



Città di Segrate

DIREZIONE AFFARI GENERALI POLITICHE EDUCATIVE POLITICHE CULTURALI
Servizio Istruzione e Formazione

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRI SERVIZI RISTORATIVI E AUSILIARI
RELAZIONE TECNICA-ILLUSTRATIVA**

I - PREMESSA

Il 28 febbraio 2026 scade il vigente contratto di concessione del servizio di refezione scolastica e degli altri servizi ristorativi comunali.

Con delibera di Consiglio Comunale n.29 del 23.06.2025 è stato previsto che *“potrà essere disposta una proroga tecnica per posticipare l’inizio del nuovo contratto all’inizio dell’anno scolastico 2026/2027 nel caso in cui l’avvio del nuovo contratto in corso d’anno scolastico 2025/2026 rischierebbe di rendere problematica la continuità del servizio nelle scuole.”*

Il contratto vigente riguarda i seguenti servizi:

1. Refezione Scolastica riservata agli alunni, personale docente e non docente delle Scuole dell’Infanzia, Primarie e Secondarie di 1° Grado nonché ad altri soggetti autorizzati dal Committente;
2. Mensa aziendale.
3. Mensa per utenti assistiti dal servizio di assistenza domiciliare.
4. Fornitura e gestione di distributori automatici di bevande e alimenti negli edifici comunali.

II – DATI DI CONTESTO

Il servizio di refezione scolastica costituisce la quota largamente prevalente dell’intero contratto in oggetto: il numero dei pasti da somministrare nelle scuole ammonta a circa 430.000 pasti all’anno (di cui circa 50.000 per personale scolastico), a fronte di circa 13.500 pasti per la mensa aziendale e circa 13.500 pasti per utenti del servizio assistenza domiciliare.

III – NUOVO PROGETTO PRESTAZIONALE

Con la citata delibera di Consiglio Comunale n.29 del 23.06.2025 è stato stabilito che *“Il nuovo contratto di servizio manterrà lo schema del contratto in corso per quanto riguarda le caratteristiche tecniche della produzione dei pasti (in legume refrigerato nelle scuole primarie e secondarie) e della somministrazione dei pasti (self service con scelta tra due menu alternativi nelle scuole primarie e secondarie).”*

Il nuovo contratto prevede quindi un mantenimento dei self service con rinvenimento in loco dei pasti refrigerati per i self service delle scuole primarie e secondarie: nelle scuole dell’infanzia rimane il servizio al tavolo con legume fresco/caldo.

Dovendo quindi fornire ad oltre 800 alunni delle scuole dell’infanzia un pranzo cotto presso il Centro Cottura e trasportato caldo in contenitori termici, è di estrema importanza che il lasso di tempo tra preparazione del pasto caldo e consumo dello stesso sia molto contenuto, onde evitare il decadimento delle proprietà nutrizionali dei pasti e lo scadimento delle qualità organolettiche degli stessi, come dimostrato dal prof. Salvatore Ciappellano dell’Università degli Studi di Milano – Dipartimento Scienze e Tecnologie Alimentari e Microbiologiche, durante un convegno tenutosi a Segrate il 22 aprile 2008. Come è noto il Comune di Segrate non dispone di un proprio Centro di Cottura e pertanto nell’espletamento della gara dovrà dare adeguato risalto alla valutazione della vicinanza del luogo di produzione al territorio comunale.

Ultimo indirizzo fornito dalla citata delibera di Consiglio Comunale n.29 del 23.06.2025 è il seguente: *“In considerazione della stretta connessione del servizio di ristorazione con gli ambienti scolastici e con il personale statale che opera negli stessi, nel nuovo contratto potranno essere previste*



prestazioni ausiliarie accessorie al servizio di ristorazione scolastica, consistenti nella gestione delle attività ausiliarie di supporto ai servizi elettorali nelle scuole.”

Oltre quanto detto sopra sul Centro Cottura, considerata la particolare importanza dell'elemento qualitativo per il buon esito dei servizi ristorativi comunali, la scelta del contraente avverrà con procedura aperta mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, assegnando 80 punti all'offerta tecnica e 20 punti a quella economica.

In particolare l'offerta tecnica dovrà esplicitare le modalità di applicazione dei CAM, Criteri Ambientali Minimi, soprattutto per ciò che riguarda i CAM che avranno effetti premiali.

Gli altri aspetti che saranno valutati riguarderanno le risorse umane impiegate nelle scuole per garantire la puntualità della preparazione e della somministrazione dei pasti.

La durata del contratto sarà di 5 anni.

IV – PROSPETTO ECONOMICO DEGLI ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Il prospetto economico è riassunto nella tabella seguente:

<i>Prestazioni oggetto dell'appalto</i>	<i>Importi presunti (incluso costi sicurezza aziendali) al netto dell'IVA</i>	<i>%</i>
Prestazione principale: refezione scolastica	€ 13.801.918,00	91,85
Prestazione secondaria: Mensa aziendale	€ 478.500,00	3,18
Prestazione secondaria: Mensa utenti assistenza domiciliare	€ 496.650,00	3,31
Prestazione secondaria: distributori automatici di bevande e alimenti	€ 250.000,00	1,66
a. Importo a base d'asta corrispondente al valore complessivo della concessione (totale prestazioni senza oneri sicurezza da D.U.V.R.I.) [di cui per costi della manodopera]	€ 15.027.068,00 [€8.159.063,00]	100,00
b. Oneri di sicurezza scaturenti dal D.U.V.R.I.	€ 7.000,00	
c. Importo complessivo della concessione (= a. + b.)	€ 15.034.068,00	
d. Importo delle eventuali modifiche del contratto di cui all'art. 189, comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023	€ 50.000,00	
e. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo	€ 3.006.813,60	
Importo massimo pagabile del servizio, incluse eventuali modifiche del contratto e quinto d'obbligo	€ 18.090.881,60	

Il quadro economico è completato dall'accantonamento dell'importo per il fondo incentivante di cui all'art. 113 del D.lgs. 50 del 18/04/2016 e di cui al relativo Regolamento comunale recante norme e criteri per la ripartizione dell'incentivo di cui all'art. 113 del D.lgs. 50 del 18/04/2016, approvato con delibera di G.C. n. 129 del 19/12/2017; il valore del contratto da prendere a riferimento per il calcolo dell'importo è riferito ai servizi che saranno aggiudicati in appalto.

Di conseguenza l'importo da accantonare può essere determinato come segue:



importo presunto base d'asta	scaglioni		aliquota	importo scaglione	importo fondo
	da	a			
15.027.068,00	-	150.000,00	2%	150.000,00	3.000,00
	150.000,01	500.000,00	1,50%	349.999,99	5.250,00
	500.000,01	1.000.000,00	1%	499.999,99	5.000,00
	1.000.000,01	15.027.068,00	0,25%	14.027.067,99	35.067,67
				totale	48.317,67

di cui € 38.654,14 (pari all'80% dell'importo) destinato direttamente al personale individuato nel gruppo di lavoro impegnato nelle procedure di selezione e verifica dell'esecuzione del contratto nel quinquennio contrattuale.

V – SUDDIVISIONE IN LOTTI

La gara sarà effettuata in unico lotto: il lotto unico consente infatti un migliore coordinamento delle risorse disponibili, e quindi anche importanti economie di scala, e agevola i controlli sui servizi ristorativi erogati da unico centro di produzione.

VI – D.U.V.R.I.

Per l'esecuzione del contratto in oggetto è prevista la redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di cui all'art. 26 – co. 1 lettera b) e co. 3 del D. Lgs. n.81/2008.

Segrate, 26.02.2026

Il RUP
dott.ssa Patrizia Belalgamba