



## AREA TECNICA

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sportello unico per l'edilizia  
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico – cimitero – ambiente

## SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL QUINQUENNIO 2026-2031

(in esecuzione della deliberazione della Giunta Comunale n. 37 del 23/05/2026)

# E

## STIMA DEL VALORE DEL SERVIZIO QUADRO ECONOMICO

### Elenco Elaborati

ID	DESCRIZIONE	REV	Data
A	Relazione tecnico descrittiva	00	maggio 2026
B	Capitolato speciale d'appalto	00	maggio 2026
C	Planimetrie dei locali, Elenco attrezzature cucina	00	maggio 2026
D	Menù Standard comune di Rutino – ASLSA/0125595/2026	00	maggio 2026
E	Stima del valore del servizio e Quadro Economico	00	maggio 2026
F	Analisi dei rischi interferenti	00	maggio 2026
G	Schema di contratto	00	maggio 2026

*Il Responsabile dell'Area Tecnica e RUP dell'intervento*

**Arch. Rodolfo Sabelli**



**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue  
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico  
cimitero – ambiente

1. Premessa e quadro normativo di riferimento .....	2
2. Metodologia di analisi della domanda e quantificazione dei volumi .....	2
2.1 Articolazione dei Consumi Settimanali (Settimana Tipo) .....	2
2.2 Scomposizione Calendario Regionale e Individuazione delle Settimane Effettive .....	2
3. Modello di crescita progressiva dell'utenza (+2,5% annuo) .....	3
4. Analisi di congruità del prezzo unitario a base d'asta .....	4
4.1 Benchmark Territoriale (Provincia di Salerno) .....	4
4.2 Il Vantaggio Competitivo della Cucina Interna .....	4
5. Sviluppo analitico della spesa su base quinquennale (2026-2031) .....	4
5.1 Elementi di Flessibilità del Quadro Economico .....	4
5.2 Prospetto di Spesa Pluriennale (Aliquota IVA 4%) .....	4
5.3 Determinazione e Scorporo dei Costi della Manodopera .....	5
6. Quadro economico dell'intervento .....	5



**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue  
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico  
cimitero – ambiente

## 1. Premessa e quadro normativo di riferimento

La presente relazione illustra i criteri metodologici, i parametri tecnici e le analisi economico-finanziarie utilizzate per la determinazione del prezzo a base d'asta e del valore complessivo stimato dell'appalto quinquennale per il servizio di refezione scolastica (Anni Scolastici 2026/2027 – 2030/2031).

L'elaborazione del quadro economico risponde ai principi di sussidiarietà, adeguatezza, proporzionalità e sostenibilità finanziaria dell'azione amministrativa, ed è redatta in conformità a:

- **D.Lgs. 36/2023** (Nuovo Codice dei Contratti Pubblici), con particolare riferimento all'art. 14 per il calcolo del valore stimato dell'appalto e all'art. 60 per le clausole di revisione prezzi.
- **D.M. 18 dicembre 2021** (Criteri Ambientali Minimi - CAM per il servizio di ristorazione collettiva).
- **D.P.R. 633/1972** (Tabella A, parte II) che fissa l'aliquota IVA agevolata al **4%** per la ristorazione scolastica.

## 2. Metodologia di analisi della domanda e quantificazione dei volumi

Al fine di scongiurare disallineamenti tra le somme appostate a bilancio e le prestazioni effettivamente erogate (evitando i rischi di danno erariale da sovrastima o di carenza di copertura da sottostima), si è proceduto alla storicizzazione analitica dei flussi di presenza dell'anno scolastico precedente.

### 2.1 Articolazione dei Consumi Settimanali (Settimana Tipo)

I dati consolidati evidenziano una domanda asimmetrica nel corso della settimana feriale, strettamente legata ai diversi modelli orari e ai rientri pomeridiani dei rispettivi ordini e gradi scolastici:

- **Lunedì:** Picco di massima affluenza con compresenza di tutti gli ordini scolastici, pari a **62 pasti** complessivi (17 Infanzia, 25 Primaria, 20 Secondaria).
- **Martedì:** Erogazione limitata alla sola Scuola dell'Infanzia, pari a **18 pasti**.
- **Mercoledì:** Presenza della Scuola dell'Infanzia (17) e della Scuola Secondaria (20), per un totale di **37 pasti**.
- **Giovedì:** Erogazione limitata alla sola Scuola dell'Infanzia, pari a **18 pasti**.
- **Venerdì:** Erogazione limitata alla sola Scuola dell'Infanzia, pari a **17 pasti**.

Il fabbisogno standard di riferimento per una settimana tipo di piena attività didattica è quantificato stabilmente in **152 pasti/settimana**.

### 2.2 Scomposizione Calendario Regionale e Individuazione delle Settimane Effettive

La determinazione del volume complessivo delle prestazioni assume come parametro di riferimento il quadro del calendario scolastico della Regione Campania, il quale garantisce il rispetto del limite minimo di legge pari a **200 giorni di attività didattiche** (estendibili fino a 205 giorni a seconda dei plessi e delle delibere di autonomia).

**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue  
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico  
cimitero – ambiente

Ai fini della quantificazione economica dell'appalto di refezione, questo plafond teorico di attività didattica è stato analizzato e raccordato con i diversi modelli orari e i relativi rientri pomeridiani dei singoli ordini e gradi scolastici operanti sul territorio:

- **Scuola dell'Infanzia:** L'attività didattica si sviluppa linearmente su 5 giorni a settimana (dal lunedì al venerdì) fino al 30 giugno. Su un totale di circa 200 giorni di scuola, detratte le complessive 20 giornate di sospensione didattica (festività nazionali, patronali, vacanze natalizie e pasquali, carnevale), i giorni di effettivo funzionamento del servizio mensa risultano essere **164 giorni**. In questo caso il servizio copre il 100% delle giornate di presenza a scuola degli alunni.
- **Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado:** Pur muovendosi all'interno del medesimo quadro didattico annuale (circa 200 giorni), l'ordinamento orario non prevede il tempo pieno diffuso su 5 giorni per tutte le classi. Il servizio di refezione trova applicazione **esclusivamente nei giorni in cui i rispettivi modelli organizzativi prevedono il rientro pomeridiano** (nello specifico: la sola giornata di lunedì per la Primaria; le giornate di lunedì e mercoledì per la Secondaria).

Per ovviare all'asimmetria delle presenze giornaliere ed evitare una illegittima sovrastima economica (che si verificherebbe applicando i 200 giorni lineari a tutti gli iscritti, pagando pasti nei giorni in cui le lezioni terminano a metà giornata), il calcolo si standardizza sul concetto di "**Settimana Tipo di Erogazione**", che quantifica il fabbisogno reale in **152 pasti settimanali**.

Parametrando i **164 giorni effettivi** sulla settimana lavorativa standard, si ottiene l'esatto moltiplicatore contrattuale:

$$\text{Settimane Effettive di Erogazione} = \frac{164 \text{ giorni}}{5 \text{ giorni/settimana}} = \text{circa 33 settimane}$$

Il volume reale di partenza (Anno Zero) è pari a:

$$33 \text{ settimane} * 152 \text{ pasti/settimana} = 5.016 \text{ pasti/anno}$$

### 3. Modello di crescita progressiva dell'utenza (+2,5% annuo)

La stazione appaltante, in deroga alla staticità del dato storico, ha inserito un fattore correttivo di **incremento progressivo della domanda pari al 2,5% annuo**. Tale proiezione è tecnicamente sostenuta da due specifiche leve strategiche:

1. **Infrastruttura PNRR:** L'inaugurazione del nuovo plesso scolastico, dotato di cucina interna, locali dispensa e refettorio moderno, genera un forte incentivo all'iscrizione grazie all'innalzamento della qualità della vita scolastica e della sicurezza alimentare (preparazione espressa dei pasti in loco) oltre alle dotazioni della scuola ospitata in un edificio moderno e climaticamente ideale e dotato di un ampio teatro perfettamente attrezzato.
2. **Scolabus Intercomunale:** L'estensione del servizio di trasporto scolastico dell'Ente verso i Comuni contermini amplia fisicamente il bacino d'utenza potenziale, intercettando una quota di studenti non residenti che usufruiranno del tempo prolungato.

**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue  
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico  
cimitero – ambiente

#### 4. Analisi di congruità del prezzo unitario a base d'asta

Il prezzo unitario posto a base d'asta è fissato in **€ 4,30 + IVA / pasto**. La congruità di tale importo è stata verificata attraverso un duplice approccio:

##### 4.1 Benchmark Territoriale (Provincia di Salerno)

I bandi d'appalto e le tariffe massime registrate nell'ultimo anno nella tratta geografica compresa tra la Piana del Sele (Capaccio Paestum), il Cilento interno e il Golfo di Policastro (fino a Sapri) evidenziano una forchetta di mercato per i **pasti veicolati (trasportati da centro cottura esterno)** compresa tra **€ 4,50 e € 5,00 / pasto**, incremento dovuto all'impennata dei costi di carburante e logistica.

##### 4.2 Il Vantaggio Competitivo della Cucina Interna

Nel caso in esame, la disponibilità di una cucina comunale dotata di impianti e attrezzature d'avanguardia finanziate dal PNRR — concessa in uso gratuito all'aggiudicatario — **abbatte l'incidenza dei costi industriali di logistica e l'ammortamento dei macchinari**. Di conseguenza, la tariffa di **€ 4,30** risulta ampiamente remunerativa per l'impresa (che coprirà prevalentemente il costo del personale locale e delle derrate CAM) e altamente efficiente per l'Amministrazione, garantendo un risparmio medio stimato del 12% rispetto al prezzo del pasto veicolato.

#### 5. Sviluppo analitico della spesa su base quinquennale (2026-2031)

##### 5.1 Elementi di Flessibilità del Quadro Economico

Il valore complessivo dell'appalto viene determinato moltiplicando il volume dei pasti stimato per ciascun anno scolastico — applicando il modello di crescita del 2,5% annuo a partire dal dato reale consolidato di 5.016 pasti (Anno Zero) — per la tariffa unitaria posta a base d'asta di **€ 4,30 + IVA**.

Si specifica che le volumetrie annue indicate rappresentano una stima previsionale finalizzata a garantire la necessaria capienza finanziaria nei bilanci pluriennali dell'Ente. La liquidazione del corrispettivo in favore dell'operatore economico avverrà a consumo effettivo, ovvero esclusivamente sulla base dei pasti realmente ordinati, preparati e somministrati al refettorio, accertati mensilmente tramite i registri di presenza vidimati dai responsabili di plesso.

##### 5.2 Prospetto di Spesa Pluriennale (Aliquota IVA 4%)

In applicazione dei parametri metodologici sopra esposti, si articola lo sviluppo della spesa per il quinquennio di affidamento:

Anno Scolastico	Settimane Effettive	Volumetria Pasti Stimata	Prezzo Unitario	Imponibile Annuo	IVA (4%)	Totale Lordo
2026-2027	33	5141	4,30 €	22.108,02	€ 884,25	€ 22.990,55
2027-2028	33	5270	4,30 €	22.660,72	€ 906,44	€ 23.567,44
2028-2029	33	5402	4,30 €	23.227,24	€ 929,14	€ 24.157,74
2029-2030	33	5537	4,30 €	23.807,92	€ 952,36	€ 24.761,46
2030-2031	33	5675	4,30 €	24.403,12	€ 976,10	€ 25.378,60
<b>TOTALE CONTRATTUALE</b>		<b>27.025</b>		<b>€ 116.207,02</b>	<b>€ 4.648,30</b>	<b>€ 120.855,80</b>

**AREA TECNICA**

pianificazione del territorio – lavori pubblici – espropri – sue  
patrimonio – manutenzione del patrimonio e del verde pubblico  
cimitero – ambiente

**5.3 Determinazione e Scorporo dei Costi della Manodopera**

Ai sensi delle disposizioni vigenti in materia di contratti pubblici, la Stazione Appaltante ha proceduto all'individuazione e allo scorporo dei costi della manodopera per l'esecuzione delle prestazioni sul posto (preparazione espressa e scodellamento).

In ragione del modello organizzativo e della concentrazione del servizio all'interno della nuova cucina comunale (che azzerà i tempi e i costi di trasporto esterni), l'incidenza della manodopera è stimata in via preventiva nella misura del 40% dell'importo orario/pasto posto a base di gara, quantificabile in € 1,72 a pasto (pari a complessivi € 46.483,00 sul valore quinquennale dell'appalto). Tale importo, calcolato in conformità ai minimi salariali previsti dal CCNL di settore (Ristorazione Collettiva e Commerciale), è dichiarato non soggetto a ribasso d'asta in sede di offerta economica ai sensi della normativa vigente.

**6. Quadro economico dell'intervento**

Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 36/2023, l'importo complessivo stimato dell'appalto per il quinquennio 2026-2031, utile ai fini delle soglie di legge, della contribuzione ANAC e della costituzione delle garanzie contrattuali, è pari a € 118.487,02 oltre IVA come per legge.

Conseguentemente il quadro economico dell'intervento viene così strutturato:

			Importo	IVA%	IVA€
<b>A - EFFETTIVO SERVIZIO A BASE D'ASTA</b>					
A1	Importo a base d'appalto (stima del costo dei pasti per il quinquennio)		116.207,02 €	4%	4.648,28 €
	di cui costi della manodopera (non soggetti a ribasso)*		46.483,00 €		
A2	Costi per la sicurezza da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso)		2.280,00 €	22%	501,60 €
	<b>Importo del Servizio (A1+A2)</b>		<b>118.487,02 €</b>		
<b>B - SOMME A DISPOSIZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE</b>					
B1	Imprevisti e accantonamento sussidiario revisione prezzi	5,00%	5.924,35 €	4%	236,97 €
B2	Incentivi alle funzioni tecniche (Art. 45 – D.Lgs. 36/2023)	2,00%	2.369,74 €		
B3	Spese di gara (CUC)	0,50%	592,44 €		
B4	Spese di gara (Contributo ANAC, ecc.)		35,00 €		
B6	IVA e altre imposte		5.386,85 €		<b>5.386,85 €</b>
	di cui: I.V.A. al	4%	4.885,25 €		
	di cui: I.V.A. al	22%	501,60 €		
	<b>SOMMANO (da B1 a B5)</b>		<b>14.308,38 €</b>		
	<b>TOTALE GENERALE (A+B)</b>		<b>132.795,40 €</b>		

\*Nota: L'incidenza della manodopera è stata prudenzialmente stimata nella misura del 40% dell'importo a base d'asta, calcolata in conformità ai minimi salariali del CCNL di settore per il personale operante presso la cucina interna.

Fine documento