



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE “EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA”

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 97372700

E-mail: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://setticarraro.edu.it>

**RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA
DEL SERVIZIO**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 97372700

E-mail: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://setticarraro.edu.it>

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 si prefigge inoltre di raggiungere un ottimale livello sia in termini di qualità nutrizionale, sia 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),

Il ruolo del 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, nel rispetto della stagionalità, di promuovere un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare.

Nell'elaborazione dei documenti di gara si è tenuto presente l'esigenza di coniugare la qualità sensoriale attraverso la previsione nel menù di preparazioni gastronomiche che assecondano i gusti degli utenti e tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali, con rotazione dei menu su base settimanale e la qualità nutrizionale, tenendo presente che il pasto a scuola rappresenta una parte importante della giornata alimentare dei bambini e 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 differenziare, per quanto possibile, le porzioni in relazione all'effettiva età del commensale; di proporre portate uniche (primo e secondo) d'incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se 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 a merenda (mattutina e pomeridiana).

Attualmente, il servizio è gestito autonomamente impiegando personale interno all'Educandato e la prenotazione dei pasti avviene mediante la raccolta dei dati da parte del personale che li trasmette alla cucina entro le ore 9:30 di ciascun giorno di servizio.

Il servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, per le scuole primarie e secondarie di 1° e 2° grado è realizzato mediante self-service (circa 490 utenti), tranne per le classi prime delle scuole primarie (il cui numero si aggira sui 50 alunni) che viene effettuato con servizio al tavolo.

Nel corso dell'A.S. 2024/2025 non si sono verificati insoliti.

Utenza

Alunni della scuola primaria, secondaria di primo grado e secondaria di secondo grado, oltre agli educatori.

Dimensione dell'utenza

Il numero dei pasti di riferimento è quello dell'anno scolastico 2024/2025, comprensivo delle tre settimane di attività educativa per il mese di giugno che ammonta, complessivamente, a n. 100.350 annui (di cui 94.950 pasti destinati agli alunni e 5.400 pasti destinati agli educatori. Si precisa che i pasti erogati in favore degli educatori sono a carico dell'Educandato, per tutto il periodo contrattuale.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 97372700

E-mail: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://setticarraro.edu.it>

Organizzazione del servizio

La produzione dei pasti avviene presso la cucina dell'Educandato, messa a disposizione dell'OEA. Fino ad oggi il servizio è stato svolto mediante gestione interna. Pertanto, è la prima volta che il servizio di ristorazione scolastica viene esternalizzato.

Modalità d'organizzazione del processo produttivo

Il processo di produzione prevede la produzione dei pasti e la somministrazione. La prenotazione dei pasti dovrà avvenire mediante l'utilizzo di strumenti informatici messi a disposizione dell'utenza. I dati raccolti vengono trasmessi alla cucina entro le ore 9:30 di ciascun giorno di servizio.

Il servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, per le scuole primarie e secondarie di 1° e 2° grado, sarà realizzato mediante self-service, tranne per le classi prime delle scuole primarie che verrà effettuato con servizio al tavolo con le seguenti modalità:

- l'utente ritira direttamente dall'addetta, collocata presso il punto di distribuzione, il proprio vassoio composto da un piatto per il primo, uno per il secondo, un bicchiere, un tovagliolo e le posate;
- la frutta ed il pane vengono collocati direttamente sul bancone, mentre le caraffe sono collocate sui tavoli;
- lo sbarazzo dei tavoli è a carico dell'affidatario (compreso il servizio di self-service).

Per le classi prime della scuola primaria sarà effettuato il servizio al tavolo. L'operatore preparerà in mattinata i tavoli con vassoio, bicchiere, tovagliolo e posate; in seguito, il personale uscirà con il carrello e servirà il pranzo.

Una volta terminato il pasto, l'operatore provvederà allo sparcchio al tavolo per tutte le tipologie di utenza.

Per tutti gli utenti saranno impiegati piatti piani e fondi in ceramica e bicchieri in vetro, posate in acciaio inox, vassoio e tovaglioli di carta doppio velo.

Il tovagliame, i vassoi, le stoviglie, le posate e il materiale a perdere sono a carico dall'aggiudicatario, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogni qualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità

DIMENSIONAMENTO DELLA FORZA LAVORO NECESSARIA PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il personale impiegato dall'attuale gestione interna è il seguente:

Operatore	Tipo contratto	Qualifica	CCNL	Livello	H settimanali
1	tempo indeterminato	Cuoco	Pubblico Impiego	3°	36
2	tempo determinato	Cuoco	Pubblico Impiego	3°	36
3	tempo determinato	Cuoco	Pubblico Impiego	3°	36
4	tempo determinato	Cuoco	Pubblico Impiego	3°	36
5	tempo indeterminato	Addetta mensa	Pubblico Impiego	6°	36
6	tempo indeterminato	Addetta mensa	Pubblico Impiego	6°	36
7	tempo indeterminato	Addetta mensa	Pubblico Impiego	6°	36
8	tempo indeterminato	Addetta mensa	Pubblico Impiego	6°	36
9	tempo determinato	Addetta mensa	Pubblico Impiego	6°	36
10	tempo determinato	Addetto mensa	Pubblico Impiego	6°	36



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 97372700

E-mail: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://setticarraro.edu.it>

11	tempo indeterminato	Addetta lavaggio	Pubblico Impiego	6°	36
12	tempo determinato	Addetta lavaggio	Pubblico Impiego	6°	36
13	tempo determinato	Addetta lavaggio	Pubblico Impiego	6°	36
14	tempo determinato	Addetta lavaggio	Pubblico Impiego	6°	36
15	tempo determinato	Addetta lavaggio	Pubblico Impiego	6°	36

Il personale attualmente impiegato non sarà oggetto di clausola sociale, in quanto dipendente del Ministero dell'Istruzione.

Da settembre 2026 le figure sopra descritte non saranno più in servizio; pertanto, l'operatore dovrà provvedere autonomamente con proprio personale.

Tenuto conto di quanto sopra, la stima della manodopera è stata così calcolata:

Da settembre 2026 al 30 giugno 2028

N° operatore da impiegare	Qualifica	CCNL	Livello	H settimanali
n.1	Dietista	Ristorazione Collettiva	4°	10
n.1	Direttore Tecnico	Ristorazione Collettiva	2°	15
n.5	Addetti mensa	Ristorazione Collettiva	6S	30
n.4	Addetti mensa	Ristorazione Collettiva	6S	25
n.1	Cuoco	Ristorazione Collettiva	3°	20
n.2	Aiuto Cuoco	Ristorazione Collettiva	5° a	20

Di seguito si riporta, come da tabella, il calcolo effettuato sulla base di:

35 settimane totali di didattica e tre settimane di attività educativa nel mese di giugno (da settembre 2026 al 30 giugno 2027, tolti i periodi di sospensione delle lezioni)

35 settimane totali di didattica e tre settimane di attività educativa nel mese di giugno (da settembre 2027 al 30 giugno 2028, tolti i periodi di sospensione delle lezioni).

Si precisa che, nel corso delle tre settimane di attività educativa previste per il mese di giugno, la somministrazione dei pasti avverrà in un unico turno, da effettuarsi alle ore 13:00.

Le figure professionali richieste per lo svolgimento del servizio nelle tre settimane di attività educativa saranno le seguenti:

- n. 4 addetti mensa per 20 ore settimanali;
- n. 1 cuoco per 20 ore settimanali;
- n. 1 dietista per 10 ore settimanali.

TABELLA COSTO MANODOPERA



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE “EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA”

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 97372700

E-mail: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://setticarraro.edu.it>

LIVELLO	SCATTI ANZIANITA'	UNITA'	ORE SETTIMANALI	SETTIMANELAVORATIVE(perciascunperiodo)					COSTI ORARI MEDI (Tabelle Milano)					IMPORTO MANODOPERA					TOTALEUNITA'	TOTALE COMPLESSIVO
				sett 26 - dic 26	gen 27 - mag 27	giu 27 - ott 27	nov-27	dic 27- giu 28	sett 26 - dic 26	gen 27 - mag 27	giu 27 - ott 27	nov-27	dic 27- giu 28	sett 26 - dic 26	gen 27 - mag 27	giu 27 - ott 27	nov-27	dic 27 giu 28		
LIVELLO4-DIETIST	3	1	10	14	20	11	4	27	22,76€	22,78€	23,15€	23,24€	23,72€	3.186,40€	4.556,00€	2.546,50€	929,60€	6.404,40€	17.622,90€	17.622,90€
LIVELLO2-DIR.TEC	3	1	15	14	20	8	4	24	25,84€	25,87€	26,30€	26,40€	26,98€	5.426,40€	7.761,00€	3.156,00€	1.584,00€	9.712,80€	27.640,20€	27.640,20€
LIVELLO6S-ADMEN	3	5	30	14	20	8	4	24	20,42€	20,45€	20,76€	20,83€	21,24€	8.576,40€	12.270,00€	4.982,40€	2.499,60€	15.292,80€	43.621,20€	218.106,00€
LIVELLO6S-ADMEN	3	4	25	14	20	8	4	24	20,42€	20,45€	20,76€	20,83€	21,24€	7.147,00€	10.225,00€	4.152,00€	2.083,00€	12.744,00€	36.351,00€	145.404,00€
			20			3		3			20,76€		21,24€			1.245,60€		1.274,40€	2.520,00€	10.080,00€
LIVELLO3-CUOCO	3	1	20	14	20	11	4	27	24,23€	24,26€	24,66€	24,75€	25,29€	6.784,40€	9.704,00€	5.425,20€	1.980,00€	13.656,60€	37.550,20€	37.550,20€
LIVELLO5-AIUTC.	3	2	20	14	20	8	4	24	21,30€	21,33€	21,66€	21,75€	22,19€	5.964,00€	8.532,00€	3.465,60€	1.740,00€	10.651,20€	30.352,80€	60.705,60€
																				517.108,90€

Si evidenzia, inoltre che, durante le suddette tre settimane di attività educativa del mese di giugno, potrebbero essere programmate eventuali uscite didattiche. In tali casi, dovrà essere garantita la fornitura di cestini da viaggio. Per le giornate interessate dalle uscite, il numero degli addetti mensa previsto per le tre settimane di attività educativa sarà ridotto del 50%, così come il monte ore lavorativo di tutte le figure professionali coinvolte.

Qualità delle derrate

La qualità delle derrate è descritta nel documento “**Allegato n. 01 - Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate**” in cui sono riportate le caratteristiche chimico fisiche e biologiche delle derrate e tiene conto delle prescrizioni dei CAM per la ristorazione scolastica.

Menù

I menu sono riportati nel documento “**Allegato n. 02 – Menù stagionali e diete speciali tipo**”

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 dell’Educandato.

Valore appalto

Importo + oneri della sicurezza - periodo settembre 2026-30 giugno 2027 / settembre 2027/30 giugno 2028	€ 1.204.200,00
Importo per l’opzione di proroga contrattuale + oneri sicurezza / periodo settembre 2028-30 giugno 2029 / settembre 2029-30 giugno 2030	€ 1.204.200,00
Importo massimo del quinto d’obbligo, in caso di variazioni in aumento + oneri sicurezza	€ 240.840,00



Ministero dell'Istruzione e del Merito

EDUCANDATO STATALE "EMANUELA SETTI CARRARO DALLA CHIESA"

SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

LICEO CLASSICO – LICEO CLASSICO EUROPEO – LICEO LINGUISTICO

Via Passione, 12 – 20122 Milano ~°~ Tel. 02 97372700

E-mail: mive01000p@istruzione.it – PEC: mive01000p@pec.istruzione.it –

Sito web: <http://setticarraro.edu.it>

Valore globale stimato comprensivo delle opzioni	€ 2.649.240,00
---	-----------------------

L'importo a base di gara soggetto a ribasso è costituito dal costo del singolo pasto che ammonta ad € 5,99 al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché dei costi per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, pari ad € 0,01 per pasto.

Per il periodo settembre 2026-30 giugno 2027 / settembre 2027/30 giugno 2028 il valore dell'appalto è pari a € 1.204.200,00 di cui oneri della sicurezza pari ad € 2.007,00, oltre IVA.

Il valore dell'appalto suindicato è stato così stimato: n. pasti complessivi presunti 200.700 per € 6,00 (costo singolo pasto comprensivo degli oneri di sicurezza) = € 1.204.200,00.

DURATA APPALTO	GIORNI DI DIDATTICA + EDUCATIVA	N. PASTI ALUNNI	N. PASTI EDUCATORI	TOT.
Da settembre 2026 – 30 giugno 2027 (35 settimane + 3 settimane di attività educativa)	190	94.950	5.400	100.350
Da settembre 2027 – 30 giugno 2028 (35 settimane + 3 settimane di attività educativa)	190	94.950	5.400	100.350
PASTI TOTALI		189.900	10.800	200.700

DOCUMENTO DI STIMA ECONOMICA							
A) VALORE STIMATO COMPLESSIVO DELLA PROCEDURA							
VALORE STIMATO PER PERIODO CONTRATTUALE							
Valore appalto al netto dei costi per la sicurezza DUVRI							1.202.193,00 €
(di cui costo della manodopera pari a € 517.108,90)							
costi per la sicurezza DUVRI							2.007,00 €
VALORE APPALTO							1.204.200,00 €
VALORE STIMATO PER OPZIONI							
Proroga contrattuale (rinnovo) - art. 120, comma 10							1.202.193,00 €
costi per la sicurezza DUVRI							2.007,00 €
							1.204.200,00 €
Quinto d'obbligo - art. 120, comma 9							240.438,60 €
costi per la sicurezza DUVRI							401,40 €
							240.840,00 €
Totale A)							2.649.240,00 €
B) SOMME A DISPOSIZIONE							
IVA 4% intero periodo appalto							48.168,00 €
IVA 4% per proroga contrattuale							48.168,00 €
IVA 4% per quinto d'obbligo							9.633,60 €
Contributo di gara ANAC							660,00 €
Compenso Commissione giudicatrice							2.500,00 €
Incentivi per funzioni tecniche (2%) (di cui 1/5 in favore della SUA pari a					4.816,80 €		24.084,00 €
Totale somme a disposizione							133.213,60 €
Totale B)							133.213,60 €
TOTALE (A+B+SOMME A DISPOSIZIONE)							2.915.667,20 €
VALORE COMPLESSIVO GARA senza IVA=							
							2.649.240,00 €