

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

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

AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
AVIGLIANO

PERIODO: ANNI 2027/2028/2029



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.

CODICE CUI S80001750761202600001

CODICE CPV: 55524000-9 Servizi di refezione scolastica

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 (PAN) per la sostenibilità ambientale** adottato con il Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica del **3 agosto 2023**", nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al DM n. 65 del 10 Marzo 2020.

I CAM applicabili ai servizi di ristorazione collettiva sono quelli indicati al seguente link: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2020/04/04/20A01904/sg>

Il servizio in concessione ha durata per il triennio 2027/2028/2029, con l'opzione di proroga contrattuale 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. 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:

SEDE			Giorni mensa
AVIGLIANO CENTRO	Plesso scolastico Via A. Milano	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
AVIGLIANO CENTRO	Asilo "E. Gianturco", Via Pacini	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
AVIGLIANO CENTRO	Plesso scolastico Via E. Fermi	Scuola primaria	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE POSSIDENTE	Plesso scolastico	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE POSSIDENTE	Plesso scolastico	Scuola primaria	lunedì, mercoledì e giovedì
FRAZIONE SANT'ANGELO	Plesso scolastico	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE SANT'ANGELO	Plesso scolastico	Scuola primaria	lunedì, mercoledì e giovedì
FRAZIONE SANT'ANGELO	Plesso scolastico	Scuola secondaria di primo grado	martedì e venerdì
FRAZIONE LAGOPESOLE	Plesso scolastico	Scuola d'infanzia	dal lunedì al venerdì
FRAZIONE LAGOPESOLE	Plesso scolastico	Scuola primaria	lunedì, mercoledì e giovedì

Dimensione presumibile dell'utenza

La consistenza stimata del servizio per il triennio 2027/2028/2029, con eventuale rinnovo per ulteriori tre anni, è di circa n. 360.000 pasti, stima effettuata sulla base dell'anno scolastico 2025/2026 con riferimento alle quantità dei pasti consumati.

Si precisa che il numero dei pasti è determinato a titolo solo indicativo e presunto sulla base del dato rilevato relativo all'anno scolastico 2025/2026, ed è suscettibile di variazioni in più o in meno in dipendenza delle effettive presenze che saranno rilevate nei singoli anni scolastici nonché in relazione al calendario scolastico e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso del presente affidamento. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito, né a risarcimento di danni, e la ditta affidataria rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi indicati venga superato o non venga raggiunto per qualsiasi motivo.

1) VALORE DELLA CONCESSIONE

Il valore stimato presunto della concessione è stato calcolato, ai sensi dell’art. 179 del D. Lgs. n. 36/2023, quale importo presunto ottenuto moltiplicando il prezzo unitario **a pasto** euro 5,40 (IVA esclusa, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso), per le quantità presunte di pasti prodotti;

- per ciascun anno **euro 324.000** , inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso , oltre IVA(4%), commisurato a 60.000 pasti annui;
- nel triennio **euro 972.000**, inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA(4%), commisurato a 180.000 pasti;
- in caso di proroga contrattuale per un ulteriore triennio **euro 1.944.000,00** inclusi oneri di sicurezza non soggetti a ribasso , oltre IVA (4%), commisurato a 360.000 pasti.

Il prezzo unitario posto a base di gara **è di euro 5,39 (cinque euro e trentanove)**, a pasto consumato, al netto dei costi della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari ad € 0,01, oltre IVA.

La presente procedura ha ad oggetto l’affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica, con trasferimento in capo al concessionario del rischio operativo connesso alla gestione del servizio, comprensivo del rischio dal lato della domanda, correlato al numero effettivo di pasti erogati e alla concreta fruizione del servizio da parte dell’utenza, nonché del rischio gestionale connesso all’organizzazione del servizio, agli incassi, ai costi di produzione, alle derrate, al personale, alle attrezzature e agli ulteriori oneri di gestione.

2) ONERI DI SICUREZZA

Gli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso sono stimati in euro 3.600,00 (triennio e proroga contrattuale).

3) RISORSE UMANE UTILIZZATE

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

MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALE	PLESSO
AUTISTA	5	15	TRASPORTO
CUOCA	4	20	PLESSO FRAZ. SANT'ANGELO
CUOCA	4	15	PLESSO FRAZ. POSSIDENTE
CUOCA	4	21	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
CUOCA	4	17.5	PLESSO Asilo "E. Gianturco AVIGLIANO CENTRO
CUOCA	4	15	PLESSO Via A. Milano AVIGLIANO CENTRO
CUOCA	4	22.5	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	14	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	21	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO Via E.Fermi AVIGLIANO CENTRO
ADDETTO MENSA	6	11	PLESSO FRAZ. SANT'ANGELO
ADDETTO MENSA	6	6	PLESSO FRAZ. POSSIDENTE

ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
ADDETTO MENSA	6	12	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
ADDETTO MENSA	6	10	PLESSO FRAZ. LAGOPESOLE
ADDETTO MENSA	6	12	PLESSO Via A. Milano AVIGLIANO CENTRO

COSTO DEL PERSONALE:

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato sulla base del personale attualmente impiegato, e che sono pari a circa il 48,14% dell'importo totale a base di gara. Il costo stimato del personale è il seguente:

Costo del personale	A)	1 anno	€ 155.979,20
	B)	3 anni	€ 467.937,60
	C)	opzione proroga contrattuale 6 anni	€ 935.875,20
			€ 935.875,20

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

CCNL UTILIZZATO

Il contratto collettivo applicato per il servizio di ristorazione è “Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo”.

Ai sensi dell’art. 41, co. 14, del Codice i costi della manodopera indicati dalla Stazione Appaltante non sono ribassabili. Resta la possibilità per l’operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell’importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

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.

Il concessionario contribuirà 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 .

Il versamento avviene in due soluzioni:

- la prima, pari al 50% del totale, entro il mese di febbraio di ciascun anno scolastico di riferimento;
- la seconda, pari alla restante somma, entro il termine di ciascun anno scolastico di riferimento.

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, corrispondendo 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 favore direttamente del concessionario 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.

Il valore complessivo presuntivamente stimato determinato, in relazione alla sua durata triennale ed alle eventuali opzioni 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:

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

DESCRIZIONE	IMPORTI TOTALI	
A) Importo del servizio a base di gara (IVA esclusa):		
Importo del servizio (per tre anni scolastici)	€ 970.200,00	
Importo del servizio (caso proroga contrattuale per ulteriori tre anni scolastici)	€ 1.940.400,00	
Importo servizio soggetto a ribasso		€ 1.940.400,00
B) Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 3.600,00	
C) TOTALE IMPORTO DEL SERVIZIO (A+B)		€ 1.944.000,00
D) IVA 4% (su importo C)	€ 77.760,00	

E) Contributo ANAC	€ 660,00	
F) Spese connesse all’attuazione e alla gestione della gara – Spese (0,25% su importo totale di gara) per attività da espletarsi tramite SUA della Provincia di Potenza	€ 4.860,00	
G) Incentivo spettante alla SUA	€ 839,81	
H) Incentivo art. 45 del D. Lgs. n. 36/2023 (1,90% di C)	€ 36.936,00	
I) Supporto RUP esterno	€ 10.213,84	
Totale generale		€ 2.075.269,65

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 stanziare nel bilancio comunale.

La qualificazione dell’affidamento in termini di concessione trova fondamento nel trasferimento in capo al concessionario del rischio operativo, con particolare riferimento al rischio di domanda, alla variabilità del numero dei pasti effettivamente erogati, alla riscossione delle tariffe dagli utenti, all’andamento dei costi gestionali e alla copertura economico-finanziaria del servizio.

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

Il Responsabile Unico del Procedimento

Dott.ssa Pina Iannielli