



**COMUNE DI VALENZA**  
*(Provincia di Alessandria)*

**RELAZIONE GENERALE ILLUSTRATIVA – CALCOLO DEGLI IMPORTI – QUADRO ECONOMICO  
GENERALE**

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO  
“L’USPIDALI” E UTENTI ESTERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON REALIZZAZIONE  
OPERE PER LA RIFUNZIONALIZZAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA (art. 71 D.lgs. 36/2023)  
Offerta economicamente più vantaggiosa - art. 130 D.lgs. 36/2023

**Il Responsabile Unico di Progetto**  
**Ing. Marco Cavallera**

La refezione scolastica e la ristorazione degli ospiti della casa di riposo comunale e utenti esterni è rivolta a fasce sensibili della popolazione, nella fattispecie alunni frequentanti Asili Nido comunali, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, Centro estivo Asili Nido e Scuole dell'Infanzia e anziani utenti della casa comunale di riposo, gestita dall'Istituzione "L'Uspidali" di questo Comune, e soggetti esterni richiedenti, e contempla un servizio che, per normativa di settore oltre che per vocazione, costituisce importante obiettivo pubblico e, per converso, impone all'operatore un profilo di prestazione con standard elevati e un livello ottimale in termini di qualità nutrizionali e sensoriali, congiuntamente a un grado di efficienza nella progettazione dell'organizzazione del servizio che, nel complesso, può declinarsi nei seguenti profili fondamentali:

- 1) 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; all'operatore economico appaltatore è richiesto l'utilizzo di un'adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità nutrizionale, sensoriale ed, in ogni caso globale, con riferimento a: scelta del legame produttivo e distributivo da impiegare; aspetti merceologici degli alimenti e tecnologie usate per la trasformazione e la lavorazione; verifica tra menu e ricette, resa gastronomica e realizzabilità con la struttura operativa dedicata; scelta delle ricette in relazione al modello di trasporto e distribuzione delle portate; adeguatezza degli ambienti, delle tempistiche e del contesto organizzativo e relazionale in cui si consumano i pasti;
- 2) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (green economy), nonché dei pertinenti criteri ambientali minimi (CAM) vigenti;
- 3) della qualità della formazione del personale che collabora a qualsiasi livello con il servizio di ristorazione.

L'obiettivo di interesse pubblico da perseguire con l'attivazione del servizio corrisponde:

- al raggiungimento di un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia di qualità sensoriale e garantire i requisiti di sicurezza igienico- microbiologica e di apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'utente;
- ad indirizzare i comportamenti alimentari degli utenti attraverso un'attenta strutturazione dei menu, di informare sulle scelte alimentari più idonee, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare;
- a garantire l'universalità con accesso indiscriminato al servizio, tenuto conto delle diverse condizioni economiche e sociali della popolazione, nonché la non discriminazione sociale e di scelte e necessità alimentari (per motivi di salute, etico-religiosi o filosofici);
- a favorire le corrette abitudini alimentari, potenziando l'aspetto qualitativo del servizio; ciò attraverso:
  - sicurezza e conformità alle norme;
  - appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale;
  - rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;

- congruo rapporto tra qualità e prezzo;
- soddisfazione dell'utenza.

Il servizio che il Comune di Valenza intende porre a base di gara comprende l'insieme delle attività necessarie alla preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per gli Asili Nido comunali, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado e per il Centro estivo (Asili Nido e Scuole dell'Infanzia) della città e alla preparazione e trasporto dei pasti per la casa di riposo comunale e per gli utenti esterni.

### **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

In merito al servizio di Refezione Scolastica le modalità operative in sede di esecuzione del contratto di appalto e le scuole servite sono:

#### **ASILI NIDO COMUNALI:**

Asilo nido Arcobaleno

Asilo nido "C. Rota"

I pasti preparati e confezionati presso il centro cottura saranno consegnati al personale comunale degli Asili suindicati che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Viceversa, i pasti preparati e confezionati presso il centro cottura saranno direttamente distribuiti agli utenti dal personale dell'Aggiudicatario stesso, nelle seguenti strutture:

#### **SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI**

Scuola Infanzia Via Camurati

Scuola Infanzia La Gabbianella

Scuola Infanzia Via Noce

#### **SCUOLE PRIMARIE**

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi

Scuola Primaria Don Minzoni

#### **SCUOLE SECONDARIE PRIMO GRADO**

Scuola secondaria di primo grado "G. Pascoli"

Scuola secondaria di primo grado "A. Frank"

Scuola secondaria di primo grado – indirizzo musicale "B. Ranfaldi"

#### **CENTRI ESTIVI**

Scuola Infanzia Via Camurati

Asilo nido Arcobaleno.

Il servizio di refezione scolastica è rivolto alle utenze riportate nella Tabella 1, per un numero presunto di pasti/cestini/merende occorrenti per ciascun anno:

**Tabella 1**

<b>Nome dell'Utenza</b>	<b>Pasti giornalieri/cestini</b>	<b>Totale pasti annui</b>
Asilo nido "Arcobaleno"	16	3.224
Asilo nido "C. Rota"	15	3.036
Scuola Infanzia Camurati	54	10.361
Scuola Infanzia La Gabbianella	30	5.636
Scuola Infanzia Via Noce	31	5.859
Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi	290	47.067
Scuola Primaria Don Minzoni	116	18.824
Centri estivi Scuola Infanzia Camurati	34	677
Centri estivi Asilo nido Arcobaleno	17	269
Scuola secondaria di primo grado (cestini)	6	344
Merende extra	3	582

per un totale complessivo presunto di:

n. 94.953 pasti annui

n. 344 cestini

n. 582 merende extra.

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, per ciascun plesso scolastico sede del servizio di ristorazione, è presunto e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo triennio, così come da calendario scolastico.

Il servizio relativo alla refezione scolastica comprende anche la "sorveglianza alla mensa scolastica" rivolta agli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado, prestazione intesa come supporto al personale docente nel momento della somministrazione del pasto. Il servizio di sorveglianza durante la somministrazione del pasto si configura, infatti, quale opportunità educativa e di positiva socializzazione. Consiste non solo nella sorveglianza e assistenza dei bambini e delle bambine, ma è finalizzato a garantire una responsabile e consapevole consumazione del pasto.

Le scuole interessate sono le seguenti:

#### SCUOLE PRIMARIE:

Scuola Primaria Don Minzoni: Viale Oliva, 12 – Valenza

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi: Via De Michelis, 2 – Valenza

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO I.C. "PAOLO E RITA BORSELLINO":**

Scuola secondaria di primo grado "G. Pascoli": sede V.le L. Oliva 14 – Valenza

Scuola secondaria di primo grado "A. Frank": succursale Via Noce 60 – Valenza

Scuola secondaria di primo grado – indirizzo musicale "B. Ranfaldi": c/o sede V.le L. Oliva 14 – Valenza

La sorveglianza degli/delle alunni/e per l'anno scolastico 2025/2026 dovrà essere organizzata come indicato nella Tabella 2:

**Tabella 2**

	Totale ore giornaliere	Totale giorni/anno	Giorni X ore
<b>Scuola primaria Don Minzoni (tempo a moduli)</b>			
Giorno rientro lunedì			
4 operatori per 2 h ciascuno	8 ore	32	256
<b>Scuola primaria 7 F.lli Cervi (tempo a moduli)</b>			
Giorno rientro lunedì			
2 operatori per 2 h ciascuno	4 ore	32	128
<b>Scuola primaria 7 F.lli Cervi (tempo pieno)</b>			
Tutti i giorni			
1 operatore per n. 2 ore (dalle 12.00 alle 14.00)	2 ore	168	336
<b>Scuole secondarie di primo grado I.C. Paolo e Rita Borsellino:</b>			
<b>"G. Pascoli" e "A. Frank"</b>			
Giorni rientro martedì e venerdì			
7 operatori per n. 2 ore ciascuno	14 ore	67	938
<b>Indirizzo musicale "B. Ranfaldi"</b>			
Giorni lunedì e giovedì			
1 operatore per ½ ore al giorno	30 minuti	66	33
<b>TOTALE</b>			<b>1.691</b>

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA CASA DI RIPOSO**

Per quanto riguarda la gestione del servizio di ristorazione ospiti l'aggiudicatario è tenuto a provvedere alla preparazione e trasporto della 1ª colazione, del pranzo e della cena per gli ospiti della Casa di Riposo Comunale Istituzione "L'Uspidali" di Valenza nonché alla confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura comunale. Complessivamente si possono considerare:

- n° 32.850 giornate alimentari (colazione + pranzo + cena) ogni giorno feriale e festivo per gli anziani ricoverati presso la struttura;

- n° 1.825 pranzo + cena ovvero solo pranzo ovvero solo cena ogni giorno feriale e festivo per gli utenti esterni (l'attivazione del singolo pasto per utente esterno avviene a seguito di richiesta del Servizio Socio-Assistenziale).

## **REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DELLA CUCINA INTERNA ALL'ISTITUZIONE L'USPIDALI**

Obiettivo secondario, anche se di non minore importanza, è la realizzazione delle prestazioni necessarie per la rifunionalizzazione del centro di cottura interno della casa di riposo, che dovrà soddisfare sia le preparazioni per le utenze ivi presenti nella struttura della casa di riposo e per eventuali richiedenti esterni, sia le preparazioni per le scuole cittadine di cui al presente appalto.

A tal riguardo è stato approvato da questa Amministrazione con propria deliberazione n. 101 del 17.12.2024, un progetto di fattibilità tecnica ed economica, che viene posto a base della procedura di gara.

L'effettuazione di detta rifunionalizzazione permette all'Amministrazione comunale la possibilità di utilizzare locali, siti presso la casa di riposo gestita dall'Istituzione comunale "L'Uspidali", ormai vetusti e da tempo inutilizzati, per garantire:

- un maggiore rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economica sostenibile (green economy), con riferimento sia alla possibilità di aumento dell'efficienza energetica e di produzione (efficientamento energetico), sia all'utilizzo di risorse ed energia rinnovabile,
- una minor distanza tra il centro di cottura e i refettori cittadini, sia riducendo quindi le criticità legate ai trasporti di carattere ambientale (es.: emissioni di gas serra, riduzione dell'inquinamento locale e globale, ecc.), alle tempistiche di fruizione dei pasti nei refettori dei plessi scolastici e della casa di riposo, e al rispetto del legame fresco-caldo dei pasti.

## **DURATA**

La durata dell'appalto è fissata in anni 9 (nove). Tale durata tiene conto delle modalità di rimborso che la stazione appaltante effettuerà nonché dell'ammortamento necessario all'Aggiudicatario per rientrare dell'investimento da avanzare a proprie cura e spese per dare finita l'opera di realizzazione e allestimento della cucina interna all'Istituzione L'Uspidali, di cui al Progetto di Fattibilità tecnico economica approvato con Deliberazione G.C. 101/2024, entro e non oltre nove mesi decorrenti dall'approvazione del progetto da parte della Stazione Appaltante.

## **STIMA DEL VALORE DELL'APPALTO**

Il costo dei pasti è stato stimato da questa Amministrazione, tenendo conto dei principali componenti che formano il costo complessivo: costo della manodopera, costo delle materie prime, costo delle spese generali.

La spesa complessiva a carico del Comune di Valenza è riportata nella seguente Tabella 3:

**Tabella 3**

Descrizione	Periodo complessivo 9 anni €
Spesa Totale appalto (comprensiva dell'importo dei lavori)	7.880.526,82
Costi sicurezza servizio mensa	77.363,37
Costi sicurezza Lavori	3.353,72
<b>Totale a base di gara</b>	<b>7.961.243,91</b>
IVA di legge	619.570,13
Incentivo art. 45 Dlgs 36/2023	147.889,07
Contributo ANAC	880,00
Spese commissione giudicatrice	36.600,00
<b>TOTALE</b>	<b>8.766.183,11</b>

Per la stima degli importi si rimanda alle Tabelle 4 e 5 sotto riportate.

**Tabella 4**

<b>Servizi Scolastici</b>			
	Costo unitario o incidenza %	Periodo 1 anno	Periodo complessivo 9 anni
Nr. Pasti		94.953	854.577
Nr. Cestini		344	3.096
Nr. Merende extra		582	5.238
Ore Servizio Assistenza mensa		1.691	15.219
Spesa per pasti	5,235 €	497.078,96 €	4.473.710,64 €
Spesa per cestini	3,935 €	1.353,64 €	12.182,76 €
Spesa per merende extra	0,935 €	544,17 €	4.897,53 €
Spesa per servizio Assistenza mensa	19,435 €	32.864,59 €	295.781,31 €
<b>Totale Spesa servizio</b>		<b>531.841,36 €</b>	<b>4.786.572,24 €</b>
Spesa per lavori (quota a carico servizi scolastici)		46.512,58 €	418.613,22 €
<b>Totale a base di gara</b>		<b>578.353,94 €</b>	<b>5.205.185,46 €</b>
<b>di cui</b> Spesa personale mensa	58,97%	313.646,53 €	2.822.818,77 €
<b>di cui</b> Spesa personale lavori (quota relativa a servizi scolastici)		9.297,89 €	83.680,97 €
<b>oltre</b> Costi sicurezza mensa		6.342,05 €	57.078,45 €

<b>oltre</b> Costi sicurezza lavori (quota a carico servizi scolastici)		276,85 €	2.491,69 €
<b>Totale servizio compresi oneri</b>		<b>538.183,41 €</b>	<b>4.843.650,69 €</b>
<b>Totale lavori compresi oneri</b>		<b>47.066,28 €</b>	<b>421.104,91 €</b>
<b>Spesa Totale Scuola</b>		<b>585.249,69 €</b>	<b>5.264.755,60 €</b>

**Tabella 5**

<b>Casa di Riposo</b>			
	Costo unitario - incidenza %	Periodo 1 anno	Periodo complessivo 9 anni
Nr. giornate alimentari		32.850	295.650
Nr. Pasti Esterni		1.825	16.425
Spesa per giorn. alim.	8,335 €	273.804,75 €	2.464.242,75 €
Spesa per pasti esterni	4,035 €	7.363,88 €	66.274,92 €
<b>Totale Spesa servizio</b>		<b>281.168,63 €</b>	<b>2.530.517,67 €</b>
Spesa per lavori (quota a carico casa di riposo)		16.091,52 €	144.823,69 €
<b>totale a base di gara</b>		<b>297.260,15 €</b>	<b>2.675.341,36 €</b>
<b>di cui</b> Spesa personale mensa	65,79%	184.984,80 €	1.664.863,20 €
<b>di cui</b> Spesa personale lavori (quota relativa a casa di riposo)		3.216,70 €	28.950,32 €
<b>oltre</b> Costi sicurezza mensa		2.253,88 €	20.284,92 €
<b>oltre</b> Costi sicurezza lavori (quota a carico casa di riposo)		95,78 €	862,03 €
<b>Totale servizio compresi oneri</b>		<b>283.422,51 €</b>	<b>2.550.802,59 €</b>
<b>Totale lavori compresi oneri</b>		<b>16.187,30 €</b>	<b>145.685,72 €</b>
<b>Spesa Totale Casa di Riposo</b>		<b>299.609,81 €</b>	<b>2.696.488,31 €</b>

L'importo complessivo a base di gara è riportato nella Tabella 6 che segue:

**Tabella 6**

Descrizione	Periodo anni 9 €
<b>Importo a base di gara</b>	<b>7.880.526,82</b>
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	80.717,09
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>7.961.243,91</b>
Di cui costo complessivo della manodopera (non soggetti a ribasso)	4.600.313,26



La Stazione appaltante provvederà all'affidamento del contratto in oggetto mediante procedura aperta di cui all'art. 71 del D.lgs. 36/2023, con criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

All'offerente sarà richiesto di formulare la propria miglior offerta economica in ribasso rispetto ai prezzi riportati nella Tabella 7:

**Tabella 7**

Descrizione	Importi €
Pasto - Servizi Scolastici	5,235
Cestini - Servizi Scolastici	3,935
Merende extra - Servizi Scolastici	0,935
Servizio Assistenza mensa – Servizi Scolastici	19,435
Giornata alimentare – Casa di Riposo	8,335
Pasti utenti esterni – Casa di Riposo	4,035
Importo complessivo lavori di rifunzionalizzazione e fornitura arredi e attrezzature	563.436,91

#### **STIMA COSTI DELLA MANODOPERA**

Il contratto collettivo individuato dalla Stazione appaltante è H05Y CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo.

I costi per la manodopera relativi al solo servizio di refezione scolastica e di ristorazione ospiti della casa di riposo “l'Uspidali” e utenti esterni a ridotto impatto ambientale sono stati stimati come da Tabella 6 che segue:

**Tabella 8**

<b>qualifica</b>	<b>livello</b>	<b>ore settimanali</b>	<b>ore annue</b>	<b>costo orario €</b>	<b>totale annuo €</b>
capocuoco	4	56,00	2.912	21,40	62.316,80
cuoco	4	42,00	2.184	21,40	46.737,60
cuoco	4	42,00	2.184	21,40	46.737,60
cuoco	4	36,00	1.296	21,40	27.734,40
cuoco	4	30,00	1.080	21,40	23.112,00
aiuto cuoco	5	28,00	1.456	20,05	29.192,80
dietista	3	20,00	720	22,73	16.365,60
magazziniere	5	25,00	900	20,05	18.045,00
autista	5	20,00	720	20,05	14.436,00
autista	5	15,00	540	20,05	10.827,00
ASM	5	27,50	990	19,24	19.047,60
ASM	6S	26,00	936	19,24	18.008,64
ASM	6S	26,00	936	19,24	18.008,64
ASM	6S	25,00	900	19,24	17.316,00
ASM	6S	25,00	900	19,24	17.316,00
ASM	6S	22,50	810	19,24	15.584,40
ASM	6S	20,00	720	19,24	13.852,80
ASM	6S	20,00	720	19,24	13.852,80
ASM	6S	15,00	540	19,24	10.389,60
ASM	6S	15,00	540	19,24	10.389,60
ASM	6S	15,00	540	19,24	10.389,60
ASM	6S	10,00	360	19,24	6.926,40
sorveglianza mensa	6	---	1.691	18,95	32.044,45
<b>TOTALE COSTO ANNUO DELLA MANODOPERA</b>					<b>498.631,33</b>
<b>TOTALE COSTO DELLA MANODOPERA DEL SERVIZIO PER IL PERIODO DI ANNI 9</b>					<b>4.487.681,97</b>

I costi della manodopera relativi ai lavori sono desunti dal Progetto di fattibilità tecnica ed economica.

### QUADRO ECONOMICO GENERALE DELL'APPALTO

Spesa Totale					
TOTALE APPALTO	Incidenza	Periodo 1 anno	Periodo complessivo 9 anni	Opzione 1/5 obbligo <sup>(1)</sup>	TOTALE GENERALE
	%	€	€	€	€
Spesa Totale appalto (lavori + servizio mensa)		875.614,09	7.880.526,82	1.463.417,98	9.343.944,80
di cui:					
Spesa per servizio		813.009,98	7.317.089,91		
Spesa per lavori		62.604,10	563.436,91		
Spesa personale mensa	61,33	498.631,33	4.487.681,97	897.536,39	5.385.218,36
Spesa personale lavori		12.514,59	112.631,29		112.631,29
oltre:					
Costi sicurezza del servizio		8.595,93	77.363,37		77.363,37
Costi sicurezza Lavori		372,74	3.353,72		3.353,72
Totale costi sicurezza		8.968,67	80.717,09		80.717,09
<b>Totale complessivo</b>		<b>884.582,76</b>	<b>7.961.243,91</b>	<b>1.463.417,98</b>	<b>9.424.661,89</b>
IVA casa di riposo					306.096,31
IVA servizi scolastici					229.755,47
IVA su importo lavori <sup>(2)</sup>					124.693,94
IVA 22% su oneri per la sicurezza del servizio					17.019,94
Incentivo art. 45 D.lgs. 36/2023					147.889,07
Contributo ANAC					880,00
Spese Commissione Giudicatrice					36.600,00
Imprevisti e arrotondamenti					62.403,38
<b>TOTALE GENERALE QUADRO ECONOMICO</b>					<b>10.350.000,00</b>

<sup>(1)</sup> l'opzione di cui all'art. 120 comma 9 del Dlgs 36/2023 è calcolata sul solo importo del servizio

<sup>(2)</sup> l'IVA sui lavori è stata desunta dal quadro economico del PFTE