



## Comune di Copparo

Via Roma 28, 44034 Copparo (Ferrara) • tel. 0532 864511 • [comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it](mailto:comune.copparo@cert.comune.copparo.fe.it) • [www.comune.copparo.fe.it](http://www.comune.copparo.fe.it)

### RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

#### Art. 23 D.Lgs. 50/2016

## PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI COPPARO PER IL PERIODO DAL 01/09/2023 AL 31/08/2026 (AA.SS. 2023/24-2024/25-2025/26) SECONDO I CRITERI AMBIENTALI MINIMI (D.M. 10 MARZO 2020) MEDIANTE PROCEDURA APERTA

### 1. FORMA DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

Il servizio di che trattasi è qualificabile come **CPV: 55524000-9** “Servizi di ristorazione scolastica”.

Codice Unico Intervento (CUI): **S000539303842023000003**

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta comunitaria, aggiudicata come da Art. 60 e 95 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii sulla base del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo.

In relazione al presente appalto è stato acquisito dalla Centrale Unica di Committenza dell’Unione dei Comuni Terre e Fiumi in modalità accordo quadro/convenzione il seguente codice identificativo di gara **CIG (padre): 9746138F7E** (al termine della procedura di gara, Il Comune di Copparo procederà all’aggiudicazione definitiva ed alla successiva sottoscrizione del contratto con acquisizione di CIG derivato)

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura pubblica.

### 2. DATI GENERALI DI CONTESTO E DESCRIZIONE DEI SERVIZI

Il servizio di refezione scolastica, svolto dal comune nell’ambito delle funzioni amministrative delegate riferite alla cosiddetta “assistenza scolastica”, è un servizio considerato di pubblica utilità e non può essere interrotto o sospeso se non per comprovate cause di forza maggiore. È 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'organizzazione complessiva del servizio è in carico al Comune di Copparo – Servizi educativi e scolastici.

L’obiettivo del servizio di refezione scolastica è quello di favorire l’adempimento dell’obbligo scolastico, facilitando dunque l’accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico - formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con imparzialità e accoglie le esigenze degli iscritti al servizio che, per motivi di salute o per motivi religiosi, chiedono di poter seguire diete particolari con menù personalizzato.

Il Comune non possiede né personale specializzato in possesso dei prescritti requisiti di legge né 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 ritiene si possa assicurare una gestione efficace ed efficiente, rimanendo in ogni caso in capo all’Amministrazione Comunale un ruolo fondamentale di indirizzo e di controllo sulla gestione.

Il contratto attualmente in essere giungerà a scadenza al termine del mese di agosto 2023, pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto che gestirà il servizio a partire dall'anno scolastico 2023/24 per i prossimi tre (3) anni scolastici, ovvero per il periodo 1° settembre 2023-31 agosto 2026.

Per la gestione del relativo appalto viene 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.

L'appalto ha per oggetto la gestione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi, così come stabilito dalle vigenti linee guida regionali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, con particolare attenzione ai criteri minimi ambientali imposti dal Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020: il nuovo Decreto infatti ha aggiornato una disciplina ormai obsoleta quanto a prodotti alimentari e materiali da utilizzare nella ristorazione collettiva e impone di perseguire con maggiore efficacia gli obiettivi di riduzione degli sprechi e della produzione dei rifiuti

### Plessi scolastici

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, gli insegnanti ed il personale ausiliario/ATA delle scuole descritte nella sottostante tabella:

PLESSO E INDIRIZZO	TIPOLOGIA DI SERVIZIO	MENSA	Addette richieste dal Comune alla Ditta	Orario di Servizio
<b>Sc. Primaria stat.di Copparo</b> Sede Piazza Libertà 5	RILEVAZIONE PRESENZE, PASTI VEICOLATI CON SPORZIONAMENTO 16 classi circa	3 refettori con scaldavivande, 2 cucinette	6 addette (2 per mensa)	Presenza richiesta almeno dalle 11.30 alle 14.30 (+ tempo rilevazione presenze con tablet)
<b>Sc. Primaria stat. di Tamara</b> Piazza XX settembre, 80	RILEVAZIONE PRESENZE, PASTI VEICOLATI CON SPORZIONAMENTO 5 classi	1 refettorio con scaldavivande 1 cucinetta	2 addette	Presenza richiesta almeno dalle 11.30 alle 14.30 (+ tempo rilevazione presenze con tablet)
<b>Scuola d'infanzia stat. di Coccanile</b> Via Cavallari, 7	RILEVAZIONE PRESENZE, PREPARAZIONE COLAZIONE E MERENDE, PASTI VEICOLATI CON SPORZIONAMENTO 1 sezione	1 cucinetta mensa effettuata in aula polivalente	1 addetta	Presenza richiesta almeno nelle seguenti fasce orarie: 8.30-9.30 / 11.30-13.30 / 15.00-16.00 (compresa rilevazione presenze con tablet)
<b>Scuola d'infanzia stat. di Saletta</b> Via Pizzinardi, 3	RILEVAZIONE PRESENZE, PREPARAZIONE COLAZIONE E MERENDE, PASTI VEICOLATI CON SPORZIONAMENTO 1 sezione	1 cucinetta mensa effettuata in aula polivalente	1 addetta	Presenza richiesta almeno nelle seguenti fasce orarie: 8.30-9.30 / 11.30-13.30 / 15.00-16.00 (compresa rilevazione presenze con tablet)
<b>Scuola d'infanzia com.le Gulinelli</b> Piazzetta Marchesi, 11	PASTI VEICOLATI senza sporzionamento 3 sezioni	1 cucinetta	//	Consegna pasti alle 11.45
<b>Plesso com.le Cadore (Nido e Scuola d'inf.)</b> Via Cadore, 28	PASTI VEICOLATI senza sporzionamento 1 sezione Nido (1-3 anni) 1 sezione infanzia (3-6 anni)	1 cucinetta	//	Consegna pasti NIDO alle 10.45 Consegna pasti INFANZIA alle 11.45
<b>Nido com.le Gramsci</b> Via Gramsci 23	<b>1 SEZIONE LATTANTI</b> RILEVAZIONE PRESENZE, PRODUZIONE PASTI/MERENDE-TRAMITE CUOCA IN LOCO	1 CUCINA per produzione pasti + Locale cucinetta in sez. lattanti	1 addetta/cuoca	Presenza richiesta almeno dalle 9.00 alle 12.00 (compresa rilevazione presenze con tablet)
	<b>2 SEZIONI SEMIDIVEZZI E DIVEZZI</b> PASTI VEICOLATI senza sporzionamento	Spazio con frigo dedicato in cucina	//	Consegna pasti alle 10.45

Il servizio si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità organizzative esaurientemente esplicitate nel Capitolato tecnico.

## Tipologia delle prestazioni

Il servizio prevede:

1. l'approvvigionamento di derrate necessarie alla realizzazione dei menù e di tutto il materiale necessario all'espletamento del servizio (stoviglie, attrezzature, arredi, prodotti pulizie, ecc.)
2. rilevazione presenze e ordinazione dei pasti in tutti i plessi attraverso personale dell'aggiudicatario (ad eccezione dei plessi Gulinelli, Cadore e sezioni semidivezzi-divezzi Gramsci, dove è presente personale ausiliario all'uopo)
3. rendicontazione dei pasti forniti
4. la produzione e il confezionamento dei pasti da asportare nelle scuole presso il centro pasti dell'appaltatore
5. il trasporto e la consegna dei pasti pronti alle scuole interessate
6. la produzione dei pasti presso la cucina del Nido Gramsci per menù lattanti e relativa gestione/pulizia dei locali cucina
7. il controllo di idoneità dei pasti consegnati dal trasportatore (ed eventuali segnalazioni di non conformità)
8. lo sporzionamento dei pasti all'utenza (al tavolo o al self) nelle scuole dell'infanzia statali e primarie
9. il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei terminali di consumo del pasto, delle attrezzature e stoviglie, la pulizia e il lavaggio dei locali cucina e refettori (pavimenti compresi) presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento o preparazione in loco,
10. sostegno agli alunni delle scuole primarie nelle operazioni di riassetto e smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica secondo i principi della raccolta differenziata in essere nel nostro Comune
11. conferimento rifiuti raccolta differenziata
12. il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito dal Capitolato tecnico

Per il dettaglio delle prestazioni si rimanda al capitolato tecnico.

### "Ratio" del Capitolato speciale e descrittivo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica 2023-2026

Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale è stato rivisto nella sua struttura testuale per facilitarne la lettura e il reperimento delle informazioni per macro-titoli: in particolare il documento viene suddiviso in 5 parti dedicate agli aspetti generali e contrattuali, alle disposizioni specifiche sulla refezione, al personale impiegato, agli aspetti di comunicazione e partecipazione dell'utenza, alle attività di vigilanza esercitate dall'amministrazione. Sulla base dei nuovi Cam 2020 in vigore, delle linee guida della ristorazione scolastica, accolte altresì le suggestioni dei rappresentanti della Commissione Mensa, si segnalano i seguenti temi portanti del capitolato tecnico:

- in un'ottica di riduzione reale delle quantità di rifiuti legati alla refezione scolastica, l'appalto dispone l'esclusivo utilizzo delle stoviglie in materiale plastico infrangibile BPA free (ceramica e vetro laddove richiesti per esigenze pedagogiche) lavabile e riutilizzabile, nonché la dotazione di idonee lavastoviglie per la ristorazione collettiva in tutti i plessi interessati.
- il materiale monouso è consentito solo nei casi di emergenza e per la somministrazione delle diete speciali e comunque deve rispondere a requisiti di sostenibilità ambientale (biodegradabile e compostabile)
- significativo aumento delle percentuali di prodotti biologici (anche in vista di un possibile accreditamento quale mensa biologica attraverso Bando MpaF) e di prodotti nazionali e locali, a filiera corta, per i quali verranno richieste le schede tecniche e sui quali verranno effettuati controlli capillari
- utilizzo acqua di rete in tutti i plessi (ad eccezione per legge della sez. lattanti del Nido Gramsci), con fornitura e lavaggio di caraffe con coperchio in ogni mensa;
- verifiche analitiche trimestrali, invece che annuali, sull'acqua potabile del centro pasti e dei terminali di distribuzione (rubinetti per raccolta acqua di rete e produzione pasti) con monitoraggio dei risultati e delle eventuali azioni correttive
- utilizzo di **apparecchiature a basso consumo energetico** secondo i criteri fissati dall'Energy Label (classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni)
- supervisione e sostegno agli alunni nelle operazioni di riassetto con particolare attenzione alla **raccolta differenziata** (predisposizione dell'angolo di "sbarazzo", presenza dell'addetta per aiutare i bambini con i vassoi secondo le indicazioni del personale docente, fornitura dei bidoni e relativi sacchi in numero idoneo a carico della Ditta)
- introduzione **macedonia/frutta come merenda mattutina** alla scuola primaria 1 volta al mese e maggiore diversificazione della frutta di stagione sia come merenda che a fine pasto: richiesta del calendario e comunicazione alle famiglie

- stampa e/o invio in formato elettronico dei **menù diete speciali** per gli utenti con menù personalizzati (finora solo stampa del menù comune)
- possibilità di introdurre alla scuola primaria il **pasto domestico** da consumare a scuola (decisione che spetta comunque al Dirigente scolastico)
- vincolo per la Ditta Aggiudicataria di avviare un progetto per il recupero e la distribuzione gratuita delle **eccedenze alimentari** tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, in conformità alla normativa vigente e attivando un protocollo autorizzato dagli organismi di controllo competenti sul territorio quali U.O.IAN e Servizio Veterinario
- Supporto e sostegno della Ditta per **eventi organizzati dal Comune** su tematiche di sostenibilità ambientale e di educazione alimentare
- Obbligo per la ditta di sottoporre **indagini di customer** all'utenza
- Revisione dell'allegato contenente **grammature, tabelle dietetiche e menù**: stop al menù di 4 settimane a scalare ed introduzione dei menù stagionali per evitare la monotonia delle pietanze e incoraggiare la diversificazione delle ricette e delle materie prime

Per la preparazione ed il confezionamento dei pasti è previsto l'utilizzo di derrate alimentari che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti: prodotti da agricoltura biologica, prodotti a produzione integrata, prodotti DOP, prodotti del commercio equo e solidale, prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale, secondo le caratteristiche merceologiche definite nel relativo allegato al Capitolato tecnico.

I pasti sono preparati come da menù e con le grammature e secondo le tabelle di conversione crudo/cotto, allegati al capitolato tecnico, che recepiscono le linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Emilia Romagna (allegato alla delibera n. 2188 del 13.12.2012) e le indicazioni dell'AUSL di Ferrara.

In occasione delle ricorrenze (Natale, Pasqua, Carnevale, ecc..), può essere richiesta la somministrazione di menù particolari con impiego di alimenti tradizionalmente utilizzati per la circostanza.

Per le gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto potrà essere richiesto il confezionamento di "cestini" individuali, secondo le specifiche fornite nelle Linee Guida del SIAN di Ferrara.

Deve essere garantita la possibilità di preparare diete "speciali", che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti ed è previsto un menù in bianco predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti.

È inoltre prevista la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi etico-religiosi.

Come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, si recepiscono e perseguono i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM 10 marzo 2020 sopra richiamato. In particolare l'amministrazione comunale obbliga la Ditta appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; trasporti; consumi energetici; pulizie dei locali; requisiti degli imballaggi; gestione dei rifiuti; informazione agli utenti, ecc.

I **menù** devono essere diversificati per:

- A) menù nido (dai 3 ai 12 mesi): in base al grado di svezzamento del lattante sarà proposta una Dieta latte a base di latte materno o latte formulato, oppure altre bevande come tisane e camomilla per dissetare il bambino (che dovranno essere a carico della Ditta aggiudicataria) oppure menù del lattante;
- B) menù nido (a partire dai 12 mesi) e menù scuola d'infanzia: Sono previsti: colazione o spuntino del mattino per i bambini, pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto, merenda pomeridiana per i bambini. La tipologia di frutta somministrata per la merenda di metà mattina non deve essere la stessa proposta per il pranzo;
- C) menù primaria: esso prevede il pranzo per i bambini e gli adulti aventi diritto;
- D) menù diete etico-religiose (di cui sempre menù No carne e menù No suino)
- E) menù celiachia
- F) menù diete speciali per motivi di salute (personalizzati per bambino)

I menù per i pasti veicolati sono strutturati in maniera specifica seguendo le 4 stagioni, primavera, estate, autunno e inverno, al fine di garantire la varietà necessaria ed evitare la monotonia del pasto. Qualora la

rotazione dei menu' non venisse rispettata, la stazione appaltante interverrà richiedendone l'applicazione. La ciclicità del menù per i pasti veicolati viene stabilita dalla tabella sottostante:

<b>TIPOLOGIA MENU' E PERIODO</b>	<b>Menù estivo</b>	<b>Menù autunnale</b>	<b>Menù invernale</b>	<b>Menù primaverile</b>	<b>Menù estivo</b>
Inizio menù	Avvio scuole	Metà ottobre	Inizio dicembre	Inizio marzo	Inizio maggio
Fine menù	Metà ottobre	Fine novembre	Fine febbraio	Fine aprile	Fine giugno e centri estivi

*Tali date possono subire variazioni a causa di particolari condizioni climatiche o cause organizzative, sempre comunque autorizzate o decise dall'Amministrazione.*

Sulla base della suddetta ciclicità, si richiede all'Appaltatore l'invio dei menù e il relativo calendario prima dell'inizio dell'anno educativo/scolastico al fine di darne opportuna comunicazione alle scuole e alle famiglie (anche mediante pubblicazione sul sito internet). È altresì richiesto all'Appaltatore l'invio obbligatorio dei menu personalizzati degli alunni con diete speciali (le modalità di invio cartaceo o digitale saranno concordate all'inizio dell'anno scolastico, anche in base al numero degli utenti effettivi).

Non è consentita l'utilizzo del cosiddetto "menù a scalare".

### 3. GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

La pianificazione e l'organizzazione della refezione scolastica nei vari plessi (ad esclusione della rilevazione delle presenze), le iscrizioni, la verifica degli incassi delle rette, le attività di controllo delle morosità, nonché tutta la gestione amministrativa del servizio sono a carico del Comune.

Il Regolamento comunale del servizio refezione è stato approvato con delibera del Consiglio Comunale n.28 del 24.04.2013 e s.m.i. (Delibera di C.C. n. 82/2015).

### 4. DURATA

L'appalto del nuovo servizio di refezione scolastica avrà la durata di tre (3) anni scolastici per il periodo compreso dal 1° settembre 2023 al 31 agosto 2026.

### 5. RINNOVI/PROROGHE

Non sono previsti rinnovi.

Non sono previste proroghe.

### 6. SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO DEL SERVIZIO

L'Impresa ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele di cui agli articoli precedenti e, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81 del 9 aprile 2008.

L'Aggiudicatario, dall'inizio del servizio, dovrà disporre del Documento sulla Valutazione dei Rischi ai sensi del D.Lgs 81/2008 e trasmettere all'Amministrazione la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro del DVR.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 del citato D.lgs. n. 81/2008 il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un unico Documento di Valutazione dei Rischi che indichi le misure adottate per eliminare ovvero, laddove ciò non fosse possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Detto documento deve essere allegato al contratto di Appalto.

A tal fine i datori di lavoro devono promuovere la cooperazione ed il coordinamento, ed in particolare: cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro per incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti a interferenze tra i lavori delle diverse imprese, ove presenti, coinvolte nell'esecuzione del servizio complessivo offerto.

In particolare, il personale formato dalla ditta è tenuto a partecipare, in quanto personale operante presso la struttura, alle procedure per la gestione dell'emergenza (emergenza, primo soccorso, lotta antincendio, ecc.) secondo le indicazioni contenute nel DUVRI (Allegato F al presente Capitolato)

Eventuali variazioni tecniche ed organizzative non prevedibili a priori che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra il RSPP dell'Amministrazione e il Responsabile della sicurezza dell'Aggiudicatario a seguito dei quali si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali.

Resta a carico dell'aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" sono quantificati come segue:

€ 300,00 + Iva al 22% non soggetti a ribasso per l'A.S. 2023/24

€ 300,00 + Iva al 22% non soggetti a ribasso per l'A.S. 2024/25

€ 300,00 + Iva al 22% non soggetti a ribasso per l'A.S. 2025/26

per un totale di € 1.098,00 compresa IVA di legge al 22% per l'intero periodo contrattuale,

## 7. VALORE DELL'APPALTO

### a) QUANTITA' PRESUNTE

Si riportano i dati relativi alla proiezione dei pasti per l'a.s. 2023/24, elaborati tenendo in considerazione la media dei pasti effettivamente erogati e degli alunni iscritti, nonché il trend demografico del territorio degli ultimi 4 anni scolastici:

PLESSO	PASTI BAMBINI	PASTI ADULTI	TOTALE PASTI PER PLESSO	TOTALI AGGREGATI
<b>1. Nido d'infanzia comunale Gramsci</b> (Comune di Copparo)	6.800	1.600	8.400	<b>TOT. NIDO</b> Bambini: 8.900 Adulti: 1.600
<b>2. Nido d'infanzia comunale Cadore</b> (Comune di Copparo)	2.100	0	2.100	
<b>3. Scuola d'infanzia comunale Gulinelli</b> (Comune di Copparo)	8.600	1.260	9.860	<b>TOT. SC. INF. COM.LI</b> Bambini: 13.800 Adulti: 1.260
<b>4. Scuola d'infanzia comunale Cadore</b> (Comune di Copparo)	5.200	0	5.200	
<b>5. Scuola d'infanzia statale di Coccianile</b> (Ist.Compr. Copparo)	2.900	1.020	3.920	<b>TOT. SC. INF. STAT.LI</b> Bambini: 6.100 Adulti: 1.720
<b>6. Scuola d'infanzia statale di Saletta</b> (Ist.Compr. Copparo)	3.200	700	3.900	
<b>7. Scuola Primaria Copparo</b> (Ist.Compr. Copparo)	32.700	2.350	35.050	<b>TOT. SC. PRIMARIE</b> Bambini: 36.950 Adulti: 2.670
<b>8. Scuola Primaria Tamara</b> (Ist.Compr. Copparo)	4.250	320	4.570	
<b>TOTALI</b>	<b>65.750</b>	<b>7.250</b>	<b>73.000</b>	<b>Stima pasti/anno 73.000</b>

\* I pasti degli adulti (educatori, insegnanti, personale ausiliario) in servizio presso il plesso Nido e Scuola infanzia Cadore sono a carico della Ditta affidataria dell'appalto dei suddetti servizi educativi.

I periodi di somministrazione pasti sono stati considerati come segue:

- Nidi comunali: dal 1° settembre al 31 luglio, compreso servizio estivo (indicativamente 75 bambini per 5 pasti a settimana per tot. 190 giorni nell'anno scolastico)
- Scuole dell'infanzia comunali: dal 1° settembre al 31 luglio, compreso servizio estivo (indicativamente 90 bambini per 5 pasti a settimana per tot. 190 giorni nell'anno scolastico)
- Scuole dell'infanzia statali: indicativamente da metà settembre al 30 giugno, secondo il calendario scolastico regionale (indicativamente 50 alunni per n. 5 pasti/settimana per 180 giorni nell'anno scolastico)
- Scuole primarie: indicativamente da metà settembre alla prima settimana di giugno, secondo il calendario scolastico regionale (indicativamente 170 giorni per le classi a tempo pieno e 70 giorni per



le classi a tempo modulare). Giornalmente il numero dei pasti nelle scuole primarie risulterà differenziato in rapporto al tempo scuola richiesto dagli iscritti: per l'a.s. 2023/24 si prevedono n. 14 classi a tempo modulare (2 pasti a settimana) + N. 7 classi a tempo pieno (5 pasti a settimana)

Nel corso dell'anno l'organizzazione del servizio potrà variare per garantire una maggiore funzionalità dello stesso, anche su richiesta del personale scolastico (es. attivazione del c.d. "pasto domestico"). Questa nuova organizzazione potrebbe richiedere l'aumento o la diminuzione dei punti self e/o l'aumento o la diminuzione del monte ore o delle unità di personale impegnato, senza alcun costo aggiuntivo per la stazione appaltante.

Nel caso in cui le autorità scolastiche comunicano la sospensione delle attività didattiche, per qualsiasi motivo, potrà essere data comunicazione all'impresa anche con un solo giorno d'anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla stessa.

#### **b) PREZZO UNITARIO SINGOLO PASTO**

La stima del prezzo unitario del singolo pasto è stato calcolato in riferimento al periodo considerato ovvero al triennio 2023/24– 2024/25 – 2025/26 e sulla scorta dei dati relativi a:

- ✓ Previsione numero di pasti/anno sulla base dei pasti effettivamente somministrati negli anni precedenti
- ✓ calo trend demografico e chiusura succursale Sc. Primaria Copparo via Vittorio Veneto
- ✓ costo unitario per pasto pronto uguale per bambini e adulti di tutti i plessi scolastici, per quanto grammature ed esigenze nutrizionali siano diverse per i lattanti del nido e bambini dell'ultimo anno di scuola primaria e adulti
- ✓ aumento costi a carico dell'aggiudicatario legati a forniture energia e approvvigionamento derrate e aumento ISTAT

Considerazioni:

Costo pasto aggiudicato 2020

€ 4,78 + IVA

Utile d'impresa e adeguamento ISTAT stimato circa

+ 18% (0,81)

-----  
€ 5,59 + IVA

Il prezzo unitario aggiudicato è stato per i primi due anni contrattuali pari a € 4,78. Tenuto conto che dalla seconda metà del 2021 vi è stato un costante aumento dei prezzi (con riferimento a materie prime food, materie prime non-food, materiali da costruzione, forniture energia elettrica e gas) dovuto alle conseguenze del biennio pandemico e del più recente conflitto russo-ucraino, per l'a.s. 2022/23 è stata concessa al Fornitore la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016. Il prezzo di aggiudicazione è stato aggiornato in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), registrando un aumento percentuale del 7,8% che ha portato il prezzo del pasto a € 5,15 (oltre Iva di legge al 4%).

Tutto ciò premesso si è pertanto considerato una buona base quella di € 5,60 a pasto.

**Il prezzo unitario come definito dall'articolo 1 del Capitolato, per tutti i plessi e per ogni tipologia di utenza, è pertanto individuato in € 5,60 (IVA al 4% esclusa).**

Per i servizi oggetto dell'appalto sarà riconosciuto all'appaltatore un prezzo per pasto erogato all'utenza, commisurato alle presenze effettive registrate in mensa (ovvero verranno fatturati dalla ditta i soli pasti effettivamente forniti).

L'Amministrazione si riserva di effettuare verifiche a campione sia sulla correttezza di tali registrazioni, nonché sulla corrispondenza tra quanto fatturato, i documenti di trasporto consegnati alle scuole (i quali vanno anche scansionati e inviati quotidianamente all'ufficio comunale preposto), e il numero di pasti prenotati sul sistema

informatico di rilevazione presenze utilizzato dall'ente. Prima dell'emissione della fattura la Ditta aggiudicataria invierà al Comune - Settore Servizi Scolastici una pre-fattura ai fini della verifica tecnica.

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria **Le colazioni, gli spuntini mattutini e le merende erogate per i nidi e le scuole dell'infanzia sono ricomprese nel costo del pasto e non costituiscono oggetto di fatturazione a parte, così come forniture eccezionali di acqua o materiale compostabile per esigenze temporanee di servizio.**

#### c) QUADRO ECONOMICO DELL'APPALTO

L'importo complessivo offerto in sede di gara (I.V.A. esclusa) si basa sulla quantità presunta delle presenze in mensa moltiplicata per il prezzo unitario a base di gara riferito al pasto pronto (dati ricavabili dai precedenti art. 5 e art. 6.1) per le 3 annualità del contratto, di cui si dà evidenza nella seguente tabella:

	<b>COSTO ANNUO</b>	<b>VALORE</b>
	Stima pasti per tutti i servizi sopra citati	73.000 pasti/anno
	Costo unitario PASTO	€ 5,60
		73.000 x 5,60
		-----
<b>A</b>	Costo annuo pasti	€ 408.800,00
	<b>COSTO TRIENNIO</b>	
	Costo annuo pasti (+ IVA 4%)	€ 408.800,00
	Durata dell'appalto	3 anni
<b>B</b>		€ 408.800,00 x 3
		-----
<b>C</b>	<b>Valore esecuzione del servizio di refezione scolastica del Comune di Copparo per il periodo 1/9/23-31/8/26 (importo soggetto a ribasso)</b>	<b>€ 1.226.400,00</b>
	<b>ALTRE SPESE</b>	
<b>D</b>	Oneri sicurezza DUVRI non soggetti a ribasso (€ 300,00/anno) x 3 anni + IVA di legge 22%	€ 900,00
<b>E</b>	Quota imprevisti (€ 10.000,00 x 3 anni) + IVA al 4%	€ 30.000,00
<b>F</b>	Stima incremento dell'importo contrattuale ex art. 106 comma 1 lettera a) a partire dalla terza annualità (art. 8 del Capitolato d'appalto) + IVA al 4%	€ 20.440,00
<b>G</b>	<b>Valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 co. 4 del Codice escluso IVA (C+D+E+F)</b>	<b>€ 1.277.740,00</b>
<b>H</b>	Aliquote IVA, rispettivamente al 4% sulle forniture e al 22% sui costi DUVRI	€ 51.271,60
<b>I</b>	<b>Contributo ANAC</b>	€ 660,00
<b>L</b>	<b>ONERI COMPLESSIVI A CARICO DEL BILANCIO COMUNALE PER L'AFFIDAMENTO DELL'APPALTO 2023-2026</b> comprensivi della stima del costo pasti per tutti i servizi sopra citati, quota imprevisti, oneri per rischi sicurezza, quota revisione prezzi dal 3° anno, IVA di legge, contributo ANAC (G+H+I)	<b>€ 1.329.671,60</b>

#### d) STIMA INCIDENZA DELLA MANODOPERA

Il calcolo per l'incidenza della manodopera è stato costruito in base alle tabelle approvate con DD 44/2019 del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali per il settore personale dipendente da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo. La voce considerata è il totale costo orario. Il decreto citato approva tue tipologie di tabelle, quella nazionale e quella provinciale, abbiamo considerato quella di Ferrara aggiornate a dicembre 2021.

Per la stima dell'orario complessivo degli operatori è stato calcolato un impiego orario giornaliero e annuo come da prospetto seguente:



FIGURE PROFESSIONALI/ MANSIONI		(TABELLE MINISTERO LAVORO E POL. OC.) costo orario medio di profilo medio/alto	N. AD- DETTI	ORE DIE	MEDIA GG/ANNO	ORE TOTALI DI IMPIEGO/ ANNO	COSTO TOTALE
ASM Sc. Prim. Copparo e Ta- mara	8 addetti	€ 23,21	8	3	170	4080	€ 94.696,80
ASM Scuole inf. statali	2 addetti	€ 23,21	2	4	180	1440	€ 33.422,40
CUOCO centro pasti	2 addetti	€ 23,21	2	5	190	1900	€ 44.099,00
CUOCO cucina Gramsci	1 addetto	€ 23,21	1	3	180	540	€ 12.533,40
RILEVAZIONI	1 addetto	€ 23,21	1	3	180	540	€ 12.533,40
Costo per anno scolastico							€ 197.285,00
Costo manodopera per il triennio							€ 591.855,00

Per il costo orario di profilo medio/alto è stata impiegata la seguente formula:

(2° e 3° livello) = (€ 22,49 + € 23,93)/2 = circa € 23,21/ora

Poiché si tratta di un insieme di professionalità diverse, il costo medio consente di contemplare sia i soggetti con qualifica minima che soggetti altamente specializzati.

In base alla proporzione  $\frac{€ 1.226.400,00}{€ 591.855,00} = 100 : X$ , la stazione appaltante stima i costi della **manodopera** pari al **48,26% dell'importo** a base d'asta.

## 8. CLAUSOLA SOCIALE

Qualora a seguito della procedura di gara si verificasse un cambio di gestione nel servizio di refezione scolastica, al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

## 9. SOPRALLUOGO

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono effettuare un sopralluogo, preliminare alla presentazione dell'offerta, presso le seguenti strutture scolastiche in cui si svolgerà il servizio di ristorazione scolastica, con le modalità esplicitate nel Disciplinare di gara.