP) come meglio specificato nel capitolato. I prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), non saranno utilizzati. A salvaguardia dell’ambiente è obbligatoria la raccolta differenziata dei rifiuti. Ciò nel rispetto di quanto previsto dall’art. 57, comma 2 primo periodo del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, il quale dispone che “Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso l’inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi, definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni, differenziati, ove tecnicamente opportuno, anche in base al valore dell’appalto o della concessione, con decreto del Ministero dell’ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all’acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall’articolo 130.”. Tali standard qualitativi puntano direttamente a migliorare la qualità dei

cibi utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica, con indubbi vantaggi per gli utenti, e indirettamente come previsto dai piani di Azione Europea in materia e dal piano del Ministero dell'agricoltura "Mense biologiche scolastiche" mirano anche a promuovere modelli agricoli e alimentari sostenibili.

Oltre alla normativa sopra indicata si è tenuto conto anche dei criteri premianti di cui all'allegato II.3 del D.Lgs 36/2023 "clausole sociali e meccanismi premiali per realizzare le pari opportunità generazionali e di genere e per promuovere l'inclusione lavorativa delle persone con disabilità o persone svantaggiate" attribuendo maggiore punteggio agli operatori economici disponibili ad assumere soggetti disabili e che mostrano di avere adottato azioni volte a favorire la pari opportunità.

Le modalità di svolgimento del servizio di ristorazione scolastica, in ogni sua fase ed aspetto, e le specifiche tecniche di riferimento, sono stati indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei relativi allegati. I Criteri di valutazione dell'offerta tecnica e la formula per l'attribuzione del punteggio economico sono invece stati definiti dal RUP e vengono esplicitati nel Disciplinare di gara.

Il servizio di ristorazione verrà effettuato secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

## IMPORTO DELL'APPALTO

Il valore annuo dell'appalto, come da Allegato prospetto "RISTORAZIONE SCOLASTICA - QUADRO ECONOMICO E COSTO PERSONALE 2026" è stimato in € 50.140,00. Per la durata biennale il valore è pari € 100.280,00. Il valore dell'appalto comprensivo delle opzioni ex art. 120 è pari a € 240.672,00.

| stima dei pasti erogati e DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO A BASE DI GARA |                    |                          | OPZIONI EX ART. 120                   |   |   | VALORE DELL'APPALTO |
|--|--------------------|--------------------------|---------------------------------------|---|---|---------------------|
| alunni   | importo annuale    | importo BIENNALE appalto | opzione PROROGA CONTRATTUALE DUE anni | valore aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto del primo BIENNIO | valore aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto nel secondo eventuale BIENNIO |                     |
| scuola infanzia  | 36.900,00 €        | 73.800,00 €              | 73.800,00 €                           | 14.760,00 €   | 14.760,00 €   |                     |
| primaria modulo 3 rientri settimanali                                | 12.240,00 €        | 24.480,00 €              | 24.480,00 €                           | 4.896,00 €  | 4.896,00 €  |                     |
| <b>TOTALE CORRISPETTIVO</b>  | <b>49.140,00 €</b> | <b>98.280,00 €</b>       | <b>98.280,00 €</b>                    | <b>19.656,00 €</b>  | <b>19.656,00 €</b>  | <b>235.872,00 €</b> |
| <b>oneri per la sicurezza (DUVRI)</b>                                | <b>1.000,00 €</b>  | <b>2.000,00 €</b>        | <b>2.000,00 €</b>                     | <b>400,00 €</b>   | <b>400,00 €</b>   | <b>4.800,00 €</b>   |
| <b>valore presunto dell'appalto</b>                                  | <b>50.140,00 €</b> | <b>100.280,00 €</b>      | <b>100.280,00 €</b>                   | <b>20.056,00 €</b>  | <b>20.056,00 €</b>  | <b>240.672,00 €</b> |

L'incidenza della manodopera è valutata nella misura del 56,00% del valore complessivo del servizio, pari cioè ad € 56.159,06 € (iva esclusa) con riferimento al biennio.

Il costo pasto è stato fissato in € 6,00 a base d'asta, oltre agli oneri per la sicurezza (DUVRI) per € 0,12 e, quindi, per un totale di € 6,12 complessivo unitario, al netto dell'IVA al 4%. Per la determinazione si è tenuto conto di esperienze pregresse e di altre procedure di gara per servizi analoghi. Il calcolo ha tenuto conto altresì dei parametri retributivi di riferimento, nonché della specifica configurazione organizzativa del servizio.

Il capitolato prevede adeguamenti dei prezzi applicati secondo anche quanto previsto dal D. Lgs. n. 36/2023 come modificato con il D. Lgs. n. 209/2024.

## CLAUSOLE SOCIALI

Ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023, in considerazione delle caratteristiche dei servizi da erogare e nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, il Comune prevede nella *lex specialis* di gara l'applicazione delle clausole sociali di cui all'art. 34 del capitolato.

CASALROMANO, li \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO

Ing. Andrea Ferrari

Firmato digitalmente

**COMUNE DI CASALROMANO**

APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

**QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO**

| stima dei pasti erogati e DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO A BASE DI GARA |           |                      |           |                 |                                       |                    |                             | OPZIONI EX ART. 120                         |  | VALORE DELL'APPALTO  |                     |
|--|-----------|----------------------|-----------|-----------------|---------------------------------------|--------------------|-----------------------------|---|--|--|---------------------|
| alunni   | 2026/2027 | giorni/<br>settimana | settimane | totale presenze | costo pasto<br>6,00 a base di<br>gara | importo annuale    | importo BIENNALE<br>appalto | opzione PROROGA<br>CONTRATTUALE DUE<br>anni | valore<br>aumento<br>delle<br>prestazioni<br>fino a<br>concorrenza<br>del quinto<br>dell'importo<br>del contratto<br>del primo | valore aumento<br>delle prestazioni<br>fino a<br>concorrenza del<br>quinto<br>dell'importo del<br>contratto nel<br>secondo<br>eventuale<br>BIENNIO |                     |
| scuola infanzia  | 30        | 5                    | 41        | 6150            | 6,00 €                                | 36.900,00 €        | 73.800,00 €                 | 73.800,00 €                                 | 14.760,00 €  | 14.760,00 €  |                     |
| primaria<br>modulo   | 20        | 3                    | 34        | 2040            | 6,00 €                                | 12.240,00 €        | 24.480,00 €                 | 24.480,00 €                                 | 4.896,00 €   | 4.896,00 €   |                     |
| <b>TOTALE<br/>CORRISPETTIVO</b>                                      |           |                      |           | 8190            |                                       | 49.140,00 €        | 98.280,00 €                 | 98.280,00 €                                 | 19.656,00 €  | 19.656,00 €  | 235.872,00 €        |
| oneri per la<br>sicurezza  |           |                      |           |                 |                                       | € 1.000            | 2.000,00 €                  | 2.000,00 €                                  | 400,00 €   | 400,00 €   | 4.800,00 €          |
| <b>Importo totale</b>  |           |                      |           |                 |                                       | <b>50.140,00 €</b> | <b>100.280,00 €</b>         | 100.280,00 €                                | 20.056,00 €  | 20.056,00 €  | <b>240.672,00 €</b> |

|  |                    |               |  |                     |               |
|--|--------------------|---------------|--|---------------------|---------------|
| <b>COSTO DELLA MANODOPERA BIENNALE</b> | <b>56.159,06 €</b> | <b>56,00%</b> | <b>COSTO DELLA MANODOPERA<br/>QUATTRO ANNI</b> | <b>112.318,12 €</b> | <b>56,00%</b> |
|--|--------------------|---------------|--|---------------------|---------------|

**DETERMINAZIONE VOCI DI COSTO DEL PASTO**

| descrizione  | % di<br>incidenza | valore assoluto |
|--|-------------------|-----------------|
| costo del personale  | 56,00%            | 3,43 €          |
| costo delle derrate alimentari                                 | 37,22%            | 2,28 €          |
| attrezzatura, manutenzione, utenze, spese generali di funzioni | 0,40%             | 0,02 €          |
| altri costi generali   | 4,38%             | 0,26 €          |
| <b>COSTO PASTO AL NETTO ONERI SICUREZZA DA</b>                 |                   | <b>6,00 €</b>   |
| oneri sicurezza da rischio interferenza                        | 1,99%             | 0,12 €          |
| <b>VAORE UNITARIO DI APPALTO COMPLESSIVO</b>                   | <b>100%</b>       | <b>6,12 €</b>   |