



COMUNE DI PORTO MANTOVANO
PROVINCIA DI MANTOVA

***Area 1 Servizi
Demografici e alla Persona***

Prot. n° 13792

RELAZIONE TECNICO ISTRUTTORIA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE DI RILEVANZA ECONOMICA (d.lgs.201/2022 art.14 e art. 31)

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, CENTRO RICREATIVO ESTIVO E UTENTI ANZIANI. PERIODO 01.09.2026 – 31.08.2029

ALLEGATO “A” ALLA DELIBERAZIONE DI CONSIGLIO COMUNALE N. _____

INFORMAZIONI DI SINTESI

Oggetto dell'affidamento	Affidamento servizio di ristorazione collettiva per le scuole infanzia, primaria, asilo nido, centro ricreativo estivo e utenti anziani. periodo 01.09.2026 – 31.08.2029 Contratto di concessione
Ente affidante	Comune di Porto Mantovano
Tipo di affidamento	Concessione di servizi
Modalità di affidamento	Affidamento tramite procedure previste dal D.LG.S 36/2023
Durata del contratto	Anni tre (3)
Specificare se nuovo affidamento o adeguamento di servizio già attivo	Nuovo affidamento per scadenza precedente contratto di concessione

SOGGETTO RESPONSABILI DELLA COMPILAZIONE

Nominativo	Dott.ssa Anna Puttini
Ente di riferimento	Comune di Porto Mantovano
Area/servizio	Area 1 Servizi Demografici e alla Persona
telefono	0376/389031
Email	Pec: comuneportomantovano@legalmail.it
Data redazione	GIUGNO 2026

SEZIONE A

CONTESTO IN CUI È INSERITO IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE SCUOLE INFANZIA, PRIMARIA, ASILO NIDO, CENTRO RICREATIVO ESTIVO E UTENTI ANZIANI. **SERVIZIO PUBBLICO LOCALE A RILEVANZA ECONOMICA.**

La ristorazione scolastica concorre all'effettiva attuazione del diritto allo studio ed è un aspetto di particolare rilievo nel panorama dei servizi scolastici, sia dal punto di vista alimentare, sia dal punto di vista organizzativo ed educativo.

L'obiettivo della refezione scolastica è duplice: da un lato è necessario garantire pasti sicuri dal punto di vista igienico, nonché appropriati ai bisogni degli utenti in termini di caratteristiche nutrizionali, ma allo stesso tempo gradevoli, dall'altro lato promuove l'educazione alimentare e alla salute, così come stabilito dalle "Linee guida della ristorazione scolastica" nonché dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica". Queste particolari valenze denotano la delicatezza del servizio e la necessità di mettere in atto modalità operative definite, sostenute dalla collaborazione tra gli attori della ristorazione scolastica, al fine di offrire un servizio di qualità.

Il servizio di ristorazione è rivolto anche ad altre utenze (insegnanti, alunni asilo nido, anziani) sempre nell'ottica di erogare un servizio che concorra alla qualità di vita dei cittadini e delle cittadine di Porto Mantovano.

Il servizio sarà gestito in concessione dall'Impresa Aggiudicataria, in stretto coordinamento con il Comune di Porto Mantovano- Area 1 Servizi Demografici e alla Persona-, Settore Servizi scolastici.

L'affidamento ha natura di CONTRATTO DI CONCESSIONE con CPV principale CPV 55524000-9 servizi di ristorazione scolastica

QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

I servizi oggetto del presente appalto dovranno quindi essere resi nel rispetto e secondo le modalità previste, oltre che dai documenti di gara (capitolato, bando, disciplinare), dalla normativa vigente, di cui si riportano a titolo esemplificativo e non esaustivo i riferimenti come segue:

- D.lgs. 31 Marzo 2023, n. 36 Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;
-
- D.lgs. 81/2008 e s.m.i in materia di tutela della salute e della sicurezza dei luoghi di lavoro;
- Regolamento UE 2016/679 (GDPR): Definizione della protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali;
- D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. (Codice Privacy): Testo unico adeguato al GDPR dal D.Lgs. 101/2018;
- D.Lgs. 201/2022: Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica

- Legge 136/2010 “Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia” e s.m.i, in particolare art. 3 “Tracciabilità flussi finanziari”;
- Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d’azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) – CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI;
- Legge 146/1990 “Norme dell’esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali”;
- Decreto legge 12 settembre 2013, n. 104 convertito con modificazioni dalla L. 8 novembre 2013, n. 128;
- Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Lombardia;
- Norme UNI e CEI;
- Ogni altra legge, regolamento o singola disposizione che venga promulgata in sostituzione o integrazione delle fonti succitate nel corso di esecuzione del presente appalto.

RIFERIMENTI AGLI ATTI COMUNALI:

- Deliberazione di Consiglio Comunale n. 36 del 29/04/2016 relativa all’approvazione del Regolamento Comunale per l’accesso ai Servizi a Domanda Individuale e le successive modifiche ed integrazioni di cui alle successive DCC n. 16 del 11/03/2021 e DCC n.78 del 28.09.2022;
- Deliberazione n. 170 del 01/12/2025 ad oggetto:” Servizi pubblici a domanda individuale e ulteriori servizi richiesti dal cittadino gestiti dall'area servizi alla persona. Determinazione delle tariffe e contribuzioni per l'anno 2026;
- Deliberazione n. 35 del 30/07/2025 oggetto: “Approvazione Piano di attuazione del diritto allo studio anno scolastico 2025-2026”;
- la deliberazione di Consiglio comunale n.79 adottata in data 22/12/2025 ad oggetto “NOTA DI AGGIORNAMENTO DEL DOCUMENTO UNICO DI PROGRAMMAZIONE 2026 - 2028 - APPROVAZIONE”;
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 80 adottata in data 22/12/2025 ad oggetto “BILANCIO DI PREVISIONE 2026 - 2028 E ALLEGATI E PIANO DEGLI INDICATORI DI BILANCIO 2026 - 2028 - APPROVAZIONE;
- la deliberazione di Giunta comunale n. 192 del 29/12/2025 ad oggetto “APPROVAZIONE DEL PIANO ESECUTIVO DI GESTIONE 2026 - 2028 - PARTE CONTABILE E AFFIDAMENTO DEI CAPITOLI DEL PEG AI RESPONSABILI TITOLARI DI POSIZIONE ORGANIZZATIVA”;

- la deliberazione di Giunta comunale n. 47 del 30/03/2026 con la quale è stato approvato il PIANO INTEGRATO DI ATTIVITA' E ORGANIZZAZIONE (PIAO) 2026-2028";
- la deliberazione di Consiglio Comunale n. 25 del 21/04/2026 ad oggetto “APPROVAZIONE DEL RENDICONTO DELLA GESTIONE DELL'ESERCIZIO 2025 DEL COMUNE DI PORTO MANTOVANO”;
- il T.U.E.L. approvato con Decreto L.vo 267/2000 e s.m.i;
- lo Statuto Comunale;

DISCIPLINA DEI SERVIZI PUBBLICI LOCALI

Il D. Lgs 23 dicembre 2022, n. 201 “Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica”, prevede:

- all’art. 14 commi 2 e 3, che “2. *Ai fini della scelta della modalità' di gestione del servizio e della definizione del rapporto contrattuale, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono conto delle caratteristiche tecniche ed economiche del servizio da prestare, inclusi i profili relativi alla qualità del servizio e agli investimenti infrastrutturali, della situazione delle finanze pubbliche, dei costi per l'ente locale e per gli utenti, dei risultati prevedibilmente attesi in relazione alle diverse alternative, anche con riferimento a esperienze paragonabili, nonché dei risultati della eventuale gestione precedente del medesimo servizio sotto il profilo degli effetti sulla finanza pubblica, della qualità del servizio offerto, dei costi per l'ente locale e per gli utenti e degli investimenti effettuati. Nella valutazione di cui al presente comma, l'ente locale e gli altri enti competenti tengono altresì conto dei dati e delle informazioni che emergono dalle verifiche periodiche di cui all'articolo 30.*

3. Degli esiti della valutazione di cui al comma 2 si dà conto, prima dell'avvio della procedura di affidamento del servizio, in un'apposita relazione nella quale sono evidenziate altresì le ragioni e la sussistenza dei requisiti previsti dal diritto dell'Unione europea per la forma di affidamento prescelta, nonché illustrati gli obblighi di servizio pubblico e le eventuali compensazioni economiche, inclusi i relativi criteri di calcolo, anche al fine di evitare sovracompensazioni.”

- all’art. 15 che: “Gli enti locali e gli altri enti competenti affidano i servizi di interesse economico generale di livello locale secondo la disciplina in materia di contratti pubblici, favorendo, ove possibile in relazione alle caratteristiche del servizio da erogare, il ricorso a concessioni di servizi rispetto ad appalti pubblici di servizi, in modo da assicurare l'effettivo trasferimento del rischio operativo in capo all'operatore”.

Il legislatore richiede quindi che vengano esplicitate:

1. le ragioni che hanno indotto l’Amministrazione ad operare questa scelta dell’affidamento al mercato, in rapporto alla natura dei servizi affidati;
2. la sussistenza dei requisiti previsti dall’ordinamento europeo per la forma di affidamento prescelta;
3. i contenuti specifici degli obblighi di servizio pubblico e servizio universale, indicando le compensazioni economiche se previste.

Nello specifico la relazione ex art. 14 intende illustrare i contenuti citati dalla predetta norma in riferimento all’ affidamento in concessione del servizio di ristorazione collettiva per le scuole infanzia, primaria, asilo nido, centro ricreativo estivo e utenti anziani. periodo 01.09.2026 – 31.08.2029.

Alla luce di quanto sopra, si riconosce il servizio di ristorazione collettiva per le scuole infanzia, primaria, asilo nido, centro ricreativo estivo e utenti anziani quale servizio pubblico locale a rilevanza economica.

SEZIONE B

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO E OBBLIGHI DI SERVIZIO PUBBLICO E UNIVERSALE

Con riguardo alle caratteristiche e obblighi di servizio pubblico, può affermarsi che gli stessi si sostanziano nei requisiti specifici imposti dalle autorità pubbliche al fornitore del servizio, per garantire il conseguimento di alcuni obiettivi di interesse pubblico. La ratio degli stessi va ricercata nella necessità di garantire l'equilibrio tra il mercato e la regolamentazione, tra la concorrenza e l'interesse generale, garantendo che i servizi di interesse economico generale siano prestati in modo ininterrotto (continuità), a favore di tutti gli utenti e su tutto il territorio interessato (universalità), indipendentemente dalle circostanze particolari e dal grado di redditività economica di ciascuna singola operazione (parità), oltre alla trasparenza ed al carattere economicamente accessibile del servizio.

Il servizio di ristorazione collettiva per le scuole infanzia, primaria, asilo nido, centro ricreativo estivo e utenti anziani è un servizio pubblico locale ed in quanto tale deve essere offerto con modalità che ne garantiscano l'accesso per tutti gli utenti della fascia d'età contemplata. Le attuali esigenze di contenimento dei ritmi di vita-lavoro impongono un adeguamento sia qualitativo che quantitativo dei servizi all'infanzia, che diventano oggi parte di una sfida più complessiva avente ad oggetto la tenuta della crescita demografica del Paese e la stabilità delle relazioni familiari, in ottica di pari opportunità e tutela dei genitori lavoratori.

PRINCIPALI BENEFICI DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

La ristorazione scolastica è fondamentale per garantire la salute dei bambini, promuovere l'educazione alimentare, favorire l'inclusione sociale e sostenere l'organizzazione familiare. Offre pasti equilibrati e sani, studiati da esperti, contribuendo a combattere l'obesità infantile e le disuguaglianze sociali.

Il momento del pasto è un'occasione per rafforzare i rapporti interpersonali e le regole di comportamento comunitario.

PRINCIPALI BENEFICI DELLA RISTORAZIONE A DOMICILIO PER ANZIANI

La ristorazione a domicilio per anziani è fondamentale per garantire una nutrizione sana e bilanciata, prevenendo malnutrizione e disidratazione. Questo servizio permette di mantenere l'autonomia e la vita indipendente nella propria abitazione, riducendo i rischi di incidenti domestici, e funge da importante presidio di monitoraggio sociale e compagnia, alleviando l'isolamento. Offre anche un sollievo ai familiari che non possono garantire la preparazione dei pasti quotidiani.

SEZIONE C

MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

L'art. 177, del Codice degli Appalti pubblici stabilisce che:

"1. L'aggiudicazione di una concessione comporta il trasferimento al concessionario di un rischio operativo legato alla realizzazione dei lavori o alla gestione dei servizi e comprende un rischio dal lato della domanda dal lato dell'offerta o da entrambi. Per rischio dal lato della domanda si intende il rischio associato alla domanda effettiva di lavori o servizi che sono oggetto del contratto. Per rischio dal lato dell'offerta si intende il rischio associato all'offerta dei lavori o servizi che sono oggetto del

contratto, in particolare il rischio che la fornitura di servizi non corrisponda al livello qualitativo e quantitativo dedotto in contratto.

2. Si considera che il concessionario abbia assunto il rischio operativo quando, in condizioni operative normali, non sia garantito il recupero degli investimenti effettuati o dei costi sostenuti per la gestione dei lavori o dei servizi oggetto della concessione. La parte del rischio trasferita al concessionario deve comportare una effettiva esposizione alle fluttuazioni del mercato tale per cui ogni potenziale perdita stimata subito dal concessionario non sia puramente nominale o trascurabile. Ai fini della valutazione del rischio operativo deve essere preso in considerazione il valore attuale netto dell'insieme degli investimenti, dei costi e dei ricavi del concessionario.

3. Il rischio operativo, rilevante ai fini della qualificazione dell'operazione economica come concessione, è quello che deriva da fattori esterni, non soggetti al controllo delle parti. Non rilevano i rischi connessi a cattiva gestione, a inadempimenti contrattuali dell'operatore economico o a cause di forza maggiore”.

Per quanto sopra detto, nonché in considerazione di quanto specificato nelle sezioni successive, si ritiene che sussistano specifiche ragioni, connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico, che inducono l'Amministrazione Comunale ad operare la scelta di affidamento in concessione ad un soggetto terzo, dotato delle capacità organizzativa e finanziaria sufficienti per acquisire in proprio la gestione del servizio pubblico.

La modalità di affidamento prescelta comporta, difatti, in capo al concessionario la traslazione del rischio operativo dal lato della domanda e dal lato dell'offerta, ricorrendo le condizioni di cui all'art. 177 del Codice degli Appalti pubblici.

La scelta del contraente per l'affidamento in concessione del servizio sarà effettuata con idonea procedura contemplata dal Codice degli Appalti pubblici (D.Lgs. 36/2023).

Il servizio sarà aggiudicato mediante l'utilizzo della procedura di cui all'articolo 187, comma 1 del Codice, sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, mediante procedura aperta, disciplinata dall'art. 71 del D.Lgs. 36/2023 (nuovo Codice Appalti).

Particolare attenzione sarà dedicata all'adeguatezza delle metodologie e della progettazione operativa rispetto alle reali esigenze del servizio. Sono previsti, inoltre, adeguati requisiti professionali, esperienziali e di capacità economica, necessari per avere la garanzia che l'operatore economico abbia maturato in anni recenti, la concreta esperienza tecnica e la capacità professionale di eseguire correttamente servizi come quelli in oggetto, in quanto si ravvisano specifiche ragioni connesse alla necessità di garantire il conseguimento degli obiettivi di interesse pubblico:

Nel dettaglio, di seguito, si delinea l'organizzazione del servizio di ristorazione collettiva per gli utenti indicati:

- a) alunni delle scuole dell'infanzia e primaria;
- b) utenti anziani richiedenti il pasto a domicilio;
- c) insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria autorizzati al consumo da parte dell'Istituto Comprensivo di Porto Mantovano;
- d) utenti del nido d'infanzia comunale;
- e) educatori del nido d'infanzia comunale;
- f) utenti Doposcuola Inglese Primaria Soave;
- g) utenti del centro ricreativo estivo;
- h) educatori del Centro ricreativo estivo.

DURATA

Il periodo dell'affidamento in concessione del servizio di ristorazione collettiva per le scuole infanzia, primaria, asilo nido, centro ricreativo estivo e utenti anziani. Periodo 01.09.2026 – 31.08.2029 (3 anni).

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a dare inizio al servizio previsto dal presente Capitolato a far data dall'01.09.2026, anche nelle more di stipula del relativo contratto di affidamento.

L'esecuzione del contratto avverrà sulla base di apposito verbale di avvio redatto dal Direttore dell'esecuzione.

Il numero dei pasti previsti è subordinato ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero dei bambini iscritti, assenze, eventuale introduzione corsi integrativi, diversa organizzazione delle attività, variazione del numero di anziani richiedenti il servizio pasti a domicilio, calamità naturali o altre cause non prevedibili, ecc.).

Nei limiti previsti dal vigente Codice, il Comune si riserva di richiedere all'Impresa aggiudicataria la disponibilità a fornire pasti in quantità superiori, qualora ve ne sia necessità, previa assunzione di relativo impegno di spesa da parte del Comune stesso.

Pertanto, nessun indennizzo sarà dovuto all'Impresa aggiudicataria nel caso il numero dei pasti richiesti sia inferiore a quello previsto in sede di gara.

SEZIONE D

MOTIVAZIONE ECONOMICO – FINANZIARIA DELLA SCELTA

La scelta della “concessione” ai sensi dell'Art.177 del D.LGS.36/2023, operata dall'Amministrazione Comunale, si fonda sulle seguenti motivazioni:

- I. il servizio presenta le caratteristiche proprie della “concessione” sia sotto l'aspetto delle modalità con le quali è reso, cioè direttamente a favore degli utenti e non all'Amministrazione comunale, sia per il sistema di remunerazione previsto;
- II. la rispondenza al principio di efficacia ed efficienza proprio dell'azione amministrativa, per il fatto stesso che con la concessione il servizio si instaura direttamente con l'utenza, conservando l'Amministrazione comunque le prerogative proprie, quali la determinazione del contenuto delle obbligazioni scaturenti dal rapporto, l'esercizio dell'azione di controllo in merito all'esatto adempimento del servizio, la possibilità di comminare sanzioni nel caso di violazioni;
- III. lo spostamento del rischio operativo a carico del concessionario;
- IV. le somme insolute, per i pasti serviti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primaria e per gli utenti anziani con pasto a domicilio, rimarranno ad esclusivo carico dell'Impresa aggiudicataria e, pertanto, nulla sarà alla stessa dovuto da parte del Comune, per i pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.

DEFINIZIONE SPESA PER ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

In particolare l'affidamento ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione per:

- a. gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria;
- b. gli utenti anziani richiedenti il pasto a domicilio;
- c. gli insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria autorizzati al consumo da parte dell'Istituto Comprensivo di Porto Mantovano;

- d. gli utenti dell'asilo nido comunale;
- e. gli educatori del nido d'infanzia comunale;
- f. utenti Doposcuola Inglese Primaria Soave;
- g. gli utenti del centro ricreativo estivo;
- h. gli educatori del Centro ricreativo estivo.

Il servizio in concessione prevede la riscossione diretta, della ditta aggiudicataria, dei corrispettivi del servizio dagli utenti e relativa gestione delle morosità (lettere a) e b) di cui sopra).

L'Impresa aggiudicataria dovrà:

- riscuotere le tariffe determinate dal Comune per i pasti effettivamente prenotati e serviti agli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria;
- riscuotere le tariffe determinate dal Comune per i pasti effettivamente prenotati e serviti agli utenti anziani.

Per quanto riguarda le categorie di cui alle lettere c), d), e), f) il costo del pasto sarà corrisposto dal Comune che procederà poi al recupero come segue:

lettera c) Il Ministero riconoscerà al Comune i pasti fruiti dagli insegnanti che ne hanno diritto ;

lettera d) Gli utenti del nido d'infanzia pagano una retta già comprensiva del buono pasto;

lettera e) Il soggetto gestore del nido d'infanzia comunale riconoscerà al Comune i pasti fruiti dagli insegnanti che ne hanno diritto ;

lettera f) utenti Doposcuola Inglese Primaria Soave. Il servizio sarà gratuito per le famiglie degli alunni iscritti alla scuola primaria di Soave trattandosi di progetto sperimentale per il prossimo anno scolastico 2026-2027;

lettera h) Gli utenti del centro ricreativo estivo, se scelgono la formula della giornata con pasto, pagano una quota già comprensiva.

Per quanto attiene:

- la lettera f) l'intera spesa degli alunni che saranno inseriti nel corso di inglese sarà inclusa nell'offerta del Comune;
- la lettera g) l'intera spesa è a carico delle ditta aggiudicataria della gestione dei centri ricreativi;
- la lettera h) l'intera spesa sarà a carico delle ditta aggiudicataria della gestione dei centri ricreativi.

In generale, dove è prevista la compartecipazione del Comune alla spesa del servizio di ristorazione collettiva quindi scuole infanzia, primaria, asilo nido, centro ricreativo estivo e utenti anziani, quale servizio pubblico a domanda individuale , sarà determinata in base all'Indicatore della Situazione Economica Equivalente (I.S.E.E.) come individuato nella delibera di Giunta Comunale n. 170 del 01/12/2025;

> REFEZIONE SCOLASTICA scuole INFANZIA e PRIMARIA

RESIDENTI

ISEE	Tariffa Pasto	Tariffa Pasto
------	---------------	---------------

MIN	MAX	1° figlio	Fratelli
-	999,99	0,49	0,39
1.000,00	1.999,99	0,73	0,58
2.000,00	2.999,99	0,98	0,78
3.000,00	3.999,99	1,18	0,94
4.000,00	4.999,99	1,37	1,10
5.000,00	5.999,99	1,56	1,25
6.000,00	6.999,99	1,86	1,49
7.000,00	7.999,99	2,15	1,72
8.000,00	8.999,99	2,54	2,03
9.000,00	9.999,99	2,93	2,35
10.000,00	10.999,99	3,13	2,50
11.000,00	11.999,99	3,33	2,66
12.000,00	12.999,99	3,52	2,81
13.000,00	13.999,99	3,71	2,97
14.000,00	14.999,99	3,91	3,13
15.000,00	15.999,99	4,00	3,21
16.000,00	16.999,99	4,11	3,29

17.000,00	17.999,99	4,20	3,37
18.000,00	18.999,99	4,31	3,44
19.000,00	19.999,99	4,40	3,52
20.000,00 e oltre		4,89	3,91

NON RESIDENTI

€ 4,89 a pasto (senza agevolazione in caso di fratelli)

Le fasce ISEE e relative tariffe sopra riportate sono quelle oggi in vigore per l'anno scolastico 2025/2026.

IMPORTO DEL CONTRATTO

Il costo del singolo pasto, posto a base di gara, è pari ad € 5,90 IVA di legge esclusa.

Il costo del pasto è comprensivo della preparazione e somministrazione della frutta a metà mattina per i bambini dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia, così come la merenda per i bambini del nido comunale e della scuola dell'infanzia iscritti al servizio doposcuola.

Nella tabella seguente viene riportato, a titolo esemplificativo in base alla fornitura per l'anno 2025, il numero dei pasti stimati per ogni anno scolastico per gli utenti del servizio di ristorazione, precisando che il servizio si svolge dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, tranne che per il servizio pasti per gli anziani, dove la previsione è effettuata sul servizio svolto tutti i giorni dell'anno, da lunedì a domenica, comprese le festività. Inoltre la tabella seguente comprende i pasti che dovranno essere serviti agli alunni della scuola primaria di Soave che, a partire dal prossimo a.s. 2026/2027, per due giorni a settimana, frequentano il Doposcuola in lingua inglese:

UTENTI	N. PASTI di 1 anno scolastico
infanzia Dosso ALUNNI	11928
infanzia Dosso INSEGNANTI	1280
infanzia S. Antonio ALUNNI	18858
infanzia S. Antonio INSEGNANTI	1885
infanzia Soave ALUNNI	5595
infanzia Soave INSEGNANTI	642
infanzia Treves ALUNNI	18595

infanzia Treves INSEGNANTI	1962
primaria Bancole ALUNNI	14508
primaria Montata Carra ALUNNI	19109
primaria Montata Carra INSEGNANTI	820
primaria S. Antonio ALUNNI	29634
primaria S. Antonio INSEGNANTI	864
primaria Soave ALUNNI	3278
nido “La Tartaruga e La Cicogna” BAMBINI	11840
nido “La Tartaruga e La Cicogna” EDUCATRICI	3525
CRED Infanzia BAMBINI	2424
CRED Primaria BAMBINI	1932
CRED EDUCATORI	320
ANZIANI con pasti a domicilio	8642
Primaria Soave pasti Doposcuola Inglese	1750
TOTALE	159.391

Il valore del **contratto annuale** è stimato in € 940.406,90 IVA di legge esclusa (calcolata al 4% per le scuole, l’asilo nido, il centro ricreativo mentre al 10% per i pasti degli anziani; le aliquote IVA sono soggette alle modifiche di legge), ottenuto moltiplicando il numero dei pasti presunti per il valore pasto a base d'asta.

Il corrispettivo complessivo presunto per l’intera durata contrattuale (3 anni) è di € 2.821.220,70 IVA di legge esclusa, calcolata al 4% per le scuole, l’asilo nido, il centro ricreativo mentre al 10% per i pasti degli anziani.

OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA

Il servizio di ristorazione in oggetto rientra tra i servizi per i quali trovano applicazione i Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto del Ministro dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, come precisato dalla Circolare del MASE del 25 settembre 2025.

L’impresa aggiudicataria sarà tenuta ad applicare tali Criteri Ambientali Minimi nel rispetto delle modalità e delle prescrizioni definite nella documentazione di gara e risultanti dalla propria offerta.

L’Impresa aggiudicataria deve essere proprietaria o comunque avere la piena disponibilità per un periodo non inferiore alla durata del contratto di una cucina centralizzata autorizzata alla preparazione dei pasti d’asporto ai sensi di legge.

Sono inoltre a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- a. la gestione degli ordini, l'acquisto la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, sia per le cucine che per i terminali di distribuzione, per tutti gli utenti del servizio oggetto dell'affidamento;
- b. la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti per alunni e docenti delle scuole dell'infanzia e primaria nel rispetto delle tabelle dietetiche previste dal competente servizio dell'ATS della Val Padana. Nel caso di modifiche disposte dalla predetta autorità l'Impresa aggiudicataria sarà tenuta all'adeguamento senza incrementi di prezzo;
- c. la preparazione, il confezionamento e il trasporto dei pasti per utenti ed educatrici del nido comunale, secondo quanto previsto dal competente servizio dell'ATS della Val Padana anche in relazione alle particolari esigenze alimentari certificate dell'utenza;
- d. la preparazione, il confezionamento e il trasporto al domicilio dei pasti degli anziani anche in relazione a particolari esigenze alimentari certificate dell'utenza;
- e. la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti per gli utenti ed educatori del Centro Ricreativo Estivo Diurno (CRED), la cui spesa è a carico delle ditte aggiudicatarie della gestione dei centri ricreativi;
- f. distribuzione ai bambini esclusivamente di acqua di rubinetto. Non si richiede la fornitura di acqua in bottigliette;
- g. la fornitura e il lavaggio quotidiano delle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua di rubinetto durante il pranzo. All'impresa aggiudicataria è richiesto di integrare, se necessario, il numero di brocche per la somministrazione dell'acqua durante il pasto. Inoltre nella stagione più calda è richiesta la fornitura di bottiglie per contenere l'acqua di rubinetto da refrigerare in frigorifero;
- h. per ogni pasto dei bambini, insegnanti, delle scuole dell'infanzia e primaria utilizzo di n. 1 tovaglietta plastificata riutilizzabile, n.1 bicchiere in vetro o in plastica dura riutilizzabile, n.1 piatto piano e n.1 fondo in ceramica o porcellana bianca, n.1 cucchiaino (se necessario) e n.1 forchetta in acciaio, n.1 coltello in acciaio con punta arrotondata e manico di plastica;
- i. la distribuzione di frutta fresca a metà mattina per i bambini del nido e delle scuole dell'infanzia e merenda per i bambini del nido e degli utenti delle scuole dell'infanzia iscritti al servizio doposcuola;
- j. la fornitura di alimenti a crudo per attività didattiche presso il nido, che si quantificano indicativamente in:
- k. consegna mensile di: 6 kg di farina bianca, 6 kg di farina gialla, 3 kg di sale fino; inoltre, alternativamente, a rotazione mensile, si chiedono: 3 kg di pasta grossa, 3 kg di legumi misti, 3 kg di riso o miglio, coloranti alimentari vari;
- l. la fornitura di bicchieri a perdere, in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato, usati dai bambini delle scuole dell'infanzia durante l'orario scolastico, per rifornirsi di acqua dai rubinetti (bicchieri diversi da quelli utilizzati durante il pranzo).
- m. l'acquisto e la fornitura dei prodotti e dei materiali necessari allo svolgimento delle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali, delle superfici dure e delle stoviglie. I detersivi usati devono possedere l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti;
- n. la fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli e lo svolgimento del servizio (pentolame, posate, stoviglie, bicchieri, rotoloni da cucina, tovaglie...) in tutte le scuole, sedi di prestazione del servizio, nonché, per far fronte a situazioni di emergenza (es. Impossibilità di utilizzo della lavastoviglie) di stoviglie a perdere in materiale ecologico biodegradabile e compostabile certificato (piatti, bicchieri e posate);

- o. la veicolazione dei pasti da asporto, con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori isotermitici, presso i terminali di distribuzione già sopra elencati e presso il domicilio degli anziani utenti del servizio. Per gli anziani si precisa che non è richiesta la consegna al piano, ma è doveroso che il personale addetto alla distribuzione comunichi, ogni volta, l'arrivo del pasto (avviso con campanello, citofono, cellulare, ecc.) ed attenda la risposta dell'utente;
- p. il ritiro dei contenitori dai terminali di distribuzione e la loro veicolazione al centro cottura per la successiva detersione;
- q. l'impiego del personale necessario per lo svolgimento delle operazioni di distribuzione dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primaria. Il servizio prevede il ricevimento dei contenitori nei terminali di distribuzione, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione e somministrazione dei pasti, lo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie sporche. È esclusa la detersione dei locali;
- r. l'impiego del personale necessario per lo svolgimento delle operazioni di distribuzione dei pasti presso il nido comunale: ricevimento dei contenitori provenienti dalla cucina di Via Treves, apparecchiatura dei tavoli, distribuzione e somministrazione dei pasti, sbarazzo dei tavoli con ritiro delle stoviglie e dei rifiuti, lavaggio delle stoviglie sporche e di tutto quanto utilizzato per i refettori. Inoltre, poiché per raggiungere i locali di riposo del nido è necessario, in alcuni casi, attraversare i locali refettorio, è dovuta, dopo il consumo dei pasti, la pulitura accurata dei refettori inclusi arredi, tavoli, sedie e lo spazzamento dei pavimenti;
- s. l'impiego del personale necessario per il corretto funzionamento del centro cottura di proprietà comunale annesso alla scuola dell'infanzia di Via Treves;
- t. il trattamento dei rifiuti provenienti dai locali mensa e della cucina di Via Treves nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento;
- u. il coordinamento e l'organizzazione complessiva delle funzioni relativamente al servizio svolto nelle cucine e nei terminali di distribuzione;
- v. la stesura di un manuale HACCP specificamente redatto per il centro cottura dell'impresa aggiudicataria, per il centro cottura di Via Treves, per i terminali di distribuzione e la verifica costante del rispetto delle procedure e della compilazione della modulistica da esso previste. Tale verifica dovrà essere testimoniata da relazioni periodiche scritte, che accertino che le procedure previste dal manuale vengano effettivamente attuate, e in caso di non conformità esponano i suggerimenti per l'individuazione delle azioni correttive. Oltre a ciò dovrà essere costantemente garantito un supporto tecnico nutrizionale al servizio da espletarsi, su richiesta del Comune attraverso l'espressione di pareri, suggerimenti, valutazioni di ordine dietetico nutrizionale, valorizzazione di menù, interventi formativi, ecc.;
- w. la formazione del personale . Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale;
- x. la manutenzione ordinaria e straordinaria di attrezzature e arredi (frigoriferi, lavastoviglie, affettatrici, lavatrice, ecc.) esistenti, sia di proprietà comunale che di proprietà della medesima Impresa aggiudicataria, e di quelle che verranno acquistate, con le modalità e con i tempi che non pregiudichino l'attività;
- y. la sostituzione del materiale, attrezzature, impianti di proprietà comunale eventualmente danneggiati per colpa del personale proprio impiegato nell'esecuzione dei servizi , fatto salvo il normale deterioramento d'uso delle attrezzature, minuterie e stoviglie;
- z. l'affilatura annuale delle lame e della coltelleria utilizzata nelle cucine;
- aa. il lavaggio della biancheria della cucina e della refezione;
- bb. l'integrazione di materiale frangibile (stoviglie);

- cc. l'integrazione delle attrezzature da cucina che l'Impresa aggiudicataria ritiene opportuno inserire per garantire il regolare espletamento del servizio. Tali attrezzature resteranno di proprietà della medesima Impresa aggiudicataria;
- dd. la consegna, per ogni anno scolastico, di una copia del menù invernale ed estivo adottato, al Comune, ad ogni membro della commissione mensa, ad ogni terminale di distruzione e ad ogni utente che ne faccia richiesta;
- ee. nei casi di guasti e/o interruzioni, mancate consegne di alcuni alimenti, l'obbligo di dar comunicazione tempestivamente al Comune e a tutta l'utenza, del menù alternativo che deve essere equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico motivando la ragione della variazione. Nel caso in cui anche un solo alimento non sia disponibile e debba essere sostituito, deve essere data, comunque, comunicazione al Comune;
- ff. l'acquisizione di licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza l'Impresa aggiudicataria sarà responsabile verso il Comune di qualsiasi danno conseguente nel senso più ampio;
- gg. il pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio;
- hh. la sostituzione di proprio personale, impiegato nel servizio, nel caso in cui il Comune lo dichiari non gradito;
- ii. l'accollo della spesa per l'esecuzione di controlli del livello qualitativo del servizio consistente in una quota di € 4.000,00 (iva esclusa) per ogni anno, operati da un tecnico scelto e coordinato dal Comune;
 - a. l'accollo delle spese per l'esecuzione dei controlli necessari, in caso di contestazioni o disservizi. Le analisi verranno effettuate da laboratori accreditati, che emetteranno, oltre al referto analitico, anche il giudizio di qualità;
 - b. l'accollo di tutte le spese inerenti e conseguenti la fornitura e il contratto, ancorché non menzionate, con la sola esclusione dell'I.V.A.;
 - c. la gestione dell'informazione nei confronti dell'utenza;
 - d. la riscossione diretta dei corrispettivi del servizio di refezione, nonché la relativa gestione delle morosità, dovuti dagli utenti delle scuole dell'infanzia e primaria e dagli anziani;
 - e. l'assistenza agli organi del Comune nell'applicazione e nell'aggiornamento delle tariffe, nelle operazioni di previsione e assestamento di bilancio, ed in quelle relative al rendiconto di gestione, fornendo alle scadenze prescritte i dati contabili del servizio in concessione;
 - f. applicare il CCNL di settore ed assumere quindi l'onere retributivo e contributivo degli operatori impegnati nei servizi, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione, previdenza. Il Comune può richiedere all'aggiudicataria copia dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi.

L'Impresa aggiudicataria nello svolgimento del servizio affidatole dovrà attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche atte ad evitare inconvenienti di sorta, in relazione alla qualità, conservazione, manipolazione, trasporto e somministrazione degli alimenti e delle bevande.

A tal fine l'Impresa aggiudicataria dovrà individuare nella propria attività, processi, fasi ed operazioni che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti alimentari e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica, avvalendosi dei principi dell'HACCP, nell'osservanza delle disposizioni impartite dal Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore".

ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico del Comune:

- la messa a disposizione del centro di cottura di Via Treves con le attrezzature e gli impianti ad oggi in dotazione;
- il possesso del certificato di agibilità dei locali;
- il possesso dell'autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ATS della Val Padana relativa ai locali adibiti a cucina siti presso la scuola dell'infanzia di Via Treves;
- la spesa relativa alle utenze (luce, gas, acqua, ecc.) del centro di cottura di Via Treves;
- l'assistenza agli utenti in fase di iscrizione on line;
- la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio.
- Il differenziale sulle tariffe

Nessun altro onere è a carico del Comune per l'effettuazione del servizio oggetto del presente affidamento.

Il periodo contrattuale previsto in n. 3 anni si ritiene adeguato sia relativamente all'aspetto economico sia relativamente alla valutazione sull'andamento delle richieste di servizio:

ESPERIENZA DELLA GESTIONE PRECEDENTE

Il servizio è attualmente gestito mediante analogo contratto di concessione.

Come riscontrato nella relazione redatta ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 201/2022, al cui contenuto integrale si rimanda, la qualità del servizio ed il rispetto degli obblighi posti a carico dell'affidatario, verificati sia dal Direttore dell'esecuzione del contratto sia dalla Commissione mensa, sono stati raggiunti.

Il positivo grado di soddisfazione derivante dall'attuale gestione in concessione induce a ritenere opportuno e conveniente proseguire con le medesime modalità contrattuali anche nel prossimo affidamento del servizio.

CONCLUSIONI

Il modello gestionale organizzativo della concessione di servizi è più responsabilizzante e incentivante nei confronti del soggetto concessionario che assume su di sé non solo il rischio di impresa, ma anche la proficuità della conduzione.

Lo strumento della concessione, creando un rapporto diretto tra gli utenti ed il gestore, evita pesanti oneri gestionali a carico del Comune (gestione dei pagamenti degli utenti, riscossione coattiva nel caso di mancato pagamento ecc.) e trasferisce il rischio della gestione del servizio in capo al concessionario.

Il Comune, peraltro, esercita sul concessionario due tipi di controllo:

- sul funzionamento del servizio, soprattutto in merito al rapporto con l'utenza e alla qualità degli alimenti e dei servizi, anche tramite l'ausilio della Commissione mensa così come previsto dal Capitolato Speciale;
- igienico sanitario, con l'ausilio della competente Azienda sanitaria.

Il ruolo di controllo e vigilanza da parte del Comune, che sarà svolto nelle forme e con le modalità indicate negli atti che disciplinano la concessione, rappresenta una forma di tutela preventiva degli utenti in quanto impegna il concessionario a garantire determinati standard di qualità nell'erogazione del servizio.

In considerazione di quanto sopra esposto, si ritiene che la gestione del servizio mediante contratto di concessione rappresenti l'opportunità per ottenere e garantire efficacia – efficienza – economicità amministrativa per le seguenti ragioni:

- riconduzione effettiva in capo al concessionario del rischio gestionale;
- valorizzazione del servizio in concessione, grazie ad una sostanziale possibilità propria al concessionario di autonomia operativa che consente di realizzare attività innovative, migliorative, dinamiche, ecc.;
- riduzione di oneri gestionali a carico del Comune;
- mantenimento degli standard di qualità nell'erogazione del servizio attuato mediante il controllo sul funzionamento del servizio, soprattutto in merito al rapporto con l'utenza e alla qualità degli alimenti e dei servizi, nonché igienico sanitario, con l'ausilio della competente Azienda sanitaria.

Porto Mantovano, 10.06.2026

Il Responsabile Area 1
Servizi Demografici e alla Persona
dott.ssa Anna Puttini