

## **RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA**

ai sensi dell'art. 41, comma 12 del D. Lgs. n. 36/2023

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI AVIGLIANO

PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2024/2025-2025/2026-2026/2027



## PREMESSA

Il presente progetto viene elaborato ai sensi dell'art. 41, comma 12 del D. Lgs. n. 36/2023, il quale prevede che la progettazione dei servizi e forniture sia articolato in un unico livello.

**L'affidamento sarà effettuato mediante una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023, con gara da espletarsi tramite la Stazione Unica Appaltante della Provincia di Potenza.**

2

## Descrizione del servizio

L'affidamento ha per oggetto la concessione del **servizio di mensa scolastica biologica** e comprende, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività e prestazioni:

- approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze e allergie alimentari;
- preparazione e cottura dei pasti presso i locali cucina siti nei plessi degli Istituti scolastici del comune di Avigliano;
- distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni delle Scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- trasporto dei pasti in idonei contenitori e con le procedure conformi alle vigenti norme sanitarie, con scodellamento e distribuzione agli alunni;
- assistenza agli alunni della scuola d'infanzia per il taglio della carne e della frutta;
- allestimento sale refettorio con tovaglie, bicchieri, piatti e posate non monouso, tutti in possesso dei requisiti previsti dalla legislazione in materia di contatto con gli alimenti ("materiali e oggetti a contatto con gli alimenti" MOCA - utensili da cucina e da tavola recipienti e contenitori, macchinari per la trasformazione degli alimenti, materiali da imballaggio etc.). I MOCA sono disciplinati sia da provvedimenti nazionali che europei;
- pulizia dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa in tutte le sedi (Regolamento CE n. 1935/2004);
- pulizia e sanificazione dei locali cucina, delle stoviglie e dei locali mensa e refettorio in tutte le sedi;
- ritiro e differenziazione dei rifiuti;
- informatizzazione dei dati di rilevazione delle presenze giornalieri degli utenti, e relativa trasmissione al competente ufficio del Comune di Avigliano;
- implementazione e fornitura di piatti, bicchieri e posate presso le scuole, adeguati alla potenzialità della struttura e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, e integrazione e/o sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- implementazione e fornitura di attrezzature/elettrodomestici (forni, frigoriferi, mix, etc.), necessari presso i centri cucina, adeguati alla potenzialità delle strutture e compatibili con la produzione giornaliera richiesta, e integrazione e/o sostituzione in caso di rotture e danneggiamenti;
- progettazione, implementazione e assunzione della conseguente responsabilità del piano di autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Avigliano comprensivo, tra l'altro, della formazione del personale comunale secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- fornitura dei dispositivi di protezione individuale al personale operante nel servizio, ai sensi della normativa vigente;
- manutenzione ordinaria e custodia dei centri di cottura concessi.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile e al conseguimento degli obiettivi

ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 *"Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione"*, nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011.

I CAM applicabili ai servizi di ristorazione collettiva sono quelli indicati al seguente link: [https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam\\_ristorazione.pdf](https://gpp.mite.gov.it/sites/default/files/2022-05/cam_ristorazione.pdf)

Il servizio in concessione ha durata per il triennio scolastico 2024/2025-2025/2026-2026/2027, con l'opzione di rinnovo per tre anni ed eventuale proroga tecnica. La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il mese di Ottobre e il mese di Maggio. Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale. I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Basilicata. L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all'Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

### **Prestazioni del servizio**

Il servizio prevede, quale prestazione principale, il servizio di mensa scolastica biologica presso gli Istituti scolastici presenti su tutto il territorio comunale:

- PLESSO SCOLASTICO - Via Agesilao Milano - AVIGLIANO CENTRO (scuola d'infanzia)
- SCUOLA D'INFANZIA - "E. Gianturco" - Via Pacini - AVIGLIANO CENTRO
- PLESSO SCOLASTICO - Via E. Fermi - AVIGLIANO CENTRO (Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado)
- PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE POSSIDENTE - (Scuola d'infanzia e Scuola primaria)
- PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE SANT'ANGELO- ( Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado)
- PLESSO SCOLASTICO - FRAZIONE LAGOPESOLE- (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado);

### **Dimensione presumibile dell'utenza**

La consistenza stimata del servizio per il triennio scolastico 2024/2025-2025/2026-2026/2027, con eventuale rinnovo per ulteriori tre anni, è di circa n. 304.464 pasti, stima effettuata sulla base dell'ultimo anno disponibile con riferimento preciso alle quantità dei pasti consumati. In dettaglio:

### **NUMERO DEI PASTI CONSUMATI nell'anno scolastico 2022-2023**

UTENTI	2022-2023
Scuola infanzia	15.696
Scuola primaria	29.678
Scuola secondaria I grado	455
Personale docente e non docente	4.915
<b>Totali</b>	<b>50.744</b>

### **NUMERO DEI PASTI PRESUNTI DEL PROSSIMO TRIENNIO**

UTENTI	N. pasti annui presunti	Totale TRIENNIO	Totale RINNOVO (sei anni)
Scuola infanzia	15.696	47.088	94.176
Scuola primaria	29.678	89.034	178.068

Scuola secondaria I grado	455	1.365	2.730
Personale docente e non docente	4.915	14.745	29.490
<b>Totali</b>	<b>50.744</b>	<b>152.232</b>	<b>304.464</b>

#### RISORSE UMANE ATTUALMENTE UTILIZZATE

Il personale coinvolto, a vario titolo, nel servizio di ristorazione scolastica è attualmente così articolato:

N.	Mansione	Livello	Monte ore settimanali	Plesso
1	Addetto servizio mensa	6	14,5	Fermi
2	Cuoca	4	22,5	Fermi
3	Addetto servizio mensa	6	20	Fermi
4	Addetto servizio mensa	6	10	Fermi
5	Addetto servizio mensa	6	18	Fermi
6	Addetto servizio mensa	6	12	Milano
7	Cuoca	4	15	Milano
8	Cuoca	4	17,5	Gianturco
9	Autista	5	15	Lagopesole
10	Cuoca	4	21	Lagopesole
11	Addetto servizio mensa	6	20	Lagopesole
12	Addetto servizio mensa	6	12	Lagopesole
13	Addetto servizio mensa	6	10	Lagopesole
14	Autista	5	10	Lagopesole
15	Addetto servizio mensa	6	15	Possidente
16	Aiuto cuoca	5	17,5	Possidente
17	Cuoca	4	20	S. Angelo
18	Addetto servizio mensa	6	7	S. Angelo

Il calcolo del costo del personale è stato effettuato sulla base del:

**CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO Settore Turismo - Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, alberghi, stabilimenti balneari. Codice H04S.**

**CODICE CUI: S80001750761202400002**

**CODICE CPV: 55524000-9 Servizi di refezione scolastica**

CCNL Turismo - Pubblici esercizi, ristorazione collettiva, alberghi							
		tariffa CCNL		tariffa /H			tot.
Addetto mensa	VI	1.383,47	172	8,04	Addetti mensa		10
Cuoco	IV	1.562,69	172	9,09	Cuochi		6
Autista	V	1.462,34	172	8,5	Autisti		2

#### Riepilogo del costo del personale

Costo del personale	A)	1 anno	€ 94.310,20
	B)	3 anni	€ 282.930,60

		C) opzione rinnovo 6 anni	€ 565.861,20
		D) opzione proroga 6 mesi	€ 70.732,65
		<b>Totale C) + D)</b>	<b>€ 636.593,85</b>
+ 7,57% forfettario (spese del personale relative a scatti di anzianità, progressioni etc.) = € 48.190,15			
<b>Totale generale = euro 684.784,00</b>			

L'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari al 37,92% del corrispettivo posto a base di gara (€ 248.645,60), ovvero pari a € 94.310,20 annui, e precisamente:

N.	Descrizione	Importo per 1 anno	Importo per 3 anni	Importo per 6 anni
1	Valore della manodopera	94.310,20	282.930,60	565.861,20
2	Costi della sicurezza	75	225	450
3	Valore del servizio di refezione scolastica (IVA esclusa)	248.645,60	745.936,80	1.491.873,60

## SERVIZIO MENSA

### Analisi economica dei costi e dei ricavi

Il piano economico finanziario, a dimostrazione della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell'offerta. Infatti ciascuna Ditta offerente dovrà procedere alla valutazione dei costi e dei ricavi, con particolare riferimento alla propria organizzazione, alle risorse a disposizione e agli investimenti che intenderà porre in essere a garanzia del buon andamento del servizio nell'arco temporale del servizio.

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche/utenza potenziale, sull'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro, nonché sulla presa in carico dei ritardi nei pagamenti da parte degli utenti. Tutti questi rischi, con particolare riferimento ai mancati pagamenti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del concessionario.

### Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, e la gestione informatica dell'anagrafica utenti per la riscossione, la manutenzione/sostituzione dei beni strumentali attrezzature elettrodomestici e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei refettori in uso, le spese per le utenze (luce, gas etc.) nonché le fidejussioni e le garanzie come da capitolato e norme vigenti. Le utenze dei locali in cui viene svolto il servizio (luce, gas etc.) sono a carico del concessionario, i cui costi sono stimati in euro 8.000,00 annui.

### Quadro riassuntivo dei costi

Rispetto alla quantificazione dei costi, si rappresenta l'incidenza delle varie voci, come sotto riportate, sul costo per singolo pasto (prezzo a base d'asta Euro 4,90 + IVA), portando come riferimento il pasto

preparato in loco, che corrisponde al 90% circa del prodotto fornito, tenendo anche presente che l'articolazione del servizio è legato essenzialmente ai n. 6 punti cottura e refettori.

<b>euro 2,00</b>	Costo del personale: in riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato nella concessione con il monte orario settimanale e le relative tariffe, come sopra specificate. Per la spesa si fa riferimento al contratto collettivo vigente di settore.
<b>euro 2,30</b>	Derrate alimentari: prende in considerazione la presenza nel menu di oltre il 70% di alimenti biologici certificati, nonché di prima scelta e/o D.O.P./I.G.P., come da capitolato.
<b>euro 0,60</b>	Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio: sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria straordinaria delle attrezzature e ordinaria dei locali di cucina, l'integrazione delle attrezzature, elettrodomestici e i costi della gestione delle domande e rilevazione presenze per il servizio di refezione, di riscossione delle rette, della fornitura e manutenzione di applicativi informativi e dell'attivazione di un portale web accessibile in modalità protetta da parte dei singoli utenti, degli oneri per l'HACCP, le spese per le utenze (luce, gas etc.), dei detersivi per le pulizie e materiale monouso biodegradabile e compostabile, oltre alla percentuale di utile d'impresa.

### Analisi dei ricavi

Come previsto dal capitolato le entrate sono costituite dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione (compresa quella coattiva) a cura, carico e rischio del concessionario, in base alle tariffe approvate dal Comune, che rappresentano la maggior parte dei ricavi della gestione, nonché dall'integrazione a carico dell'Amministrazione per i pasti somministrati agli utenti con tariffe agevolate (indicatore ISEE) e al personale docente autorizzato. La contribuzione del Comune concorre all'equilibrio economico-finanziario della gestione fermo restando il trasferimento del rischio operativo a carico del concessionario.

### Sistema di gestione iscrizioni, prenotazione e pagamento pasti

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista una contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. La domanda dovrà essere inoltrata telematicamente o manualmente al Comune di Avigliano secondo le modalità che l'Ente avrà cura di comunicare all'utenza nei tempi e modi dovuti.

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito mediante l'utilizzo del software OMNIBUS della Società Progetti e Soluzioni S.p.A., di cui il Comune di Avigliano è titolare di licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento. Detto sistema è utilizzato anche per altri servizi a domanda individuale offerti dall'Ente all'utenza.

Progetti e Soluzioni è in possesso delle seguenti certificazioni: ISO9001, ISO22301 e ISO27001 (con estensione secondo le linee guida ISO27017 e ISO27018). Ogni operazione relativa alla gestione dati dell'utenza viene svolta nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di Privacy e del GDPR, ed è iscritta al Cloud Marketplace di PagoPA S.p.A., la piattaforma che espone i servizi e le infrastrutture qualificate da PagoPA S.p.A. secondo quanto disposto dalle Circolari PagoPA S.p.A. n. 2 e n. 3 del 9 aprile 2018.

L'aggiudicatario dovrà utilizzare il sistema OMNIBUS, comprensivo del sistema PagoPA, mediante credenziali di accesso predisposte dall'Amministrazione, contribuendo ai canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica **per un importo annuo di € 4.323,37 oltre IVA al 22%**, da versare entro il 31 dicembre di ogni anno.

### DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il software attuale consente:

- accesso al sistema tramite autenticazione SPID;
- gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- rilevazione delle presenze tramite “disdetta” del pasto da parte dell’utenza entro le ore 09:30;
- gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP;
- accesso, per i genitori, a una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l’effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l’attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali.
- servizio di connessione alla piattaforma PagoPA, direttamente tramite il software scolastico, con la quale poter pagare anticipatamente la quota fissa dei pasti relativi alla ristorazione scolastica. Il pagamento anticipato dei pasti avviene mediante ricariche effettuabili online, tramite App, avviso di pagamento PagoPA.

#### **PAGAMENTO DEI PASTI**

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l’Italia Digitale) in attuazione dell’art. 5 del Codice dell’Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012.

#### **GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI CON GLI UTENTI**

Avviene, oltre che con documenti cartacei, anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio con accesso tramite SPID.

#### **COMPETENZE DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Del sistema sopra descritto restano in carico all’Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;
- l’indicazione (numerica o nominativa) all’aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;
- la gestione eventuale delle iscrizioni al servizio e l’effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;
- verifiche e controlli del corretto funzionamento dell’intero sistema, controllo giornaliero dei pasti consumati con particolare riferimento ai pasti per i quali il Comune interviene con l’integrazione;
- trasmissione dell’elenco nominativo degli alunni che usufruiscono di diete speciali e personalizzate.

#### **COMPETENZE DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA**

- Contributo ai costi relativi al consumo delle utenze gas, energia elettrica e acqua per l’utilizzo delle cucine e dei refettori, con un canone di concessione per ciascun anno scolastico stimato in € 8.000,00;
- contributo per l’utilizzo del sistema informatizzato con un canone di concessione per per ciascun anno scolastico di € 4.323,37 oltre IVA al 22%;
- incasso diretto delle rette;
- manutenzione delle apparecchiature hardware e del software durante tutta la durata dell’affidamento;
- mantenimento, per tutta la durata dell’affidamento, di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

- installazione di un PC o strumento equivalente presso i centri cottura, con caratteristiche sufficienti a operare via WEB sull'applicativo, e disponibilità di personale dedicato alla gestione delle prenotazioni;
- soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 09:30, e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole e/o centri di cottura, nonché segnalazione di errori da parte del Sistema entro le ore 09:30;
- formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 1 giornata per anno di affidamento ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;
- formazione di un minimo di n. 1 giornata per ogni anno di affidamento rivolta al personale comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico).

#### **Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008**

Atteso che il datore di lavoro non coincide con il committente, trattandosi di affidamento in concessione (ipotesi contemplata al comma 3-ter del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.), sarà cura dell'Amministrazione Comunale redigere un primo documento di valutazione dei rischi da interferenze, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto (c.d. DUVRI Standard).

Sarà, quindi, la Ditta Concessionaria prima dell'inizio dell'esecuzione, a dover promuovere l'attività di cooperazione e coordinamento con i singoli Datori di Lavoro Scolastici provvedendo conseguentemente ad integrare il predetto documento standard riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletata l'attività in concessione e a determinare gli oneri di sicurezza (DUVRI definitivo); l'integrazione sottoscritta sia dalla Concessionaria che dai singoli Datori di Lavoro Scolastici andrà ad integrare gli atti contrattuali.

#### **Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**

Il prezzo unitario del pasto da porre a base di gara ed in base al quale viene determinato il valore complessivo presunto del contratto, valutata la particolarità dei servizi e delle forniture richieste, nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, viene quantificato in:

**€ 4,90/pasto oltre IVA di legge.**

Il valore complessivo presuntivamente stimato determinato, in relazione alla sua durata triennale ed alle eventuali opzioni (rinnovo e proroga) nonché al costo per il singolo pasto posto a base di gara, oltre all'IVA, oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così scomposto:

Utenti	N. pasti medi annui presunti	Totale triennio	Totale con rinnovo
Infanzia	15.696	47.088	94.176



Primaria	29.678	89.034	178.068
Secondaria I grado	455	1.365	2.730
Personale docente	4.915	14.745	29.490
Totale pasti periodo	50.744	152.232	304.464
Prezzo a base di gara (IVA esclusa)	€ 4,90		
Importo complessivo	€ 248.645,60 (oltre IVA)	€ 745.936,80 (oltre IVA)	€ 1.491.873,60 (oltre IVA)
Costo oneri sicurezza			€ 450,00

Costo del pasto	€ 4,90						
	1 anno	3 anni	6 anni	Proroga 6 mesi (/8*6)			
Totale pasti presunti	50744	152.232	304.464	38.058	342.522		
					Forfait spese 7,57%		
Costo del personale	94.310,20	282.930,60	565.861,20		42835,69	608.696,89	
Proroga 6 mesi				70732,65	5354,46	76087,11	
					Personale	685.044,00	2,00
					Derrate	787800,6	2,30
					Spese + utile	205513,2	0,60
					TOTALE	1.678.357,80	4,90

In caso di esercizio della facoltà di proroga (c.d. tecnica), il valore della concessione è incrementato in via presunta di ulteriori presunti n. 38.058 pasti per il periodo ottobre/marzo, oltre oneri di sicurezza € 56,00.

Il valore globale della concessione, correlata alla durata triennale di base, nonché al possibile esercizio del rinnovo e della proroga (c.d. tecnica), è determinato nella complessiva somma di € 1.678.357,80 al lordo del ribasso di gara offerto, oltre IVA, di cui euro 506,00, per oneri di sicurezza.

### Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

DESCRIZIONE	IMPORTI TOTALI	
<b>A) Costi del servizio a base di gara:</b>		
A1) Costo del servizio (per tre anni scolastici)	€ 745.936,80 (oltre IVA)	
A2) Costo del servizio (caso rinnovo per ulteriori tre anni scolastici)	€ 1.491.873,60 (oltre IVA)	
A3) Costo del servizio (caso proroga per sei mesi)	€ 186.484,20	
<b>Totale costo del servizio soggetto a ribasso A2) + A3)</b>		<b>€ 1.678.357,80</b>
<b>B) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso</b>	€ 506,00	
<b>C) TOTALE COSTO DEL SERVIZIO (A+B)</b>		<b>€ 1.678.863,80</b>
D) IVA 4% (su importo C)	€ 67.154,55	
E) Spese per pubblicità (ante e post gara)	€ 1.000,00	
F) Contributo ANAC	€ 660,00	
G) Spese connesse all'attuazione e alla gestione dell'appalto – Spese (0,25% su importo totale di gara) per attività da espletarsi tramite SUA della Provincia di Potenza	€ 4.197,16	
H) Incentivo art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 (1,90% di C)	€ 31.898,41	
<b>Totale generale</b>		<b>€ 1.783.773,92</b>

I valori stimati del presente servizio indicati nella presente tabella, rispettivamente alle righe A), B) e C), riferiti alla durata complessiva prevista dal capitolato prestazionale, sono quantificati ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare alla concessione stessa (rilevanza comunitaria).

Il servizio mensa è un servizio a domanda individuale e in quanto tale è prevista la contribuzione da parte degli utenti che ne usufruiscono. A carico del Comune rimane:

- la spesa per i pasti per il personale docente, cui si farà fronte con fondi derivanti da specifici trasferimenti ministeriali;
- la compartecipazione di spesa, sulla base delle Fasce ISEE, cui si farà fronte con risorse opportunamente stanziati nel bilancio comunale.

Il capitolato prestazionale viene allegato alla presente relazione quale sua parte integrante e sostanziale.

### Il Responsabile Unico del Procedimento

*Dott.ssa Pina Iannielli*