



# **COMUNE DI PISOGNE**

**PROVINCIA DI BRESCIA**

Viale Vallecamonica, 2 25055 Pisogne

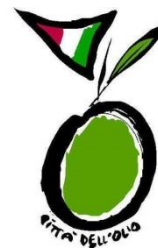
Tel. **0364/883011** - Fax: **0364/8830240**

C.F. - P.IVA : 00377510177

pec: [protocollo@pec.comune.pisogne.bs.it](mailto:protocollo@pec.comune.pisogne.bs.it)

E- mail: [info@comune.pisogne.bs.it](mailto:info@comune.pisogne.bs.it)

sito internet <http://www.comune.pisogne.bs.it>



## **PROGETTO PER IL SERVIZIO**

**DI MENSA SCOLASTICA BIOLOGICA (DECRETO MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI N. 14771 DEL 18 DICEMBRE 2017 “CRITERI E REQUISITI DELLE MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE”), A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, NELLA SCUOLA DELL’INFANZIA STATALE E NELLA SCUOLA PRIMARIA DI PISOGNE CAPOLUOGO.**

**PERIODO CONTRATTUALE:**

**ANNI SCOLASTICI: 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024**

**CON POSSIBILITA’ DI ESECUZIONE**

**DI ULTERIORI DUE ANNI SCOLASTICI (2024/2025 E 2025/2026)**

## RELAZIONE TECNICO - ILLUSTRATIVA

Il servizio di refezione scolastica, quale servizio a domanda individuale, viene garantito dall'Amministrazione Comunale nell'ambito delle proprie funzioni amministrative, agli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale, agli alunni frequentanti il tempo pieno della Scuola Primaria del Capoluogo, agli alunni che, pur non frequentando il tempo pieno si fermano presso il plesso scolastico dopo il termine delle lezioni antimeridiane e al personale scolastico, in attuazione del diritto allo studio.

Il servizio di mensa scolastica è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. E' inoltre considerato servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni.

L'area Servizi Sociali, Scolastici, SAP, cura l'organizzazione complessiva del servizio.

L'obiettivo del servizio di mensa scolastica è di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza al sistema scolastico indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli alunni che ne fanno richiesta. E' riconosciuto il diritto, per motivi di salute o per motivi religiosi, di poter usufruire di diete particolari.

Il Comune non possiede una adeguata organizzazione di mezzi e strumenti per gestire in proprio il servizio, per cui deve procedere alla sua esternalizzazione. Attraverso l'appalto pubblico il Comune intende assicurarsi una gestione efficace ed efficiente, garantendosi un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere giungerà a scadenza al termine dell'anno scolastico 2020/2021 e pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio dal prossimo anno scolastico 2021/2022.

Per la gestione del relativo appalto è redatta la presente progettazione, ai sensi dell'art. 23, commi 14 e 15 del Codice dei contratti pubblici approvato con D.Lgs. n. 50/2016 e smi.

Il Servizio si effettua in corrispondenza del calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità esaustivamente esplicitate nel Capitolato Speciale d'Appalto.

La durata prevista dell'appalto è di 3 anni, necessari a coprire gli anni scolastici 2021/22, 2022/23 e 2023/2024. E' prevista la possibilità di esecuzione di ulteriori due anni scolastici (2024/2025 e 2025/2026) ai sensi dell'art. 63 comma 5, D.Lgs. n. 50/2016.

L'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di mensa scolastica il quale prevede:

- a) preparazione (approvvigionamento delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) e fornitura dei pasti attraverso il sistema del legame fresco-caldo presso il centro cottura di proprietà o nella disponibilità dell'appaltatore, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- b) fornitura del corredo necessario alla consumazione del pasto;
- c) trasporto dei pasti dal centro cottura ai terminali di consumo, con mezzi dell'Appaltatore, in idonei contenitori termici a tenuta ermetica, certificati;

- d) allestimento dei refettori e/o locali di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprendente: sistemazione dei tavoli e delle sedie, sanificazione e apparecchiatura dei tavoli;
- e) somministrazione dei pasti mediante distribuzione da carrello e scodellamento;
- f) interventi di pulizia e sanificazione del locale “cucina/dispensa”, degli elettrodomestici e attrezzature ivi presenti, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione, sparecchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli, lavaggio e pulizia delle attrezzature, delle stoviglie, degli utensili e di quant’altro utilizzato per l’esecuzione del servizio;
- g) rimozione dei rifiuti dai terminali di produzione e distribuzione attraverso la raccolta differenziata, nel rispetto delle disposizioni previste dalla legge e dalla regolamentazione comunale in materia.
- h) fornitura di tutti i prodotti, i materiali e le attrezzature necessarie per il corretto svolgimento dei servizi sopra descritti, tenuto conto della possibilità, da parte dell’appaltatore, di utilizzare le attrezzature già presenti;
- i) la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per lo svolgimento del servizio, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili o di ulteriore necessità;
- j) la realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali ed eventuali informazioni inerenti il servizio;
- k) predisposizione (da parte di personale qualificato e specificatamente formato), fornitura e distribuzione di diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o stati patologici;
- l) la fornitura e la gestione di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle iscrizioni degli utenti, delle prenotazioni giornaliere, del pagamento dei pasti con sistema prepagato conforme a PagoPA e dei solleciti di pagamento per prevenire morosità (detto sistema dovrà poter essere utilizzato dal Comune anche per la prenotazione e il pagamento del Servizio Trasporto alunni);

Le materie prime e gli alimenti utilizzati per la produzione dei pasti devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate.

L’Amministrazione Comunale intende qualificare la propria mensa scolastica come “MENZA SCOLASTICA BIOLOGICA” ai sensi del Decreto n. 14771 del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali di concerto con il Ministro dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca e il Ministro della Salute.

Durante tutta la durata del contratto, la mensa scolastica dovrà poter essere qualificata biologica e tale da consentire all’Amministrazione Comunale di Pisogne di utilizzarne il marchio, pertanto l’appaltatore dovrà garantire che la mensa scolastica rispetti tutti i requisiti e le specifiche tecniche di cui all’allegato 1 “Percentuali minime, requisiti e specifiche tecniche della mensa scolastica biologica” del predetto Decreto. In particolare dovrà rispettare:

1) con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto stabilite:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 30%

Le deroghe eventualmente previste nel presente capitolato, in relazione alle percentuali di

cui sopra non potranno essere superiori al 20% e dovranno essere adeguatamente motivate.

2. Con riguardo alle norme di preparazione dei piatti dovranno essere rispettate le seguenti disposizioni:

- a) gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- b) gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- c) e' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- d) sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità predisposto da ATS della Montagna (v. allegati 3 e 4 del presente capitolato) e secondo linee guida che dovessero essere pubblicate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
- e) i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.
- f) nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

3. Criteri di separazione:

- a) nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli; tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).
- b) nelle fasi del trasporto (con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento CE n. 889/08), i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso, i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segni indelebili.

Nell'ambito dell'offerta tecnica prevista nel bando di gara, al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l'impatto ambientale, sono inseriti, tra gli altri, e con il massimo punteggio nella valutazione qualitativa dell'offerta, i seguenti criteri di premialità:

- a) impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166;
- b) percentuale di utilizzo di alimenti biologici di cui al punto 1 del presente allegato prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (l'area di produzione e' considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km), al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra.

Le materie prime biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente, comunitaria e nazionale, in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti che si intende qui integralmente richiamata.

In caso di mancato impiego dei prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- fornire immediata comunicazione al Comune;
- fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempimento, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

L'iscrizione da parte del Comune nell'elenco di cui all'art. 3 comma 5 del predetto decreto non esonera l'appaltatore, quale operatore del settore alimentare, dal rispetto delle normative vigenti in materia di salute e dai relativi controlli.

L'Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili, a richiesta del Comune, idonea certificazione e/o documentazione nella quale sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche o qualitative di cui sopra.

La suddetta documentazione e certificazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza della qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna dei pasti alle mense terminali);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla Ditta produttrice dei pasti;
- dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non devono essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) o derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate/fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

L'Appaltatore dovrà anche attenersi a quanto previsto nei seguenti documenti:

- "Indicazioni per l'elaborazione dei menù e la gestione della refezione scolastica" edizione 2017 del Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria u.o. Igiene degli Alimenti e Nutrizione di ATS Montagna (Allegato 5 al capitolato d'appalto).
- "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica" approvate con Decreto n. 14833 01/08/2002 della Direzione Generale della Sanità (Allegato 6 al capitolato d'appalto).
- Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute - Conferenza Unificata Provvedimento 29 aprile 2010 - intesa ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, G.U. n. 134 del 11.06.2010. (Allegato 7 al capitolato d'appalto).

L'Amministrazione Comunale, conformemente alla normativa vigente, mediante provvedimento della Giunta Comunale stabilisce annualmente la quota di compartecipazione al costo del servizio da parte delle famiglie degli alunni che usufruiscono del servizio.

Per l'affidamento dell'appalto del servizio di cui trattasi sarà espletata una procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 59 e 60 del D.Lgs, 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i., pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei criteri di valutazione indicati nel bando di gara predisposto dalla CUC "Area Vasta Brescia" SDT Sebino Bresciano, sulla base delle linee di indirizzo fornite dall'Amministrazione Comunale con Deliberazione n. 61 del 07/04/2021.

Ai fini della valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa è attribuito un peso pari a massimo 70 punti su 100 all'offerta tecnica e massimo 30 punti su 100 all'offerta economica.

A titolo esemplificativo, in sede di gara saranno oggetto di valutazione dell'offerta tecnica, con riserva di integrazioni e/o specificazioni da parte della CUC, i seguenti elementi:

## 10.1. OFFERTA TECNICA

Tot. Max. 70 punti così distribuiti:

a) Modalità di gestione del servizio e caratteristiche delle derrate alimentari (Tot. Punti 49)

<b>A1)</b> Impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166. E' attribuito l'intero punteggio se il progetto sarà valutato realistico e attuabile dalla commissione.	<b>Punti 10</b>
<b>A2)</b> Percentuale di utilizzo di alimenti biologici (tra quelli di cui all'art. 9 del capitolato d'appalto) prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio (l'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km), al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dal servizio, con particolare riferimento alla riduzione delle emissioni di gas effetto serra. Il Punteggio è rapportato alla percentuale sui prodotti biologici obbligatori di cui all'art. 9 del Capitolato Speciale d'Appalto.	<b>Max punti 10</b>
<b>A3)</b> Ai fini di ottenere una qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica: impegno ad aumentare la percentuale di utilizzo di materie prime di origine biologica imposte dall'art. 9 del capitolato, garantendo le percentuali, in peso e per singola tipologia di prodotto, di seguito indicate: <ul style="list-style-type: none"><li>- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90%</li><li>- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%</li><li>- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 50%</li></ul> Per ottenere l'attribuzione del punteggio premiante oltre alla dichiarazione di impegno il concorrente dovrà anche fornire dichiarazione che lo impegna a rispettare la seguente clausola: "Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non potranno essere superiori al 10% e dovranno essere adeguatamente motivate".	<b>Punti 2</b>
<b>A4)</b> Modalità di approvvigionamento delle materie prime: selezione ed accreditamento fornitori, elenco fornitori, frequenza delle forniture delle varie tipologie di prodotto, metodologie di verifica certificazioni, scadenze, provenienze, etichettature.	<b>Max punti 8</b> ottimale = fino a 8 adeguata = fino a 5 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0
<b>A5)</b> Progetto di valorizzazione di prodotti DOP e IGP, Equo-Solidali e a "Km zero" (area di produzione inferiore a 50 km dal centro cottura).	<b>Max punti 3</b> ottimale = 3 adeguato = 2 sufficiente = 1 insufficiente = 0
<b>A6)</b> Modalità di conservazione degli alimenti, preparazione, cottura e porzionamento dei pasti.	<b>Max punti 8</b> ottimale = fino a 8 adeguata = fino a 5 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0
<b>A7)</b> Alimentazione/classe omologazione ambientale dei mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti: Elettrica/ibrida = 3 Gpl/Metano = 2 Euro 6 = 1 Se si utilizza più di un mezzo e questi hanno classi ambientali differenti si attribuisce il punteggio medio.	<b>Max punti 3</b>

<b>A8)</b> Piano di pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto	<b>Max punti 5</b> adeguato = fino a 5 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0
---	--

**b) Organizzazione del personale (Tot. 15 Punti)**

<b>B1)</b> Organigramma: numero, qualifica, funzione e monte ore settimanale del personale destinato alla produzione (per il personale della cucina allegare curriculum), al trasporto, alla somministrazione dei pasti e alle operazioni di riordino e pulizia, specificando la distribuzione tra i diversi plessi scolastici ed il rapporto tra unità di personale addetto al servizio ai tavoli e gruppo servito (es. 1 addetta-o/.... fruitori del servizio). Deve essere allegato il curriculum del/della Dietista/dietologo-a che deve essere obbligatoriamente presente in organico (art. 21 del capitolato).	<b>Max punti 8</b> ottimale = fino a 8 adeguata = fino a 5 sufficiente = fino a 3 insufficiente = 0
<b>B2)</b> Piano di formazione e addestramento: modalità organizzative, monte ore previsto distinto per le varie figure professionali (addetti alla preparazione pasti, al trasporto e alla distribuzione), tematiche dell'addestramento distinto per la varie figure	<b>Max punti 4</b> adeguato = fino a 4 sufficiente = fino a 2 insufficiente = 0
<b>B3)</b> curriculum del responsabile del servizio previsto dall'art. 23 del Capitolato d'appalto	<b>Max punti 3</b> ottimale = 3 adeguata = fino a 2

**c) Ulteriori migliorie (Tot. Punti 6)**

<b>C1)</b> Numero di pasti* che la ditta si impegna a fornire gratuitamente nel corso dell'appalto su base triennale. <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1 punto</b> ogni 150 pasti gratuiti complessivi offerti per tutta la durata dell'appalto (tre anni scolastici).</li> </ul> <p>* Invece dei pasti come individuati nel capitolato d'appalto potrà essere richiesta la fornitura di merende o buffet; in questo caso sulla base della specificità (tipologia e quantità) della fornitura, la medesima sarà trasformata e declinata, in base al valore economico, in un numero di pasti corrispondente.</p>	<b>Max punti 4</b>
<b>C2)</b> Interventi/iniziative di sensibilizzazione verso gli alunni ed eventualmente le loro famiglie, di sensibilizzazione/educazione alimentare sulla conoscenza del cibo consumato quotidianamente, del biologico/ecologico, della necessità di ridurre lo spreco.	<b>Max punti 2</b> ottimo = 2 interessante = 1

La Commissione attribuirà i punteggi relativi ai sub elementi A1, A2, A3, A7 e C1 con le modalità di calcolo descritte nella precedente tabella. Per gli altri sub elementi provvederà a valutare qualitativamente i progetti: ciascun componente la commissione attribuirà al progetto la propria valutazione, dalla media di queste discenderà il punteggio da attribuire.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 42 su 70. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio reale (ossia prima della

eventuale riparametrazione finale) inferiore alla predetta soglia.

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna “D” della tabella è attribuito da parte di ciascun commissario, sulla base dell’autonomo e libero apprezzamento di discrezionalità tecnica, un valore variabile da zero ad uno secondo la seguente tabella di giudizi (con possibilità attribuzione di valori intermedi in caso di giudizi intermedi):

Valore	giudizio
1	ottimo
0,75	buono
0,50	discreto
0,25	sufficiente
0	Insufficiente o non valutabile

Per ciascun singolo elemento ovvero sub-elemento che compone l’elemento di valutazione, è effettuata la media, dei valori attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente di valutazione ( $V(a)_i$ ), definito con due cifre decimali (per arrotondamento, per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5), riportando ad 1 (uno) la media di valore più elevato e proporzionando a tale media di valore più elevato, le medie delle altre offerte, secondo la seguente formula:

$$V(a)_i = P_i / P_{\max}$$

dove:

$V(a)_i$  è il coefficiente (indice di valutazione) della prestazione del sub-elemento o dell’elemento (i) dell’offerta (a) compreso tra 0 (zero) e 1 (uno);

$P_i$  è la media dei coefficienti attribuiti dai commissari del sub-elemento o dell’elemento (i) dell’offerta (a) in esame;

$P_{\max}$  è la media di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari al sub-elemento o all’elemento (i) tra tutte le offerte.

\* \* \*

A ciascun singolo elemento ovvero sub-elemento che compone l’elemento di valutazione è assegnato un punteggio, costituito dal prodotto del relativo coefficiente per il peso/ sub-peso previsto e definito con due cifre decimali per arrotondamento (per eccesso se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5).

Non è richiesto per ogni singolo elemento il raggiungimento di un punteggio minimo.

Le proposte contenute nelle dichiarazioni d’offerta sono vincolanti per l’offerente e, in caso di aggiudicazione dell’appalto, entrano a far parte delle prestazioni contrattuali obbligatorie.

#### PROSPETTO ECONOMICO

La stima degli oneri necessari all’acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico.



Il calcolo è stato effettuato con riferimento al periodo considerato, e cioè gli anni scolastici 2021/22 - 2022/23 – 2023/24, comprensiva dell'opzione di rinnovo di ulteriori due anni (anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026) e sulla scorta dei dati relativi al numero di pasti/anno somministrati in media negli anni precedenti (n. 27.221/anno per un totale di 136.105 pasti nel periodo) e del costo unitario per pasto, posto a base d'asta, fissato in € 4,80 – iva esclusa, oltre ad €. 0.01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

	DESCRIZIONE	IMPORTO
<b>A</b>	IMPORTO COMPLESSIVO DEL SERVIZIO (anni 3+2)	<b>654.665,00</b>
<b>B</b>	DI CUI ONERI PER SICUREZZA NON SOGGETTI A RIBASSO	<b>1.361,00</b>
<b>C</b>	IVA (4%) SU IMPORTO COMPLESSIVO	<b>26.132,16</b>
<b>D</b>	<b>SPESE DI GARA:</b> contributo da corrispondere alla CUC € 3.273,33* contributo da corrispondere all'ANAC € 375,00* Compenso commissione di gara € 2.030,08* spese pubblicazione bando ed esito gara € 785,85**  * a cura della CUC in carico al Comune ** a cura della CUC in carico all'affidatario	<b>6.464,26</b>
	TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE (C+D)	<b>32.596,42</b>

#### IMPORTO ANNUO DEL SERVIZIO E PREZZO A BASE D'ASTA

Costo totaleAnnuale (senza IVA)	<b>130.933,00</b> di cui 273,00 oneri sicurezza
pasti annuali	<b>27.221</b>
Costo a pasto Prezzo a base d'asta	<b>4,80</b>
Incidenza del costo per la manodopera	57% del costo per singolo pasto posto a base d'asta

Si precisa che:

- Il quadro economico è idoneo a garantire il rispetto degli standard minimi imposti dal capitolato;

- Il costo del pasto è stato determinato avendo riguardo al costo del personale impiegato, agli oneri manutentivi, al costo delle derrate, al costo degli oneri di sicurezza, all'utile d'impresa, il costo della manodopera quantificata indicativamente nel 50% del costo del pasto.

Il prezzo unitario del singolo pasto, a base d'asta, su cui formulare la percentuale di ribasso, è pari ad € 4,80, oltre IVA al 4%.

Il D.U.V.R.I. redatto (Allegato 8 al Capitolato Speciale d'Appalto) è da considerarsi come valutazione preventiva e ricognitiva dei rischi standard e di interferenza, connessi al servizio di refezione scolastica, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Esso andrà integrato/modificato, prima dell'esecuzione del servizio, con le ulteriori indicazioni della ditta affidataria e delle scuole, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei

luoghi in cui verrà espletato l'appalto e con le istruzioni speciali contenute nel piano di emergenza delle singole scuole, in particolar modo, se del caso, prevedendo dettagliatamente tutte le misure anti COVID.

L'Amministrazione Comunale intende garantire ai destinatari un servizio di qualità sia sotto il profilo organizzativo che nutrizionale, a ridotto impatto ambientale.

I concorrenti che parteciperanno alla gara sono ditte specializzate nel settore della ristorazione, dotate di esperienza professionale, capacità tecniche ed organizzative, in grado di attenersi alla regolamentazione vigente in materia di sicurezza igienico-sanitaria e di rintracciabilità degli alimenti, e di realizzare un servizio conforme agli standard previsti da *Atsp della Montagna e alle linee di indirizzo Regionali e nazionali per la ristorazione scolastica*.

Il servizio è finanziato con risorse proprie di bilancio e con il pagamento delle tariffe a carico delle famiglie.

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal Capitolato Speciale di Appalto, è disciplinato dal Bando di gara e dall'offerta tecnica/qualitativa presentata dall'aggiudicatario.