

OGGETTO: PROGETTO DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI COLORNO. A.S. 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028

In data 1° aprile 2023 è entrato in vigore il Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36: “Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici”, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 77 del 31 marzo 2023 - Suppl. Ordinario n. 12. Le disposizioni del codice, con i relativi allegati hanno acquistato efficacia il 1° luglio 2023.

Ai sensi dell'art. 41, comma 12, del D.Lgs. 36/2023 la progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti e dagli enti concedenti mediante propri dipendenti in servizio. L'allegato I.7 definisce i contenuti minimi del progetto.

La presente relazione è redatta ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 36/2023 e si riferisce alla procedura per l'affidamento a terzi del servizio di refezione scolastica presso il nido d'infanzia comunale, la scuola dell'infanzia e la scuola primaria statali di Colorno.

Descrizione del servizio:

L'Ente locale, nell'esercizio delle funzioni nel campo dell'istruzione, svolge da sempre un ruolo predominante, investendo significative risorse finanziarie ed organizzative, e mettendo a disposizione gli edifici, gli arredi e le attrezzature scolastiche, oltre a provvedere alle manutenzioni.

Il servizio di refezione scolastica, come anche rilevato nella sentenza n. 7640 del 2 dicembre 2020 del Consiglio di Stato, è un servizio pubblico qualificabile non solo come facoltativo a domanda individuale ma anche come strumentale all'attività scolastica e strettamente correlato al diritto all'istruzione, di competenza dei Comuni ai sensi degli artt. 42 e 45 del DPR 616/1977 e dell'art. 3, comma 1, lettera a), punto 2), della L.R. 8 agosto 2001, n. 26.

Il Comune di Colorno anche dal prossimo anno scolastico ha intenzione di proseguire con l'affidamento a terzi della gestione del servizio di mensa scolastica confermandone la completa esternalizzazione, non avendo, l'Ente, personale che possa essere dedicato all'espletamento del servizio in questione.

Scuole presenti nel territorio comunale:

- Nido d'Infanzia comunale - Via Togliatti – Colorno;
- Scuola dell'Infanzia Statale – Istituto comprensivo P.L. Belloni – Via Togliatti – Colorno;
- Scuola Primaria Statale – Istituto comprensivo P.L. Belloni – P.le Vittorio Veneto – Colorno.

Utenti del servizio:

Nell'anno scolastico 2023/2024 gli utenti iscritti al servizio di refezione scolastica erano:

Bambini nido d'infanzia	36
Alunni scuola dell'infanzia	195

Insegnanti scuola dell'infanzia	24
Alunni scuola primaria tempo pieno	219
Insegnanti scuola primaria tempo pieno	13
Alunni scuola primaria tempo normale	180
Insegnanti scuola primaria tempo normale	11

Orari dei pasti:

SCUOLE	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLE DI'	GIOVEDI'	VENERDI'	SABATO
Nido d'infanzia	11,30	11,30	11,30	11,30	11,30	
Infanzia	11,40-11,45	11,40-11,45	11,40-11,45	11,40-11,45	11,40-11,45	
Primaria T.P.	12,00 I° turno 13,00 II° turno					
Primaria T.N.		12,00 I° turno 13,00 II° turno		13,00 unico turno		

Sono confermate le modalità organizzative che prevedono:

a) modalità del servizio presso la scuola dell'infanzia ed il nido d'infanzia:

- l'appalto comprende l'approvvigionamento delle derrate, la cottura e la distribuzione dei pasti e/o delle merende;
- per il nido d'infanzia, sono a carico dell'appaltatore: la preparazione di pasti e merende, l'approntamento dei carrelli di servizio, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua;
- per la scuola dell'infanzia: la preparazione di pasti, l'approntamento dei carrelli di servizio, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua nonché, nelle singole sezioni l'apprecchiatura dei tavoli, lo scodellamento ai bambini ed, al termine del pasto, la sparcchiatura e la scopatura del pavimento;
- la preparazione dei pasti avverrà nei locali e con le attrezzature che il committente mette a disposizione dell'appaltatore per tale uso, assumendosi gli oneri dei consumi di energia elettrica, gas e acqua.
- il committente mette a disposizione della ditta, nei locali dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come da inventario redatto da parte dell'ufficio tecnico comunale alla presa di possesso da parte della ditta;

b) modalità del servizio presso la scuola primaria:

- l'appalto prevede la fornitura di pasti veicolati in legume fresco-caldo da cucina centralizzata, in locazione o di proprietà dell'appaltatore, ma con cottura pasta presso le cucine in loco;

- i pasti sono consegnati, con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici, franco destino nei locali adibiti a mensa dal Comune;
- l'appalto comprende la distribuzione a tavola e/o con modalità self service, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua, la pulizia dei locali (cucina e refettori) e il lavaggio delle stoviglie, con personale dell'appaltatore;
- l'applicazione della modalità di somministrazione viene definita in accordo tra committente, Ditta appaltatrice e Dirigente scolastico. I primi piatti come brodi e minestrone di norma sono serviti al tavolo dal personale della Ditta affidataria relativamente all'utenza che ne fa richiesta;
- il committente mette a disposizione della ditta, nei locali dati in uso, le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio garantendo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene.
- il servizio viene effettuato in distinti refettori, uno per le classi a tempo pieno ed uno (nella sola giornata del martedì) per le classi a tempo normale, presso ciascuno dei quali operano distinti operatori (4 per il refettorio delle classi a tempo pieno dal lunedì al venerdì, 3 per il refettorio per le classi a tempo normale nel giornata del martedì).

Il servizio di refezione scolastica viene erogato, sulla base del calendario stabilito dal Ministero della Pubblica Istruzione, dalla Regione Emilia Romagna e dal Dirigente Scolastico, per 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria (classi a tempo pieno) statali, per 1 giorno settimanale per le classi a tempo normale della scuola primaria statale. Al riguardo si precisa che alle luce di apposite disposizioni ministeriali i rientri pomeridiani delle classi a tempo normale sono elevati a due per le classi 4a e 5a. Sono fatte salve nuove eventuali disposizioni ministeriali.

Per quanto riguarda il nido d'infanzia comunale, il servizio viene erogato per 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, dal 1° settembre al 30 giugno di ogni anno scolastico, prevedendo, in concomitanza con le vacanze natalizie il rientro in sezione già a partire dal 2 gennaio (se feriale) ed un solo giorno di chiusura durante le vacanze pasquali.

Il numero di pasti previsto per ogni anno scolastico di durata dell'appalto è il seguente:

Scuola	pasti presunti
Scuola dell'infanzia	26.500
Nido d'infanzia	5.400
Scuola primaria tempo pieno	33.600
Scuola primaria tempo normale	6.600
Totale	72.100

Il numero di merende previsto per ogni anno scolastico di durata dell'appalto, esclusivamente per il servizio di nido d'infanzia, è il seguente:

Scuola	merende presunte
Nido d'infanzia merende	4.100

Attrezzature:

Le attrezzature sono messe a disposizione dalla committenza come da verbale di consegna redatto a cura dell'ufficio tecnico comunale.

Gestione amministrativa del servizio:

Attualmente tutta la gestione inerente le iscrizioni, la verifica degli incassi delle tariffe, le attività di sollecito ai morosi e tutta la gestione amministrativa è a carico del Comune.

Anche nel periodo di durata del nuovo appalto tale gestione rimarrà a carico del Comune.

Le tariffe vengono determinate periodicamente dal Comune.

A titolo esemplificativo, si riportano le tariffe in vigore per l'a.s. 2023/2024:

tariffe pasto SCUOLA DELL'INFANZIA

residenti € 5,70
non residenti € 7,50

tariffe pasto SCUOLA PRIMARIA

residenti € 6,20
non residenti € 8,80

Per la descrizione delle puntuali modalità di gestione del servizio si rimanda comunque al capitolato speciale d'appalto.

Il servizio è attualmente gestito dalla Ditta CAMST Soc. Coop. a r.l., con sede a Villanova di Castenaso in Via Tosarelli 38.

Allo stato attuale nel servizio sono impiegate, presso i punti mensa delle scuola di Colorno 14 unità di personale con riferimento ai quali si applica il CCNL Turismo, Pubblici Esercizi, Ristorazione collettiva:

Unità organizzativa	Qualifica	Tipo orario	Codice orario	N° scatti anziani	Prossimo scatto	Superminimi
Sc.Primaria	Addetto servizi	Part-time verticale	20 ore	6	/	€ 185,94
Sc.Primaria	Banconiere	Part-time verticale	10 ore	2	Agosto 2027	€ 65,08
Sc.Primaria	Addetto servizi mensa	Part-time verticale	15 ore	0	Ottobre 2026	/
Sc.Primaria	Addetto servizi	Part-time orizzontale	20 ore	1	Aprile 2027	€ 30,99
Sc.Primaria	Addetto servizi	Part-time verticale	6 ore	0	Febbraio 2028	/
Sc.Primaria	Addetto servizi	Part-time verticale	3 ore	6	/	€ 187,50
Sc.dell'Infanzia	Cuoco	Part-time orizzontale	30 ore	6	/	€ 195,24
Sc.dell'Infanzia	Addetto	Part-time	20 ore	6	/	€ 185,94

	servizi	verticale				
Sc.dell'Infanzia	Addetto servizi mensa	Part-time verticale	15 ore	6	/	€ 187,50
Sc.dell'Infanzia	Addetto servizi mensa	Part-time verticale	10,5 ore	0	ottobre 2026	/
Sc.dell'Infanzia	Addetto servizi	Part-time verticale	15 ore	0	Ottobre 2025	/
Sc.dell'Infanzia	Addetto servizi mensa	Part-time verticale	7,5 ore	0	Ottobre 2026	/
Sc.dell'Infanzia	Addetto servizi mensa	Part-time verticale	7,5 ore	0	Ottobre 2026	/
Sc.dell'Infanzia	Addetto servizi	Part-time orizzont	7,5 ore	0	Febbraio 2028	/

L'aggiudicazione avverrà all'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.108, comma 2, lettera a) del D.Lgs. 36/2023, previo esame di apposita commissione nominata dalla CUC, valutabile in maniera da realizzare un equo rapporto tra qualità del servizio e prezzo richiesto (80% qualità – 20% prezzo).

Per quanto riguarda i punteggi relativi alla qualità del servizio questi saranno così ripartiti:

- a) sponsorizzazione o partenariato di progetti o iniziative culturali e/o educative: max 3 punti;
- b) offerta tecnica – proposta progettuale: max 77 punti.

Per quanto riguarda l'offerta tecnica è richiesta la predisposizione di un elaborato progettuale che abbia come contenuto i punti sotto descritti, che dovranno essere illustrati e trattati con chiarezza e concretezza. L'elaborato dovrà essere redatto in un massimo di 20 pagine, contenenti ciascuna un massimo di 400 parole. Non è ammesso il rimando ad altri allegati o ad altri documenti.

Costituiranno elementi di valutazione dell'offerta tecnica:

	Parametro qualità	Punti
	Criteri generali	57
A	Modalità di esecuzione del servizio: descrizione della funzionalità complessiva del servizio con particolare riferimento a modalità di approvvigionamento, rintracciabilità e frequenza di fornitura delle derrate; modalità operative di gestione e conservazione delle derrate, di preparazione e cottura dei pasti; modalità operative di confezionamento, veicolazione e somministrazione dei pasti; procedure di pulizia e sanificazione	8
B	Descrizione delle modalità di applicazione delle specifiche tecniche di base di cui ai criteri ambientali	10

	<p>minimi definiti dal D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 riferite a ciascuna tipologia di prestazione da rendere (centro cottura, terminale, cucina, utilizzo di prodotti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio, utilizzo di prodotti a “ km 0”, utilizzo di prodotti DOP, IGP, STG, tradizionali)</p>	
C	<p>Piano per la risoluzione delle emergenze per mancata consegna derrate o impossibilità di produzione dei pasti presso il/i centro/i pasti di riferimento</p>	5
D	<p>Progetto di informazione e sensibilizzazione agli utenti (alunni, docenti, famiglie), relativamente ad:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alimentazione, salute e ambiente; - provenienza territoriale degli alimenti; - stagionalità degli alimenti; - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. <p>Verrà particolarmente apprezzata la produzione di materiale informativo da distribuire alle famiglie.</p> <p>Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; le competenze professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.</p> <p>Resta inteso che detti progetti andranno concordati con i Dirigenti Scolastici e condivisi con l'Amministrazione comunale</p>	4
E	<p>Procedura di gestione delle non conformità segnalate dal Committente</p>	3
F	<p>Proposte migliorative del servizio rispetto alle prestazioni descritte nel capitolato</p>	10
G	<p>Possesso delle seguenti certificazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - certificato UNI EN ISO 9001 (certificazione sistema di gestione per la qualità); - registrazione EMAS o ISO 14001 (certificazione sistema di qualificazione ambientale); - certificato ISO 22000 (certificazione sistema della sicurezza alimentare); - certificato ISO 22005 (certificazione sistema rintracciabilità della filiera agro alimentare); - certificato SA 8000 (certificazione sistema di gestione qualità dell'organizzazione/responsabilità sociale d'impresa); 	6

	- certificato OHSAS 18001 (certificazione sistema gestione per la salute e la sicurezza sul lavoro)	
H	Complesso di risorse umane che la ditta intende destinare alla gestione del servizio oggetto dell'appalto e relative professionalità (dietisti, cuochi, addetti ai terminali di distribuzione, controllo qualità, addetti alla gestione del servizio, ecc...); verranno valutate, oltre all'entità delle risorse umane impiegate, anche le relative professionalità ed esperienza specifiche. Si chiede di specificare titoli di studio, durata del corso di studi, esperienza nel settore specifico della ristorazione collettiva scolastica del personale che si intende impiegare nel servizio.	8
I	Programma di formazione annuale aggiuntivo rispetto a quanto già previsto dalla vigente normativa regionale e relative disposizioni attuative	3
	Criteri premianti	20
L	Aumento delle percentuali di fornitura di prodotti biologici rispetto alle indicazioni del capitolato d'appalto	5
M	Strategie messe in atto per la riduzione dei rifiuti prodotti dal servizio di ristorazione scolastica nell'ottica del minor impatto ambientale; verranno considerate le strategie in fase di acquisto, preparazione e consumazione dei pasti	4
N	Progetto per il monitoraggio, per l'intera durata dell'appalto, dei generi alimentari non consumati in mensa (con riferimento sia ai cibi rimasti non distribuiti che a quelli già distribuiti e non consumati dagli utenti), finalizzato alla riduzione degli sprechi alimentari ed ad un miglior utilizzo delle risorse. Il progetto deve comprendere anche le azioni correttive (ad es. variazioni sui menù da concordarsi con l'Amministrazione) da applicare in caso evidenti sprechi.	8
O	Progetto per il recupero di prodotti non somministrati al fine della loro destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari. Si prevede la possibilità di assegnare punti all'offerente che si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale" e con quanto	3

previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166.

Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti, secondo quanto previsto dalla Legge 155/2003, la destinazione del cibo non somministrato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, corredata da uno specifico Protocollo sottoscritto tra Fornitore e Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale con il quale si attesti tale impegno per la distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI DELL'OFFERTA TECNICA – PROPOSTA PROGETTUALE

Ai fini dell'applicazione del metodo aggregativo - compensatore, per l'individuazione dei coefficienti da utilizzare per il calcolo dei punteggi da attribuire ai singoli elementi oggetto di valutazione si opererà come segue.

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo aggregativo compensatore (sistema dei coefficienti da 0 ad 1 assegnato discrezionalmente da ciascun commissario).

GRADO GIUDIZIO ATTRIBUITO DALLA GIUDICATRICE COMMISSIONE	COEFFICIENTE
Ottimo	1.00
Buono	0.80
Sufficiente	0.6
Insufficiente	0.4
Gravemente insufficiente	0.2
Inesistente	0

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$$

dove:

P_i = punteggio concorrente i ;

C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a , del concorrente i ;

C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b , del concorrente i ;

.....
 C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n , del concorrente i ;

P_a = peso criterio di valutazione a ;

P_b = peso criterio di valutazione b ;

.....
 P_n = peso criterio di valutazione n .

Al risultato della suddetta operazione verranno sommati i punteggi tabellari se presenti, già espressi

in valore assoluto, ottenuti dall'offerta del singolo concorrente.

Si precisa che il punteggio relativo al parametro di qualità di cui alla lettera G, verrà attribuito un punto per ogni certificazione, tra quelle previste, in possesso della ditta offerente.

Prima riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "riparametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

Seconda riparametrazione: al fine di non alterare i pesi stabiliti tra l'offerta tecnica e quella economica, se nel punteggio tecnico complessivo nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato.

In caso di discordanza tra le indicazioni numeriche generate dalla Piattaforma telematica SATER, rispetto a quelle messe a disposizione dalla Stazione appaltante, prevalgono senza riserve i valori e le indicazioni di quest'ultima. Ai fini dei calcoli per l'attribuzione dei punteggi (somme, medie, ponderazioni, riparametrazioni, calcolo delle soglie), per la formazione della graduatoria e ogni altra operazione vincolata dalle regole dell'aritmetica e della matematica, hanno valore giuridico esclusivamente le operazioni effettuate e i risultati ottenuti all'infuori della Piattaforma e verbalizzati allo scopo. Tali operazioni e risultati prevalgono su qualunque altro dato eventualmente difforme fornito dalla stessa Piattaforma.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELLA PROPOSTA DI SPONSORIZZAZIONE

Il punteggio alla proposta di sponsorizzazione o partenariato di progetti o iniziative culturali e/o educative verrà attribuito nel modo seguente:

- punteggio massimo alla ditta che avrà offerto l'importo annuo da destinare a titolo di sponsorizzazione o partenariato di progetti e iniziative educative o culturali attivate dal Comune di Colorno più alto;
- per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio alle altre proposte verrà utilizzata la seguente proporzione:

importo offerto sta a importo più alto come X sta a punteggio massimo.

METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Il punteggio all'offerta economica verrà attribuito nel modo seguente:

- il punteggio massimo all'offerta che presenterà il massimo ribasso;
- per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio alle altre offerte verrà utilizzata la seguente formula:

*Punteggio * (Ribasso Offerto / Massimo Ribasso Offerto)*

Il concorrente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale:

- 1) iscrizione alla C.C.I.A.A. - Registro delle Imprese ovvero nel Registro Professionale dello Stato residenza delle imprese aventi sede in uno Stato dell'Unione Europea, per attività compatibili con la natura del servizio oggetto del presente capitolato;
- 2) assenza della cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui agli artt. 94 e segg. del D.Lgs. 36/2023;

Requisiti di capacità tecnica e professionale:

- 1) esperienza maturata negli ultimi tre anni anteriori alla data di indizione della gara (2021-2022-2023) nell'espletamento di servizi oggetto della presente gara, per conto di enti pubblici e/o privati per un importo complessivo non inferiore all'importo posto a base di gara;
- 2) possesso delle autorizzazioni sanitarie ai sensi della Legge 283/1962 e s.m.i.;
- 3) possesso di un piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 Reg. CE 852/2004;
- 4) proprietà o disponibilità o impegno a reperire, per tutta la durata del contratto, un centro di cottura posto ad una distanza dal luogo di esecuzione del servizio non superiore a 30 Km e di un secondo centro cottura sostitutivo ad una distanza dal luogo di esecuzione del servizio non superiore a 40 Km (per il calcolo della distanza si farà riferimento alla somma delle diverse distanze tra il centro di produzione pasti ed il plesso scolastico che ospita la scuola primaria, calcolate con Via Michelin, percorso più breve);

Requisiti di capacità economica e finanziaria:

- 1) fatturato globale dell'impresa negli ultimi tre anni anteriori alla pubblicazione del presente disciplinare (2021-2022-2023) di importo non inferiore all'importo posto a base di gara (in caso di RTI il requisito deve essere posseduto dal raggruppamento nel complesso);
- 2) solidità economica dimostrata da almeno due dichiarazioni bancarie di affidabilità (in caso di RTI tali referenze dovranno essere prodotte da ciascuna impresa associata).

Sopralluogo: al fine di una consapevole presentazione dell'offerta, il sopralluogo, presso i locali dove deve eseguirsi il servizio, è consigliato ma non obbligatorio. Qualora le ditte concorrenti volessero effettuare il sopralluogo, dovranno richiedere un appuntamento via mail al referente dell'Ufficio Scuola del Comune di Colorno: Dott.ssa Elisabetta Martani - e.martani@comune.colorno.pr.it. Il Responsabile di Settore rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente allegherà ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante dell'impresa o da suo incaricato munito di delega. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese. In caso di A.T.I., il sopralluogo potrà essere effettuato da una delle imprese del raggruppamento.

Documenti inerenti la sicurezza:

Presso le strutture comunali che ospitano i locali cucina/refezione destinati al servizio sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI allegato al capitolato che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

Calcolo degli importo per l'acquisizione del servizio e prospetto economico:

L'importo a base di gara per ogni pasto/merenda è fissato nel seguente modo:

	Importo	Costi manodopera non soggetti a ribasso	Costi sicurezza non soggetti a ribasso	Importo soggetto a ribasso
Pasti nido d'infanzia – prodotti in loco	€ 6,45 + IVA	€ 2,19 + IVA	€ 0,02 + IVA	€ 4,24 + IVA
Pasti scuola dell'infanzia – prodotti in loco	€ 6,45 + IVA	€ 2,19 + IVA	€ 0,02 + IVA	€ 4,24 + IVA
Pasti scuola primaria – pasti veicolati	€ 6,64 + IVA	€ 2,26 + IVA	€ 0,02 + IVA	€ 4,36 + IVA
Merende d'infanzia nido	€ 0,57 + IVA	€ 0,19 + IVA	€ 0,02 + IVA	€ 0,36 + IVA

L'importo a base d'asta è comprensivo di tutti gli oneri e di tutte le prestazioni previste e meglio precisate nel capitolato, niente escluso ed eccettuato. L'aggiudicataria non avrà, perciò, ragione di pretendere sovrapprezzi ed indennità speciali di alcun genere per l'aumento dei costi o per costi non previsti.

L'importo a base di gara è stato determinato partendo dall'importo previsto dalla vigente convenzione Intercenter (ivi comprese le quote per la certificazione Mensa Bio e per la certificazione Mensa Eccellenza Bio) il quale è stato incrementato nella misura del 10% alla luce del fatto che l'Amministrazione ha ritenuto di applicare in modo puntuale i criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 prevedendo percentuali di prodotti biologici maggiori rispetto a quelle previste nella citata convenzione, sia porre in capo alla ditta Appaltatrice ulteriori e diversi oneri tra cui rimborso spese per controlli mensa, servizio pulizie straordinarie, sponsorizzazione di iniziative educative e/o culturali, parimenti non previsti nella citata convenzione Intercenter.

L'incidenza delle spese di personale è stata determinata nella misura del 34% del costo pasto previsto mentre quella conseguente all'applicazione puntuale dei criteri ambientali minimi di cui al D.M. 10 marzo 2020 è stata determinata, anche alla luce di specifici pareri ANAC in merito, nella misura del 48% del costo pasto.

Prospetto riepilogativo (gli importi sono IVA esclusa):

valore annuo per ogni anno scolastico di durata dell'appalto

	Pasti/merende	Importo unitario a base di gara	Importo annuo a base di gara	Costi manodopera non soggetti a ribasso	Costi sicurezza non soggetti a ribasso	Importo soggetto a ribasso
Pasti nido d'infanzia – prodotti in loco	5.400	€ 6,45	€ 34.830,00	€ 11.826,00	€ 108,00	€ 22.896,00

Pasti scuola dell'infanzia – prodotti in loco	26.500	€ 6,45	€ 170.925,00	€ 58.035,00	€ 530,00	€ 112.360,00
Pasti scuola primaria – pasti veicolati	40.200	€ 6,64	€ 266.928,00	€ 90.852,00	€ 804,00	€ 175.272,00
Merende nido d'infanzia	4.100	€ 0,57	€ 2.337,00	€ 779,00	€ 82,00	€ 1.476,00

valore complessivo dell'appalto

	Pasti/merende	Importo a base di gara	Costi manodopera non soggetti a ribasso	Costi sicurezza non soggetti a ribasso	Importo soggetto a ribasso
Pasti totali	288.400	€ 1.890.732,00	€ 642.852,00	€ 5.768,00	€ 1.242.112,00
Merende totali	16.400	€ 9.348,00	€ 3.116,00	€ 328,00	€ 5.904,00
TOTALE		€ 1.900.080,00	€ 645.968,00	€ 6.096,00	€ 1.248.016,00

Capitolato speciale d'appalto:

Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale è allegato alla determinazione di approvazione del presente progetto (Allegato B).