



# COMUNE DI TORCHIARA

Provincia di Salerno – Unione dei Comuni Paestum Alto Cilento

Via Roma, 1 – 84076 TORCHIARA (SA)

Tel. 0974831102 – fax 0974831921 - P.e.c.: info@pec.comunetorchiara.it

Sito Istituzionale: [www.halleyweb.com/c065147/hh/index.php](http://www.halleyweb.com/c065147/hh/index.php)



provinciadisalerno



PAESTUM ALTO CILENTO

Prot.n. 0649 del 20/02/2024

Al Sindaco ed alla Giunta Comunale

Al Responsabile dell'Ufficio Segreteria Comunale

Al Responsabile del Servizio Finanziario Comunale  
del Comune di Torchiara - sede

## RELAZIONE TECNICO-ECONOMICA

**Affidamento del servizio di mensa scolastica in favore degli alunni  
della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Torchiara (SA)  
per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026**

### PREMESSA

La presente relazione tecnica economica è finalizzata ad illustrare il servizio di mensa scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria di Torchiara (SA) da svolgere per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026.

### SERVIZIO SVOLTO

L'Amministrazione Comunale di Torchiara garantisce da alcuni anni il servizio di mensa scolastica in favore degli alunni della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria: il servizio è stato affidato alla Cilento Mense S.r.l. con sede in Roccadaspide (Sa), P.Iva 02338460658.

Con Determina n.55 del 30/10/2018 del Responsabile del Servizio della C.U.C. dei Comuni dell'Alto Cilento U.T.C. con cui a seguito di gara d'appalto tenutasi mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, i servizi in oggetto sono stati affidati alla ditta Cilento Mense S.r.l. con sede in Roccadaspide (Sa), P.Iva 02338460658, per il prezzo complessivo di € 83.708,54, di cui € 82.736,82, per servizi, oltre € 971,72, per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo lordo utilizzato per ogni pasto giornaliero è pari a circa € 4,33 cadauno, oltre IVA per legge al 4%.

Detto prezzo, come disposto dall'art.35, comma 12 del D.lgs. n. 50/2016, tenendo conto dei dovuti aggiornamenti prezzi secondo gli Indici ISTAT (<http://rivaluta.istat.it/Rivaluta/>), degli adeguamenti dei prezzi e dei cambiamenti in termini di quantità necessari per adempimenti di riduzione del rischio legati all'emergenza sanitaria per diffusione Virus Covid-19, costituirà il prezzo unitario a base di gara del nuovo servizio di mensa scolastica nel Comune di Torchiara nelle scuole dell'infanzia e nella scuola primaria di Torchiara da svolgere per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026.

## **SERVIZIO DA SVOLGERE**

Il servizio da affidare è il servizio di mensa scolastica nelle scuole dell'infanzia presso edificio scolastico in Via Nazionale di Torchiara e nella scuola primaria di Torchiara presso edificio scolastico in Via S. Antonio Abate di Torchiara ed è da svolgere per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026, nel rispetto delle indicazioni del capitolato speciale d'appalto e delle norme di legge e regolamenti vigenti in materia.

Il servizio di mensa scolastica deve avere la finalità di:

- Elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- Promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- Privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il servizio deve comprendere:

- l'acquisto, stoccaggio, corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- pulizia quotidiana dei luoghi, utensili, stoviglie e attrezzature destinati alla produzione dei pasti;
- preparazione e cottura dei cibi nel rispetto delle tabelle dietetiche e grammature dei menù validate dall'Autorità competente;
- predisposizione dei refettori: preparazione dei tavoli, sedie, tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, caraffe e quant'altro necessario per il consumo dei pasti;
- confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici in contenitori in grado di mantenere la temperatura di legge sino al luogo del consumo con mezzi termici ed igienici idonei;
- fornitura di: vassoi riutilizzabili; caraffe per l'acqua o acqua minerale in bottiglia; materiale a perdere: tovaglietta e tovagliolo in carta, piatti, bicchieri e posate monouso per alimenti in materiale plastico resistente antiurto, atossico e riciclabile, stoviglie (cucchiai, mestoli, palette, coltello, ecc...) ed eventuali bacinelle o vassoi in materiale idoneo, lavabile e disinfettabile per il corretto svolgimento del servizio; piatti e vassoi multiscoperti in materiale a perdere per i pasti personalizzati; materiale detergente, sgrassante e disinfettante per la pulizia dei locali adibiti a cucina ed a refettorio e delle attrezzature (tavoli, sedie, banchi, ecc.) compresi i sacchetti per la raccolta del rifiuto umido;
- ritiro, pulizia e disinfezione - da effettuarsi quotidianamente - dei contenitori termici adoperati per il trasporto dei pasti, delle caraffe e di ogni altro eventuale utensile utilizzato per la distribuzione;
- pulizia e riordino dei luoghi, degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature dopo la produzione dei pasti e dei refettori dopo il consumo dei pasti (pulizia e riordino tavoli e sedie, spazzamento e lavaggio pavimentazioni e rivestimenti, raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti);

- distribuzione ad ogni utente di una copia del menù adottato;
- formazione del personale addetto al servizio sulle procedure del sistema di autocontrollo HACCP;
- tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria ed i controlli periodici sulle strumentazioni a disposizione e/o installate, nonché sulla qualità dell'acqua utilizzata nel servizio;
- igienizzazione, sanificazione e disinfezione (da linee guida contenute nel D.P.C.M. del 07/08/2020 e s.m.i.);

L'aggiudicatario dovrà rendersi disponibile ad incontri periodici con rappresentanti del Comune, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Il servizio dovrà essere espletato, in favore degli alunni, del personale docente che ne abbia diritto e/o altre categorie ammesse alla fruizione del servizio stesso, utilizzando le cucine e i refettori esistenti.

I pasti da prepararsi quotidianamente, negli orari e alle cadenze settimanali, stabilite dagli organi scolastici dovranno consistere nelle pietanze indicate nel menù previsto dal competente servizio dell'Azienda Sanitaria Locale.

L'aggiudicatario effettuerà il servizio nei locali a ciò adibiti, con proprio personale e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità. Verranno consegnati in uso all'aggiudicatario, a seguito di dettagliato inventario, tutti gli impianti ed attrezzature attualmente esistenti in detti locali per l'espletamento del servizio. L'aggiudicatario ne dovrà effettuare la riconsegna al termine dell'appalto.

L'aggiudicatario dovrà mantenere a sua cura e spese, in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, tutti i locali, gli impianti e le attrezzature anzidette, come da inventario da stilare all'atto della consegna delle chiavi delle cucine e dei refettori scolastici, provvedendo di conseguenza al reintegro dei beni comunque danneggiati dal proprio personale.

#### **LOCALI ED ATTREZZATURE PER SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione dell'aggiudicatario i seguenti locali nelle scuole:

- n.1 cucina completa di elettrodomestici destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate e locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio presso la Scuole dell'Infanzia;
- n.1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuole dell'Infanzia;
- n.1 cucina completa di elettrodomestici destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate e locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio presso la Scuola Primaria;
- n.1 refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola Primaria;
- altre attrezzature esistenti di proprietà;

#### **MENU' PER SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO**

I menù previsti dall'Azienda Sanitaria Locale e dall'Amministrazione Comunale (come da allegate Tabelle Menu e Grammature) sono:

## MENU' AUTUNNO - INVERNO

### 1 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso alla parmigiana	Pasta e fagioli	Pasta pomodoro e parmigiano	Pasta e patate	Minestrone di verdure
Petto di tacchino alle erbe	Mozzarella	Scaloppina agli odori	Sogliola al pomodoro	Prosciutto cotto e formaggio
Patate prezzemolate	Insalata verde	Finocchi gratinati	Carote al naturale	Insalata di verdure miste
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### 2 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchetti al pomodoro	Riso con piselli	Farfalle al pomodoro e parmigiano	Pasta e ceci	Passato di verdure con pastina
Stracchino o equivalente	Cosce di pollo al forno	Scaloppine al limone	bastoncini di pesce al forno	Frittata di patate al forno
Zucchine gratinate	Cuori di carciofo aromatizzato	Julienne di carote e finocchi	bieta lessa	Piselli in tegame
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### 3 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana	Fusilli al pomodoro	Risotto dorato	Pasta al tonno e pomodoro	Pasta e lenticchie
Prosciutto cotto e formaggio	Cotoletta di petto di pollo al forno	Filetto di platessa in umido	Fettina di vitello alla piastra	Frittata ai forno con spinaci
Carote gratinate	Spinaci saltati	Broccoletti al limone	Purè di patate	Insalata mista
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### 4 SETTIMANA

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Orecchiette al sugo (o broccoli)	Risotto ai carciofi	Pastina in brodo vegetale	Pasta e fagioli	Pizza pomodoro e mozzarella
Platessa impanata	Fiordilatte o ricotta di mucca	Gateau di patate	Artista di maiale al forno	prosciutto cotto
Fagiolini al pomodoro	Insalata di verdure miste	Verdura al gratin	Carote al naturale	Piselli in tegame
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

### SETTIMANA JOLLY

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Fusilli piselli e prosciutto cotto	Pasta e fagioli	Pastina all'uovo in brodo vegetale	Riso e patate	Pasta pomodoro e parmigiano
Petto di pollo alla griglia	Bastoncini di pesce al forno	Frittata di zucchine al forno	Mozzarella e prosciutto	Scaloppina di vitello
Fagiolini all'insalata	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di verdure miste	carote al naturale
Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione

DURATA E ORARI DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica nelle scuola dell’infanzia e nella scuola primaria di Torchiara presso edificio scolastico in Via S.Antonio Abate di Torchiara da svolgere per gli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026 prevede, indicativamente, il seguente calendario:

- periodo dal 30/09/2024 al 30/05/2025 per anno scolastico 2024/2025;
- periodo dal 29/09/2025 al 29/05/2026 per anno scolastico 2025/2026;

Il tempo previsto per l’espletamento del servizio è stabilito in **607** giorni naturali e consecutivi.

La fornitura dei pasti sarà effettuata durante tutto l’anno scolastico, esclusi i giorni di festa previsti dal calendario scolastico, all’orario prefissato per ogni plesso, prima dell’inizio della fornitura.

Il numero dei pasti potrà variare giornalmente secondo il numero degli alunni richiedenti, degli insegnanti presenti e degli educatori che assistono gli utenti disabili in mensa. Dopo le ore 9,30 ogni plesso comunicherà le presenze ed il numero esatto dei pasti da preparare in base alle prenotazioni.

STIMA QUANTITATIVA DEL SERVIZIO

Sulla base dei calcoli effettuati in base ai consumi rilevati nei servizi degli ultimi anni si presumono:

- 8.700 pasti giornalieri da erogare nell’annualità 2024/2025, di cui:
  - 6437 da erogare presso la scuola dell’infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì
  - 2.263 da erogare presso la scuola primaria nel giorno di lunedì (presunto da precedente servizio)

MENSA SCOLASTICA INFANZIA 2024/2025

N	Mensilità	Annualità	Giorni	N Pasti Alunni	N Pasti Docenti	N Pasti Personale	N Pasti Totale	€/pasto	Totale
	Settembre	2024	1	35	4	2	41	€ 5,00	€ 205,00
1	Ottobre	2024	23	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 715,00
2	Novembre	2024	20	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 100,00
3	Dicembre	2024	15	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 075,00
4	Gennaio	2025	19	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 895,00
5	Febbraio	2025	19	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 895,00
6	Marzo	2025	21	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 305,00
7	Aprile	2025	18	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 690,00
8	Maggio	2025	21	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 305,00
	Giugno	2025	0	35	4	2	41	€ 5,00	€ -
	<b>TOTALE</b>	<b>2024-25</b>	<b>157</b>						<b>€ 32 185,00</b>

pasti  
6437

MENSA SCOLASTICA PRIMARIA 2024/2025

N	Mensilità	Annualità	Giorni	N Pasti Alunni	N Pasti Docenti	N Pasti Personale	N Pasti Totale	€/pasto	Totale
	Settembre	2024	1	65	6	2	73	€ 5,00	€ 365,00
1	Ottobre	2024	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00
2	Novembre	2024	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00
3	Dicembre	2024	3	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 095,00
4	Gennaio	2025	3	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 095,00
5	Febbraio	2025	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00
6	Marzo	2025	5	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 825,00
7	Aprile	2025	3	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 095,00
8	Maggio	2025	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00
	Giugno	2025	0	65	6	2	73	€ 5,00	€ -
	<b>TOTALE</b>	<b>2024-25</b>	<b>31</b>						<b>€ 11 315,00</b>

pasti  
2263

**TOTALE 2024/2025**    **€ 43 500,00**

8700

- 8.791 pasti da erogare nell’annualità 2025/2026, di cui:
  - 6.601 da erogare presso la scuola dell’infanzia nei giorni dal lunedì al venerdì
  - 2.190 da erogare presso la scuola primaria nel giorno di lunedì (presunto da precedente servizio)

**MENSA SCOLASTICA INFANZIA 2025/2026**

N	Mensilità	Annualità	Giorni	N Pasti Alunni	N Pasti Docenti	N Pasti Personale	N Pasti Totale	€/pasto	Totale	
	Settembre	2025	2	35	4	2	41	€ 5,00	€ 410,00	
1	Ottobre	2025	23	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 715,00	
2	Novembre	2025	20	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 100,00	
3	Dicembre	2025	16	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 280,00	
4	Gennaio	2026	18	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 690,00	
5	Febbraio	2026	19	35	4	2	41	€ 5,00	€ 3 895,00	
6	Marzo	2026	22	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 510,00	
7	Aprile	2026	21	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 305,00	
8	Maggio	2026	20	35	4	2	41	€ 5,00	€ 4 100,00	
	Giugno	2026	0	35	4	2	41	€ 5,00	€ -	pasti 6601
	<b>TOTALE</b>	<b>2025-26</b>	<b>161</b>						<b>€ 33 005,00</b>	

**MENSA SCOLASTICA PRIMARIA 2025/2026**

N	Mensilità	Annualità	Giorni	N Pasti Alunni	N Pasti Docenti	N Pasti Personale	N Pasti Totale	€/pasto	Totale	
	Settembre	2025	1	65	6	2	73	€ 5,00	€ 365,00	
1	Ottobre	2025	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00	
2	Novembre	2025	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00	
3	Dicembre	2025	2	65	6	2	73	€ 5,00	€ 730,00	
4	Gennaio	2026	3	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 095,00	
5	Febbraio	2026	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00	
6	Marzo	2026	5	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 825,00	
7	Aprile	2026	3	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 095,00	
8	Maggio	2026	4	65	6	2	73	€ 5,00	€ 1 460,00	
	Giugno	2026	0	65	6	2	73	€ 5,00	€ -	pasti 2190
	<b>TOTALE</b>	<b>2025-26</b>	<b>30</b>						<b>€ 10 950,00</b>	

**TOTALE 2025/2026 € 43 955,00 8791**

**IMPORTI DEL SERVIZIO**

L'importo a base di gara d'appalto soggetto a ribasso, IVA esclusa, è pertanto pari ad € 31.436,88 (euro Trentunomilaquattrocentotrentasei/88) iva esclusa, compreso i costi della manodopera, non soggetti a ribasso, pari a € 55.046,40 (euro Cinquantacinquemilaquarantasei/40), individuati ai sensi del Decreto Direttoriale n.44 del 27/06/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali contenente la Tabella del costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo del Dicembre 2021 per la Provincia di Salerno, e gli oneri relativi all'attuazione dei piani della sicurezza, non soggetti a ribasso, pari a € 971,72 (euro Novecentosettantuno/72), importi incorporati dall'importo assoggettato al ribasso, ai sensi dell'art.41, comma 14 del D.Lgs n.36/2023, per un totale di **€ 87.455,00 (euro Ottantasettemilaquattrocentocinquantacinque/00)** iva esclusa, calcolato, ai sensi dell'art.14, comma 12 del D.lgs. n. 36/2023, compreso i costi della sanificazione prevista dalle recenti vigenti linee guida contenute nel D.P.C.M. del 07/08/2020 e s.m.i., per importi annui presunti pari a € 43.500,00 per annualità 2024/2025 e € 43.955,00 per annualità 2025/2026.

## QUADRO ECONOMICO DEL SERVIZIO

<b>QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA TORCHIARA ANNI SCOLASTICI 2024/2025 - 2025/2026</b>
---

<b>SERVIZI A BASE D'APPALTO:</b>
----------------------------------

A) Importo a base d'appalto soggetto a ribasso	€	31 436,88
B) Costi della manodopera non soggetti a ribasso	€	55 046,40
C) Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€	971,72
<b>Totale importo servizi</b>		<b>€ 87 455,00</b>

<b>SOMME A DISPOSIZIONE:</b>
------------------------------

a) Spese gara appalto (C.U.C. e Commissione: compreso contributi ed IVA)	€	1 749,10
b) Incentivi funzioni tecniche	€	1 749,10
c) IVA su servizi	€	3 498,20
<b>Totale importo somme a disposizione</b>		<b>€ 6 996,40</b>

<b>TOTALE IMPORTO INTERVENTO</b>	<b>€ 94 451,40</b>
----------------------------------	--------------------

Il Responsabile del Servizio  
F.to Ing. Carlo Del Verme