



Comune di Riva del Po

Provincia di Ferrara

Via Due Febbraio, 23 – Loc. Berra, Tel. 0532/390011

C.F. e P.IVA 02035850383

https: www.comune.rivadelpo.fe.it

Pec: comune.rivadelpo@cert.comune.rivadelpo.fe.it



RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO I NIDI COMUNALI, LE SCUOLE DELL’INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI RIVA DEL PO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/24 (DAL settembre 2023 – inizio anno scolastico da definire) - 2024/25 - 2025/26 (AL 31/07/2026).

PREMESSA E DATI GENERALI

Il servizio di refezione scolastica, pianificato dall'Ente 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. 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'organizzazione complessiva del servizio è in carico al Settore AA.GG. E ISTITUZIONALI – Servizi scolastici ed educativi.

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 menu personalizzati.

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: apertura iscrizioni, applicazione tariffe, controllo morosità. etc...

Il contratto attualmente in essere scadrà il 31/08/2023, pertanto vi è la necessità di indire una gara d'appalto per individuare il soggetto per gestire il servizio a partire dall'anno scolastico 2023/24 e per i successivi tre (3) anni scolastici.

L'affidamento del servizio di refezione scolastica risulta di estrema rilevanza stante la necessità di garantire il diritto allo studio degli alunni del Comune di Riva del Po, dovendo quindi garantire adeguati servizi a supporto in tempo utile per l'inizio del futuro nuovo anno scolastico, si è reso quindi necessario un adeguato Progetto di organizzazione del servizio, attraverso un nuovo studio e nuove stime in virtù delle iscrizioni pervenute negli ultimi due anni scolastici, del trend demografico e degli avvenimenti socio - politici che caratterizzano il panorama nazionale ed internazionale.

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 ss.mm.ii.

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 e così come esplicitato nel capitolato specifico e nei relativi allegati tecnici.

PLESSI SCOLASTICI

Il servizio di refezione in progetto ha come utenti gli alunni, e il personale educativo ed ausiliario dei seguenti plessi scolastici del Comune di Riva del Po:

PLESSO	INDIRIZZO	MODALITÀ DI SERVIZIO	ADDETTI RICHIESTI stimati	ORARIO PRANZO indicativo
Scuola Primaria Statale di Berra "M. Montessori" (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via Montessori, 9 Cap. 44033 Loc. Berra Tel. 0532/831017	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie, differenziazione rifiuti, recupero cibo da destinare a progetti solidali	3 ADDETTI	12.30
Scuola Primaria Statale di Ro (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via L. Benetti, 2R Cap. 44033 Loc. Ro Tel. 0532/868154	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, somministrazione a vassoio, pulizie, differenziazione rifiuti, recupero cibo da destinare a progetti solidali	2 ADDETTI	12.30
Scuola d'infanzia statale di Serravalle (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via Capatti, 14 Cap. 44033 Loc. Serravalle di Berra - Tel. 0532/834808	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, sporzionamento, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie, differenziazione rifiuti, recupero cibo da destinare a progetti solidali	1 ADDETTO	12.00
Scuola d'infanzia statale di Bologna (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via XXV Aprile. 20 Cap. 44033 Loc. Bologna di Berra - Tel. 0532/878242	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, sporzionamento, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie, differenziazione rifiuti, recupero cibo da destinare a progetti solidali	1 ADDETTO	12.00
Scuola d'infanzia statale di Zocca (Ist.Compr. Copparo)	sede: Via Risorgimento, 17 Cap. 44033 Loc. Zocca di Ro - Tel. 0532/869389	Produzione c/o centro cottura, trasporto, predisposizione, sporzionamento, somministrazione ai tavoli di colazione, pranzo e merenda, pulizie, differenziazione rifiuti, recupero cibo da destinare a progetti solidali	1 ADDETTO	12.00
Asilo Nido Comunale "Pollicino Verde"	sede: Via Montessori, 33 Cap. 44033 Loc. Berra Tel. 0532/831322	Sez. divezzi e Semi divezzi: Produzione c/o centro cottura, trasporto, rilevazione, temperature; Sez. Lattanti: Produzione in loco con cuoca, gestione dispensa, pulizie cucina	1 ADDETTA / CUOCA	11.30

Il servizio si effettua secondo il calendario scolastico annualmente stabilito dalle Autorità scolastiche e con le modalità organizzative esaurientemente esplicitate nel Capitolato tecnico. Gli addetti richiesti sono stimati in base all'andamento delle iscrizioni degli ultimi anni, ai trend demografici e alle prospettive del servizio, è quindi possibile che debbano essere rimodulati, in base agli iscritti effettivi, di anno in anno.

NOTA BENE:

Il servizio educativo nido andrà indicativamente dall'inizio del mese di settembre 2023 (inizio anno educativo da definire in quanto il settore LL.PP. del Comune ha programmato una serie di lavori, nella struttura ospitante il servizio, che potrebbero protrarsi oltre il periodo estivo di sospensione attività) al 31/07/2026 per un totale di indicativi 33 mesi di servizio, articolati in 5 gg. a settimana dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.30 alle 17.00.

Per la scuola primaria al momento al vaglio dell'Istituto Comprensivo di Copparo vi è la progettualità del 3° rientro pomeridiano. Attualmente i rientri sono 2 ordinari (lunedì e mercoledì) e i restanti 3 pomeriggi vengono coperti dal servizio di dopo-scuola ad adesione volontaria. Molto probabilmente, dall'anno scolastico 23/24 i rientri ordinari saranno 3 (da definire) e nei due restanti pomeriggi verrà effettuato il servizio di dopo-scuola volontario)

1- DESCRIZIONE SINTETICA DEL SERVIZIO

I **pasti** dovranno essere costituiti da un primo, una pietanza, un contorno, pane e frutta di stagione. Per le scuole primarie dovrà sempre essere prevista in ogni giorno di erogazione del servizio pasta in bianco in alternativa al primo in programma nel menù giornaliero.

In luogo di un primo e di un secondo può essere fornito un **piatto unico** su espressa richiesta delle Scuole o del Comune.

Le attività oggetto dell'appalto riguardano pertanto:

1. l'approvvigionamento di derrate e di tutto il materiale necessario all'espletamento del servizio
2. rendicontazione dei pasti forniti
3. la produzione e il confezionamento dei pasti da asportare nelle scuole presso centro pasti di competenza dell'appaltatore
4. il trasporto e consegna dei pasti pronti alle scuole interessate
5. lo sporzionamento dei pasti all'utenza dove richiesto
6. il riassetto e pulizia di locali/attrezzature/stoviglie presso le scuole dove viene effettuato il servizio di sporzionamento, nonché lo smaltimento dei rifiuti prodotti dalla refezione scolastica secondo i principi della raccolta differenziata in essere nel nostro Comune.

Il capitolato speciale descrittivo e prestazionale è stato redatto apportando novità rispetto ai precedenti affidamenti (le modifiche e le suggestioni sono state raccolte anche attraverso le segnalazioni di rappresentanti dei genitori, docenti ed enti terzi).

In particolare si pone l'attenzione sui seguenti aspetti:

- percentuali dei prodotti biologici (dato l'accreditamento quale mensa biologica attraverso Bando Mpag), dei prodotti nazionali e locali;
- utilizzo acqua di rete in luogo dell'acqua in bottiglia di plastica (2020 Anno Plastic free) in tutti i plessi (ad eccezione del nido sez. lattanti), lavori di installazione a carico del comune, predisposizione erogatori Cadf, alla Ditta di refezione resta in carico fornitura, riempimento e sanificazione caraffe);
- raccolta differenziata da eseguire in collaborazione con gli alunni (fornitura dei bidoni e relativi sacchi in numero idoneo a carico della Ditta);
- introduzione della pasta in bianco ogni giorno come alternativa al primo piatto previsto nel menù comune;
- introduzione macedonia/frutta come merenda mattutina alla scuola primaria 1 volta al mese;
- 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 (ART.44);
- Supporto e sostegno della Ditta per eventi organizzati dal Comune su tematiche di sostenibilità ambientale e di educazione alimentare;

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, oltre al menù del giorno, un menù in bianco predisposto per eventuali emergenze e/o singole richieste per utenti indisposti.

E' 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 e ss.mm.ii, 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 Ambiente e tutela del territorio DM n. 65 del 10 marzo 2020 avente ad oggetto *Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*. 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..

Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (approvato con DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021) per quanto applicabili.

REGOLAMENTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il Regolamento comunale del servizio refezione è stato approvato con delibera del Consiglio Comunale n. 19 del 29.05.2020.

2- GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Attualmente tutta la gestione inerente la progettazione annuale del servizio, le iscrizioni, la gestione delle diete speciali, la verifica degli incassi delle rette, le attività di controllo dei morosi e tutta la gestione amministrativa è a carico del Comune di Riva del Po. Nel nuovo appalto del servizio di refezione scolastica tale gestione rimarrà a carico del Comune.

3- SICUREZZA NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO DEL SERVIZIO

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. N. 81/2008, recante "Attuazione dell'art. 1 della legge 3/08/2007, n. 123 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro", per il presente appalto gli unici rischi interferenziali vanno ascritti alla contemporanea presenza di lavoratori (afferenti a diversi datori di lavoro) all'interno dei medesimi luoghi di lavoro del Committente.

Le misure di sicurezza da mettere in atto per ridurre i rischi da interferenza sono le seguenti:

- Riunione di coordinamento (ad inizio attività in appalto) per la formazione del personale appaltatore.

La formazione invece deve precipuamente riguardare:

- Conoscenza delle procedure di comportamento da attuare in caso di emergenza / evacuazione.
- Conoscenza degli ambienti della Committente, la loro destinazione d'uso.
- Conoscenza dei rischi specifici esistenti all'interno degli ambienti di lavoro della Committente nei quali l'appaltatore è chiamato ad operare.

Si evidenzia pertanto che i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a € 11.000,00 (undicimila euro) per l'intero periodo contrattuale.

4- DURATA

L'appalto del nuovo servizio di refezione scolastica avrà la durata dal settembre 2023 (indicativamente coincidente con l'inizio dell'anno scolastico da definire) al 31 luglio 2026.

RINNOVI/PROROGHE

La C.U.C. aggiudica al Fornitore che, conseguentemente, sottoscrive il contratto con il Comune di riferimento obbligandosi, così come previsto dal contratto stesso e dal Capitolato tecnico, ad espletare il servizio di refezione scolastica per il Comune di Riva del Po. Il servizio dovrà essere svolto per **gli anni scolastici 2023/2024 (indicativamente dal settembre 2023) – 2024/2025 – 2025/2026**.

Le modifiche nonché le varianti dei contratti di appalto in corso di validità sono ammesse e disciplinate secondo quanto disposto dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Le modifiche non sostanziali ai sensi del comma 4 dell'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., di cui al comma 1, lettera e) del medesimo art. 106, sono ammesse nel limite del 15% dell'importo contrattuale.

QUANTITA' PASTI

STIME E PROIEZIONI	SCUOLE PRIMARIE	SC. INF. STATALI	NIDO COM.	TOTALI
PASTI ADULTI	4.320	3000	600	
PASTI BAMBINI	19.680	18000	3.600	
DOPO SCUOLA	3.840	--		
CENTRI ESTIVI	2.450	--	420	
TOTALI	30.290	21.000	4.620	55.910

Si riportano i dati relativi a pasti erogati in un anno scolastico, tenendo in considerazione le iscrizioni degli ultimi anni 2021/2022 e 2022/2023, i servizi aggiuntivi che si intende attivare e le proiezioni dei trend demografici a seguito della costituzione del nuovo Comune di Riva del Po, costituitosi dal 01/01/2019 mediante fusione degli ex comuni di Berra e Ro, accorpando conseguentemente tutti i plessi scolastici.

Dato quanto sopra descritto:

PROIEZIONE IPOTETICA NUMERO DI PASTI DA CONSIDERARSI PER LA GARA

I periodi di somministrazione pasti sono stati considerati come segue: da settembre a giugno per i servizi ordinari, periodo da ottobre a maggio per il servizio di dopo-scuola, periodo da fine anno scolastico al 31/07 per i centri estivi della primaria e il solo mese di luglio per i centri estivi nido.

Giornalmente il numero dei pasti nelle scuole primarie risulterà differenziato in rapporto al tempo scuola richiesto: rientri ordinari (ipotizzati in n. 3 rientri dall'A.S. 23/24), dopo scuola (n.2 rientri ad adesione volontaria) etc...

Per la scuola primaria al momento al vaglio dell'Istituto Comprensivo di Copparo vi è la progettualità del 3° rientro pomeridiano. Attualmente i rientri sono 2 ordinari (lunedì e mercoledì) e i restanti 3 pomeriggi vengono coperti dal servizio di dopo-scuola ad adesione volontaria. Molto probabilmente, dall'anno scolastico 23/24 i rientri ordinari saranno 3 (da definire) e nei due restanti pomeriggi verrà effettuato il servizio di dopo-scuola volontario)

Nel corso dell'anno l'organizzazione del servizio potrà variare per garantire una maggiore funzionalità dello stesso, anche su richiesta del personale scolastico. Questa nuova organizzazione potrebbe richiedere 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 comunicino 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.

5- QUANTIFICAZIONE DEL COSTO DEL SERVIZIO

La stima degli oneri necessari all'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico. Il calcolo è stato effettuato in riferimento al periodo considerato ovvero al triennio 2023/24 (dal settembre 2023) – 2024/25 – 2025/26 (31/07/2026) e sulla scorta dei dati relativi a:

Considerazioni:

Prezzo attuale pagato per 1 pasto di refezione scolastica:	€	5,95 + IVA
Utile impresa e adeguamenti ISTAT stimato circa		+ 18% (1,07)
	€	7,02

Si è pertanto considerato una buona base quella di € 7,00 / pasto

Costi totali DUVRI (non soggetti a ribasso) € 11.000,00

Stima pasti complessivi per tutti i servizi sopra citati:

1) NIDO "POLLICINO VERDE": 420 pasti/mese X 11 MESI 4620 PASTI/ANNO
2) SCUOLA INFANZIA: 2100 pasti/mese X 10 MESI 21000 PASTI/ANNO
3) SCUOLA PRIMARIA: 2400 pasti/mese X 10 MESI 24000 PASTI/ANNO

X (durata appalto) 49620 pasti anno
X 3 anni

148860 pasti

COSTO PASTI servizi standard: (148860 X € 7,00) = € 1.042.020,00

DOPO SCUOLA PRIMARIA: 480 pasti/mese
X (durata educativa) X 8 mesi

X (durata appalto) 3840 pasti anno
X 3 anni

11520 pasti

COSTO PASTI servizio dopo scuola: (11520 X € 7,00) = € 80.640,00

CENTRI ESTIVI 6 – 13 ANNI (dal 2024): 2450 pasti/ogni CRE
X (durata appalto) X 3 anni

7350

COSTO PASTI servizio centri estivi: (7350 X € 7,00) = € 51.450,00

IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO STIMATO

Il valore complessivo stimato dell'appalto calcolato ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., per il periodo da settembre 2023 a luglio 2026 risulta dal prospetto che segue:

COSTO PASTI SERVIZI STANDARD € 1.042.020,00
COSTO PASTI SERVIZIO DOPO SCUOLA € 80.640,00
COSTO PASTI CRE € 51.450,00

1.174.110,00

Adeguamento prezzi Art. 106, comma 1, lett. a) – Max 2% € 15.654,80

Dettaglio Rev. prezzi

Imp. Mese Nido (€ 2.940,00 *2%)= € 58,80 X 22 mesi (sett. '24 – lug. '26) € 1.293,60
Imp. Mese infanzia (€ 14.700,00 *2%)= € 294,00 X 20 mesi (sett. '24 – lug. '26) € 5.880,00
Imp. Mese Prim. scuola (€ 16.800,00 *2%)= € 336,00 X 20 mesi (sett. '24 – lug. '26) € 6.720,00
Imp. Mese Prim. dopo- sc (€ 3.360,00 *2%)= € 67,20 X 16 mesi (sett. '24 – lug. '26) € 1.075,20
Imp. Mese Primaria CRE (€ 17.150,00 *2%)= € 343,00 X 2 (2025 e 2026) € 686,00

Oneri sicurezza DUVRI non soggetti a ribasso € 11.000,00

Valore complessivo dell'appalto ai sensi dell'art. 35 comma 4 del Codice € 1.200.764,80
Contributo ANAC € 660,00

QUANTIFICANDO E STIMANDO INCIDENZA MANODOPERA (costi minimi)

I quantitativi indicati relativi alle presenze sono puramente indicativi.
Tali valori non sono quindi vincolanti per l'Amministrazione comunale e potranno subire quindi variazioni sia in aumento che in diminuzione, ferme restando le condizioni di aggiudicazione e senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e pretendere indennità.

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 tre tipologie di tabelle, quella nazionale e quella provinciale, abbiamo considerato quella di Ferrara aggiornate a Dicembre 2021.

Stima dell'orario complessivo degli operatori: abbiamo calcolato un impiego orario complessivo giornaliero di circa:

13 Hr (considerando 3 operatori sparsi nei vari plessi scolastici dell'infanzia) X 5 giorni = **65 Hr. Settimana;**
+ impiego n.5 operatori preso la primaria per circa 3 Hr. Giornaliere X 2 giorni = **30 Hr. Settimana;**
+ coordinamento al centro cottura per preparazioni n.2 operatori X 2 Hr./giorno = 4 Hr.X 5 giorni = **20 Hr. Settimana;**

Tot. 115 Hr. X 4 settimane = 460 Hr /mese X 10 mesi = 4600 Hr / anno

Costo orario di profilo minimo (6 Liv.) = € 18,79 /Hr (dato che si tratta di un insieme di professionalità diverse

4600 Hr / Anno X € 18,79 = € 86.434,00 X 3 anni = € 259.302,00

In proporzione: $(€1.042.020,00 + €80.640,00 + €51.450,00) : 100 = € 259.302,00 : X$
 $X = \{ (€ 259.302,00) X 100 \} : 1.174.110,00$

Ossia una stima dell'incidenza sul costo del servizio indicativamente = 22,08 %

6- LA FORMA DI AFFIDAMENTO PRESCELTA

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

Codice Unico Intervento (CUI): **F02035850383202300001**.

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta, sotto soglia 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.

Il contratto sarà stipulato mediante scrittura pubblica.

Il Responsabile Unico del procedimento è il Dott. Luca Fedozzi, Responsabile AA.GG. E ISTITUZIONALI, titolare di Posizione Organizzativa, del Comune di Riva del Po (FE).

Il Responsabile del Procedimento è la Dott.ssa Elisa Tieghi – Coordinatrice Servizi scolastici ed educativi – Settore AA.GG. E ISTITUZIONALI del Comune di Riva del Po (FE).

Il Comune di Riva del Po provvede quindi, all'adozione della determinazione di approvazione del progetto (relazione tecnico illustrativa, capitolato speciale prestazionale) e a dare incarico alla CUC dell'Unione dei Comuni Terre e Fiumi per procedere ad indire apposita gara.

Settore AA.GG. e Istituzionali
Il Responsabile titolare di P.O.
Dott. Luca Fedozzi