



**COMUNE DI
TRAVACO' SICCOMARIO**

PROVINCIA DI PAVIA

**AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, A
RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO AGLI UTENTI DELLE SCUOLE DEL
COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

**AI SENSI DELL'ARTICOLO 4-BIS DELL'ALLEGATO I.7 E ALL'ART. 41 COMMA 12
DEL D.LGS 36/2023**

Tipologia dell'appalto

<input checked="" type="checkbox"/> Servizi	<input type="checkbox"/> Fornitura
<input type="checkbox"/> Misto	

Premessa

La ristorazione collettiva ha un ruolo importante in ambito scolastico e assume un ruolo fondamentale nel favorire l'inclusione e l'adozione di scelte salutari, riducendo i rischi e le disuguaglianze.

Il servizio di ristorazione destinato agli utenti del Comune di Travacò Siccomario si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, che di qualità sensoriale e di garantire i requisiti di food safety (sicurezza igienico- microbiologica) e di food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente).

Ruolo di un servizio di ristorazione è anche quello di indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee anche nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuto presente coniugare la qualità sensoriale attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche, che assecondano i gusti degli alunni e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, della stagionalità delle derrate con rotazione dei menù su base mensile; per la qualità nutrizionale, si è tenuto presente che il pasto a scuola, rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei ragazzi, e deve garantire circa il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti consigliati dai LARN.

Nella definizione delle grammature delle diverse ricette si è tenuto conto:

- di proporre anche portate uniche (primo e secondo);
- d'incentivare il consumo di ortaggi (verdura), freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi;
- d'incentivare il consumo di legumi,
- d'incentivare il consumo di frutta fresca;

Documenti di gara

I documenti di gara sono stati sviluppati, in coerenza con i CAM, con le esigenze sociali, la tutela della salute e dell'ambiente, la promozione dello sviluppo sostenibile.

Le norme e le linee d'indirizzo a cui si è fatto riferimento nell'elaborazione dei documenti di gara sono:

- *D.lgs. 31 marzo 2023, n. 36 articoli 57, 108,114,115,116,130*
- *Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 10 aprile 2013,*
- *Legge 8 novembre 2013, n. 128;*
- *Legge n. 141/2015;*
- *Legge n. 166/2016;*
- *D.L. 10 marzo 2020 (Criteri Minimi Ambientali);*
- *D. Lgs. 116/2020; Linee Guida ANAC n. 2; Direttiva UE 2019/904;*
- *Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica del ministero della salute (G.U. 11/11/2021);*
- *D. Lgs. 196 del 8 novembre 2021*
- *Legge n.61 del 17 maggio 2022*
- *REG. (CE) n.852/2021*
- *REG.(CE) N 178/2002*
- *Decreto legislativo 81/08*
- *Delibera ANAC.n.497 del 29 ottobre 2024*
- *Circolare del 25/09/2025 avente ad oggetto il D.M. 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, emanata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.*

Tipologia dell'utenza

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:

- alunni frequentanti la scuola dell'Infanzia
- alunni frequentanti la scuola Primaria
- personale scolastico avente diritto.

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento sono quelli dell'anno 2024/2025 i quali ammontano a 17.532 annui per un totale complessivo nell'intera durata contrattuale pari a 52.596.

Per maggiori dettagli si rimanda all'art. 9 del Capitolato descrittivo prestazionale.

Organizzazione del servizio

L'Organizzazione del servizio prevede la produzione dei pasti a cura dell'OEA per gli utenti della scuola dell'infanzia presso la cucina annessa alla scuola e somministrazione del refettorio attiguo; per gli utenti della scuola primaria il servizio richiesto prevede la preparazione dei pasti presso il centro cottura/cucina dell'OEA, il trasporto dei pasti e la somministrazione agli utenti.

Organizzazione del servizio	
Scuola di Infanzia "Montessori"	I pasti vengono preparati e somministrati in loco
Scuola Primaria "Bruno Mezzadra"	I pasti vengono preparati presso la cucina dell'OEA, trasportati e somministrati presso il refettorio

Modalità organizzative del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti come sopra evidenziato e la somministrazione dei pasti, con servizio al tavolo, presso la sala refettorio di ciascuna scuola.

Durata

Il presente appalto ha una durata di (escluse le eventuali opzioni) è di 3 anni scolastici dalla data effettiva di inizio del servizio presumibilmente dal Settembre 2026 al 30/06/2029.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto per ulteriori tre anni scolastici da settembre 2029 e fino a giugno 2032 agli stessi patti, prezzi e condizioni esistenti a tale data e progetto tecnico presentato; oltre alla possibilità di proroga tecnica per l'espletamento di una nuova gara e per un tempo non superiore a sei mesi.

Dimensionamento della forza lavoro necessaria per lo svolgimento del servizio

La stima delle risorse umane necessarie all'espletamento del servizio, in considerazione del fatto che non ci saranno modifiche al servizio attuale, ha tenuto conto del personale attualmente impiegato in carico al gestore uscente in coerenza dell'applicazione della clausola sociale. L'unica eccezione è

rappresentata dall'inserimento del direttore tecnico e della dietista non previsti nell'elenco del personale oggetto di clausola sociale.

Qualità delle derrate

La qualità delle derrate è descritta in un allegato specifico in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica. Le percentuali obbligatorie per le categorie merceologiche di cui i CAM prevedono diverse opzioni, al fine di uniformare la richiesta e il successivo controllo in fase di esecuzione, si è proceduto ad indicare in maniera univoca la richiesta, anche alla luce delle disponibilità di mercato.

Menù

I menu sono articolati su quattro settimane e prevedono un menù autunno inverno e un menù primavera estate. Il menu frutta è articolato in quattro periodicità.

Grammature delle preparazioni gastronomiche /alimenti

Le grammature sono state elaborate sulla base dei LARN in relazione alla tipologia d'utenza tenuto anche conto delle modificazioni chimico fisiche dovuti ai processi di trasformazione.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione scaturiscono dagli obiettivi prefissati dall'Amministrazione comunale la quale privilegia, ove possibile, l'attribuzione dei punteggi mediante criteri quantitativi.

Per quanto concerne il monte ore complessivo viene premiato il monte ore che presenta il migliore valore medio nel caso vi siano almeno tre offerte valide. Nel caso in cui vi siano meno di tre offerte viene premiato il monte ore più alto.

A tal proposito si rimanda alla sentenza del Consiglio di Stato sezione III del 19 maggio 2009 n. 3070) e per le miglorie alla sentenza del Consiglio di Stato n. 10366 del 24/11/22).

Per la valutazione delle offerte si prevedono i seguenti punti:

80 punti per l'offerta tecnico/qualitativa

20 punti per l'offerta economica

Per l'offerta tecnico/qualitativa si prevedono i seguenti macro elementi di valutazione:

A ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO COMPRENSIVO DELLE ATTIVITA' PREVISTE DAI CAM

- B SOLUZIONI MIGLIORATIVE DELLA % DI DERRATE ALIMENTARI RISPETTO ALLA % PRESCRITTIVA DEI CAM
- C PRODOTTI LOCALI A FILIERA CORTA OFFERTI E CHILOMETRO ZERO
- D ALTRE SOLUZIONI MIGLIORATIVE
- E METODOLOGIA ADOTTATA E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA RILEVAZIONE DELL'INDICE DI GRADIMENTO DEL SERVIZIO DA PARTE DEGLI UTENTI (CUSTOMER SATISFICTION)
- F POSSESSO DELLA CERTIFICAZIONE DEL SISTEMA DI GESTIONE PER LA PARITÀ DI GENERE ALL'INTERNO DELLE ORGANIZZAZIONI
- G COERENZA COMPLESSIVA, CHIAREZZA, SINTETICITÀ DELL'OFFERTA TECNICA

Stima del più probabile valore di mercato del pasto

Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio di ristorazione è stata adottato il metodo della stima analitica. È stato stimato ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

VOCI DI COSTO
Costo derrate
Costo della dietista/dietologo/nutrizionista
Costo personale produzione, trasporto, somministrazione e pulizia
costo per adempimenti igienico sanitari cogenti e adempimenti d.l. 81/08
Oneri per DUVRI
costo materiale di pulizia
Costo materiale di consumo
manutenzione locali, impianti e attrezzature
ammortamento automezzo e costi gestione
Costo produzione pasto
Spese generali 4 %
tot.
Utile d'Impresa 54
Stima del valore più probabile di mercato di un pasto (IVA esclusa)
Totale

Il prezzo massimo del pasto è determinato in €. 7,520 di cui € 7,514 soggetto a ribasso e € 0,0065 non soggetto a ribasso. Per la stima del più probabile valore di mercato del servizio di ristorazione è stata adottato il metodo della stima analitica. È stato stimato ogni elemento costitutivo del costo di produzione del servizio e nello specifico:

- a) Il costo della manodopera è stato determinato applicando ai diversi livelli di inquadramento le tariffe orarie previste dal Decreto direttoriale n. 63 del 10 luglio 2025 “Determinazione del costo

orario del lavoro per il personale dipendente da aziende del settore turismo – Comparto ristorazione collettiva - riferito alla Provincia di Pavia per i mesi di settembre - dicembre 2026; gennaio- giugno, novembre - dicembre 2027, 2028, e primi sette mesi del 2029. Il calcolo delle tariffe orarie è stato effettuato quale media ponderale degli aumenti salariali previsti dal contratto nazionale, relativi ai diversi anni di vigenza del CCNL (2024/2027).

Nella stima della manodopera è stato inserito anche il costo della dietista, anche se non presente nell'elenco del personale oggetto di clausola sociale. Per quanto riguarda il direttore tecnico non essendo richiesta la presenza giornaliera ma solo la disponibilità telefonica il suo costo rientra nelle spese generali.

Il contratto collettivo applicato per il servizio di ristorazione è il CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo con scadenza al 31/1/2027 e contraddistinto dal codice alfanumerico unico H05Y (cfr archivio del Cnel).

- b) Il costo delle derrate comprensivo del costo dello spuntino di metà mattina per gli utenti della scuola dell'infanzia è stato stimato sulla base dei prezzi di mercato e si è tenuto conto della percentuale obbligatoria di prodotti biologici prescrittivi nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" conformi ai CAM per la ristorazione scolastica e della loro incidenza economica sul costo complessivo delle derrate.
- c) I costi delle manutenzioni sono stati stimati attraverso una comparazione con situazioni analoghe a quella in oggetto;
- d) I costi dei materiali di consumo, materiali di pulizia, sono stati stimati attraverso una comparazione con situazioni analoghe;
- e) I costi degli adempimenti previsti del D.lgs n.81 /2008 sono stati stimati sulla base di comparazioni con situazioni analoghe a quella in oggetto;
- f) Gli adempimenti relativi al Regolamento CE n. 852 /2021, sono stati stimati sulla base di comparazione con situazioni analoghe.
- g) I costi relativi al DUVRI sono stato stimati a corpo in misura paria ad € 340,00 Iva esclusa per l'intera durata del contratto.
- h) Le spese generali sono state stimate in percentuali sul costo di produzione.
- i) L'utile d'impresa è stato stimato in percentuale sulle spese generali.

Valore stimato dell'appalto

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso e al possibile rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici, comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (Proroga tecnica e revisione prezzi) viene quantificato, in € 896.964,16 al netto dell'IVA di cui € 680,00 al netto dell'IVA per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto sopra soglia comunitaria.

Elementi configurativi generali.

Elementi configurativi	Rif. normativi	Note esplicative
Stazione appaltante	Art. 63 D.lgs 36/2023 e s.m.i	CENTRALE DI COMMITTENZA SOCIETA' CONSORZIO INFORMATICA TERRITORIO SPA Via del Commercio n. 29- CREMA Codice AUSA 0000267096 Per conto Comune di TRAVACO' SICCOMARIO
Gara - Procedura di affidamento	Art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i	Procedura aperta Criterio di aggiudicazione OEV in applicazione a quanto previsto dall'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023
CIG		Da acquisire da parte del RUP della CUC in sede di predisposizione atti di Gara
Natura dell'appalto (tipologia)		Si configura come appalto di servizi di cui all'art. 130 del D.lgs 36/2023
Tipologie di attività oggetto dell'appalto	Regolamento CPV	55523100-3 - Servizi di mensa scolastica
Durata		<u>di 3 (tre) anni scolastici a decorrere da Settembre 2026</u> con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 (tre) anni scolastici oltre alla proroga tecnica massimo di 6 mesi
Area di svolgimento		servizi alla persona



La relazione illustrativa configura le “macro” del quadro progettuale dell’appalto di servizi, strutturate in dettaglio:

- a) nel capitolato speciale, con configurazione delle specifiche tecniche e prestazionali, dei contesti di esecuzione, delle modalità particolari di sviluppo, delle implicazioni organizzative (interazioni necessarie tra stazione appaltante e futuro appaltatore);
- b) nella base d’asta (valori dell’appalto con enucleazione costi sicurezza);
- c) nella prefigurazione dei rapporti giuridici essenziali (descritti all’interno del capitolato d’appalto e che saranno poi trasferiti nello schema di contratto);
- d) nel quadro di analisi del rischio (DUVRI).

Il raffronto tra la relazione illustrativa e il quadro di dettaglio prestazionale (capitolato) consente la determinazione di una prima parte del quadro economico (budget di processo).