



COMUNE DI CAPPELLE SUL TAVO

(Provincia di Pescara)

RELAZIONE DI PROGETTO PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, AI SENSI DEL D.M. 25 LUGLIO 2011, A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI CAPPELLE SUL TAVO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2019/2020 – 2020/2021 E 2021/2022, OLTRE EVENTUALE RINNOVO

CIG: 8040860794

Finalità

Le finalità generali del servizio di ristorazione e refezione scolastica sono quelle di consentire agli alunni iscritti alla Scuola dell'infanzia di Via Fosso Annuccia – Cappelletto sul Tavo (PE) la fornitura del servizio di mensa scolastica per le sezioni a tempo pieno, al fine di agevolare i compiti educativi delle famiglie e per rendere effettivo il diritto allo studio.

Tali finalità rientrano nel più vasto concetto di "assistenza scolastica", le cui funzioni amministrative sono state attribuite agli enti locali, ai sensi dell'art. 45 del DPR 24 luglio 1977, n. 616 e le cui modalità di svolgimento sono demandate alla competenza legislativa regionale, attuata dalla Regione Abruzzo con L.R. 15 dicembre 1978, n° 78.

Iscritti

Il dato numerico degli iscritti al servizio di refezione scolastica si attesta negli ultimi anni intorno ad una media di 150 alunni e 15 tra insegnanti e personale Ata.

Scuola	Indirizzo	Iscritti mensa
Scuola dell'infanzia	Via Fosso Annuccia	150

Il servizio sarà espletato mediante:

- Produzione dei pasti presso il centro cottura sito nell'edificio Scuola dell'Infanzia
- distribuzione agli utenti della scuola dell'Infanzia nello stesso giorno
- Fornitura di cestini in sostituzione del pasto

Il servizio sarà erogato:

- Agli alunni delle scuole dell'infanzia (3-5 anni);
- Al personale docente e non docente avente diritto al pasto che presta la propria opera presso la scuola suddetta

Il servizio di refezione presso la struttura scolastica descritta prevede:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti;
- l'immagazzinamento delle derrate predette;
- la preparazione dei pasti esclusivamente presso il centro di cottura comunale;
- la fornitura di articoli complementari, quali tovaglioli di carta, sale, olio, aceto e stoviglie a perdere;
- il servizio di ritiro e controllo di consegna dei buoni pasto, della prenotazione dei pasti con stesura di apposito schema riepilogativo mensile;

- la predisposizione e la pulizia giornaliera dei refettori, la preparazione e la pulizia dei tavoli per i pasti, l'apparecchiatura coperti;
- lo "scodellamento", porzionatura e distribuzione dei pasti agli utilizzatori del servizio e assistenza agli stessi;
- il riordino e la pulizia dei tavoli, delle sedie, di tutte le suppellettili, dei pavimenti e muri di tutti i locali refettorio, del locale porzionatura, dei locali cucina e vani annessi con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dall'I.A.;
- la pulizia straordinaria, prima dell'inizio dell'anno scolastico e durante la sospensione natalizia, dei locali refettorio con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dall'I.A.;
- il lavaggio di eventuali stoviglie e pentolame con materiale igienico sanitario e attrezzature forniti dall'I.A.;
- la stesura di un manuale d'autocontrollo diretto ad individuare tutte le misure necessarie a rendere sicure e corrette le procedure;
- la gestione di tutti i rifiuti derivanti dal servizio mensa e dai locali refettorio con utilizzo di materiali forniti dall'I.A.
- la percezione dei bisogni dei bambini e la dimostrazione di sensibilità nel farvi fronte con disponibilità immediata.

Organizzazione del servizio

Il servizio sarà reso nei giorni e nelle quantità prenotate ed in linea con il calendario scolastico previsto per l'istituto destinatario di tale servizio.

Nell'approntare il servizio si osserveranno scrupolosamente le seguenti disposizioni:

Tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per la pasta, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per la pasta deve essere usato l'abbattitore.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C + 4°C.

La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente.

Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio dell'attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani, al termine di ogni tipologia di lavorazione, devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati.

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti.

Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.

I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.

Devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.

Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.

E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Gli ordini devono essere effettuati dal Cuoco/a, dal responsabile appositamente delegato dalla ditta, scegliendo fra un elenco di fornitori iscritti all'Albo Fornitori Qualificati.

Sulla base dei pasti previsti ed in base al menu ed alle grammature previste dal Capitolato d'appalto vengono ordinate la quantità dei prodotti e la qualità (biologico o no ad esempio) in modo tale da cucinare le derrate non appena arrivate in cucina ed in modo tale da evitare eccessive scorte, così da avere prodotti sempre freschi.

Le operazioni di ricevimento devono garantire che non sia possibile accettare alcun prodotto non corrispondente ai requisiti stabiliti dal Piano di Autocontrollo e Manuale di Qualità. I principali controlli effettuati in questa fase riguardano:

- rispondenza delle merci (qualitativa e quantitativa agli ordini);
- temperature di conservazione;
- etichettatura, data di scadenza;
- non perfetto stato di conservazione;
- integrità delle confezioni

Nel caso in cui i prodotti non siano conformi, essi devono essere restituiti immediatamente o, - se questo non è possibile - segregati ed identificati in apposita area riservata in modo tale che non possano rientrare per errore nel processo di produzione.

Le lavorazioni si svolgono sulla base dell'organizzazione del lavoro, i requisiti del Capitolato d'Appalto e la normativa igienico-sanitaria vigente, sotto la supervisione del Cuoco.

Per evitare rischi di inquinamento crociato, compatibilmente con la struttura della cucina, le attività connesse alle lavorazioni, manipolazioni, e preparazioni, avvengono in zone e/o momenti di lavorazione separati per le diverse tipologie di prodotto.

Durante lo stoccaggio e durante le fasi di lavorazione è indispensabile che non ci sia contaminazione tra alimenti quali:

carni avicole - verdure

carni avicole - salumi

carni- pesce.

La cottura degli alimenti deve essere concepita con il fine di preservare al massimo il loro valore nutritivo, la durata e la temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto.

Tutti i prodotti devono essere preparati secondo il sistema di cucina tradizionale, privilegiando le cotture al forno, a vapore o ai ferri per garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità dei prodotti.

La cottura di carni, pollami, pesce aventi rilevante massa termica (paste al forno, arrostiti interi, brasati, bolliti) deve proseguire fino al raggiungimento di una temperatura al cuore superiore ai 70°C. Per la cottura in forno è necessario verificare preventivamente l'assenza di residui carboniosi di precedenti cotture. Il controllo delle temperature avviene ad ogni ciclo di cottura, misurando la temperatura nel punto più sfavorevole (es. parte più spessa dell'alimento).

Il controllo delle temperature al cuore va effettuato con termometri a sonda.

A fine cottura è assolutamente necessario assicurare il mantenimento della linea del caldo per permettere che le pietanze cotte vengano servite al consumatore a +65°C.

Di ogni pietanza somministrata devono essere prelevati ogni giorno 150 gr di prodotto che saranno conservati in cella frigorifera ad una temperatura inferiore a 0°C per 72 ore. La finalità è quella di avere campioni da analizzare in caso di sospetto di tossinfezione alimentare.

Durante tutto il processo di confezionamento dei pasti e delle eventuali diete si dovrà operare affinché venga mantenuta costante la temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che non dovrà essere inferiore a 65 °C e quella dei cibi da consumarsi freddi, che non dovrà essere superiore a +10°C, fino al momento del consumo.

Al termine della preparazione dei pasti, il personale dovrà provvedere a lavare le stoviglie e le attrezzature di cucina, pulire le cucine, vani anticucina e locali deposito derrate, sparecchiare e pulire tavoli e sedie.

Durante le operazioni di pulizia e disinfezione sarà necessario:

Indossare indumenti, calzature ed accessori di protezione riservati alla attività di pulizia.

Allontanare gli alimenti dalle zone interessate e riporli protetti nelle dotazioni frigorifere e/o nel magazzino; scollegare dalla rete elettrica le apparecchiature di cucina, munite di motore elettrico.

Utilizzare i prodotti di pulizia, in conformità a quanto riportato nelle schede tecniche di prodotto, e dopo l'uso, chiuderli e riporli nel relativo magazzino o armadietto dedicato.

Controllo dell'attività di pulizia e disinfezione

Il Cuoco/a, o persona da lui delegata, al termine delle attività di pulizia e disinfezione, effettua un controllo dei locali e delle attrezzature, in base al programma di pulizia e disinfezione del locale.

Presso il centro di cottura, l'I.A., adotterà le indicazioni ricevute dall'Amministrazione comunale previste per lo smaltimento dei rifiuti.

All'interno delle zone di lavorazione dovranno essere utilizzati idonei contenitori per immondizie con coperchio a pedale come prevede il D.P.R. 327/80, art. 28.

Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dall' A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

L'I.A. dovrà effettuare due volte l'anno controlli analitici sulle acque di rete provvedendo a fornire al Comune i relativi risultati. L'acqua della rete idrica che verrà utilizzata per la refezione scolastica dovrà essere raccolta in apposite brocche a cura dell'I.A.

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico per le scuole statali del Comune di Cappelle sul Tavo. Il Comune di Cappelle sul Tavo determinerà la data esatta di inizio del servizio di refezione scolastica che potrà essere anche successiva all'inizio dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti dovrà essere comunicato giornalmente all'I.A. direttamente dalla scuola e dalle altre eventuali strutture attraverso un modulo nel quale sarà indicato il numero dei pasti da fornire e che sarà trasmesso via fax o comunicazione telefonica o con consegna diretta del modulo di prenotazione.

Nella comunicazione verranno altresì indicati i nominativi di tutti gli utenti che, a qualsiasi titolo (patologie mediche, motivazioni etiche e religiose), usufruiscono di dieta particolare. Sarà cura dell'I.A. individuare in base al menù del giorno confrontato con le singole certificazioni e/o richieste la necessità di fornire il pasto speciale.

La cottura, la somministrazione, la pulizia ed il riordino dei locali e degli arredi del refettorio saranno effettuati da personale dipendente dalla ditta appaltatrice.

Fra il termine della preparazione dei pasti, inteso come termine della cottura e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora.

I pasti dovranno essere forniti nel numero giornalmente comunicato calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste e secondo i menù elaborati dall'I.A. in accordo con l'amministrazione comunale e approvati dalla competente ASL. Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature sono determinate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Ogni variazione dei menu dovrà essere preventivamente sottoposta alla approvazione della competente ASL.

Il Comune comunica alla I.A. il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal M.P.I..

L'I.A. dovrà attenersi, nella preparazione dei pasti, sia per qualità che per quantità, alle norme previste nel capitolato prestazionale, al menu con rotazione su 6 settimane e alle indicazioni contenute nelle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" adottate dalla Conferenza Unificata tra Governo, Regioni, Province Autonome di Trento e Bolzano e Autonomie Locali, rep. N. 2/CU del 29.04.2010 e alle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" del giugno 2016;

In particolare il pasto giornaliero per i bambini utenti della scuola dell'infanzia e per gli adulti docenti e non docenti aventi diritto è così composto:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane fresco;
- frutta o dessert
- merenda (solo per i bambini)

I cibi e la frutta devono essere tagliati in pezzi piccoli e adeguati.

Sarà disposto l'utilizzo di brocche per la distribuzione dell'acqua erogata dall'acquedotto. Le brocche dovranno essere lavate e sanificate quotidianamente. In caso non fosse possibile consumare l'acqua fornita dall'acquedotto (sospensione dell'erogazione, aspetto dell'acqua torbido o con presenza di corpi estranei visibili a occhio nudo, ecc.) l'I.A. dovrà provvedere a fornire acqua potabile in bottiglia.

Il Comune può richiedere all'I.A., in sostituzione dei normali pasti, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di emergenza.

Cestino freddo:

- due panini con formaggio o prosciutto cotto;
- un succo di frutta;
- un pacchetto di biscotti monoporzione;
- un pacchetto di crackers;
- acqua minerale 500 ml.;
- un frutto
- 2 tovaglioli di carta
- 1 bicchiere monouso

Per quanto riguarda la quantità sarà necessario attenersi alla seguente tabella (peso a crudo):

ALIMENTO

*Scuola
dell'Infanzia
3-5 anni*

Primi piatti	60	100
Olio	15	15
Prosciutto cotto	50	80
Parmigiano	5	5
Formaggio da pasto	60	100
Pesce (*)	100	130
Carne (*)	100	120
Pane	50	90

Verdura

Insalata verde	50	150
Verdura cruda	100	200
Verdura cotta	100	200
Patate	100	200

Si evidenziano, inoltre, alcune caratteristiche particolari che dovranno presentare gli alimenti distribuiti:

- prosciutto cotto: di coscia (senza conservanti o coloranti)
- olio: extra vergine di oliva
- formaggio grattugiato: parmigiano reggiano
- frutta: fresca di stagione, porzionata/ grattugiata
- verdura: fresca di stagione o surgelata
- non si potranno utilizzare dadi da brodo di origine animale
- carne bovina di vitello (provenienza Italia e a filiera garantita)

Per ciascuna preparazione l'I.A. dovrà redigere una tabella contenente gli ingredienti.

L'I.A. dovrà inoltre:

- attenersi, nell'esecuzione dell'appalto alle disposizioni di cui al D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni in merito alla sicurezza fisica dei lavoratori;
- assumersi tutte le responsabilità civili e penali derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi contaminati e/o avariati e, comunque, connesse all'espletamento del servizio. La ditta, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte delle società assicuratrici della polizza presentata in sede di gara. Resta inteso che l'impresa appaltatrice dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

Nel centro di cottura del Comune di Cappelle sul Tavo dovranno essere preparati esclusivamente i pasti per il servizio di refezione del Comune di Cappelle sul Tavo.

La ditta aggiudicataria, onde permettere al Comune di Cappelle sul Tavo di organizzare la raccolta delle eccedenze di pane, frutta, fruttini, dessert ed eventuali altri alimenti non deperibili non consumati nella mensa scolastica da destinarsi a Enti/Associazioni assistenziali (così come previsto dalla Legge dello Stato n. 155 del 25 giugno 2003, detta del Buon Samaritano) è tenuta a fornire la massima collaborazione.

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta concordare con il Comune e sottoposte alla approvazione della competente ASL.

Nessuna variazione può essere apportata dalla I. A. senza la specifica autorizzazione del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;

- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, della fornitura di acqua potabile, della fornitura di gas.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata fornitura degli alimenti necessari da parte dei propri fornitori

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (es. celiachia e intolleranze alimentari), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

La produzione delle diete viene effettuata in momenti temporali differenti dalla produzione di pasti comuni.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche (vegani e/o vegetariani) ed etnico - religiose.

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco".

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come sarà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Caratteristiche generali del servizio

Il presente progetto viene redatto tenendo conto dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008-revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013) in conformità alle statuizioni dell'art. 34 D. Lgs 50/2016.

Secondo l'Allegato 1 al D.M. 25 luglio 2011 sopra citato, l'oggetto dell'appalto deve essere descritto *"evidenziandone la sostenibilità ambientale e, ove presente, sociale, in modo da segnalare la presenza di requisiti ambientali ed eventualmente sociali nella procedura di gara. Le stazioni appaltanti dovranno indicare nell'oggetto dell'appalto il decreto ministeriale di approvazione dei criteri ambientali utilizzati."*

Il D.M., inoltre, suddivide i criteri ambientali in "Criteri di base", "Criteri premianti" e "Condizioni di esecuzione".

I criteri di base e le condizioni di esecuzione sono stati riportati nell'art. 22 del Capitolato speciale allegato, recante "Criteri ambientali minimi"; il rispetto di tali specifiche tecniche consente di qualificare il presente appalto quale **"appalto verde"**.

Inoltre la stazione appaltante, particolarmente sensibile alle tematiche ambientali, ha inteso introdurre tra i criteri di valutazione della offerta tecnica ulteriori criteri premianti, prevedendo ad esempio l'attribuzione di un punteggio nel caso di una maggiore quota percentuale di alimenti che presentino le caratteristiche di base indicate nell'art. 22.

La durata dell'appalto va dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020 alla fine dell'anno scolastico 2021/2022.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima pari a ulteriori tre anni. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno due mesi prima della scadenza del contratto originario.

E' prevista nell'anno la somministrazione di circa n. 21.600 pasti ad alunni ed insegnanti, pari a 64.800 pasti nel triennio che va dall'anno scolastico 2019/2020 all'anno scolastico 2021/2022.

L'importo complessivo del contratto, ai sensi dell'art. 35 del D. Lgs. 50/2016, è quantificabile in € **557.280,00** (euro **cinquecentocinquantesette miladuecentottanta/00**) - Iva esclusa - di cui € **278.640,00** (euro **duecentosettantottomilaseicentoquaranta/00**) per la durata contrattuale triennale, oltre a ulteriori € **278.640,00** per l'eventuale periodo di rinnovo. Tale importo è correlato al numero dei pasti che dovranno presumibilmente essere forniti per l'intera durata contrattuale, articolato come segue:

anni scolastici 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 n. 64.800 pasti; eventuale rinnovo per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 n. 64.800 pasti, per un totale di 129.600 pasti.

Il suddetto importo di € **557.280,00** scaturisce dalla previsione di un costo unitario riferito a ciascun pasto determinato nella misura di **euro 4,30 oltre IVA** da sottoporre a ribasso in sede di gara.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 46.400,00 annui, calcolati sulla base delle tabelle relative al costo del lavoro, rese disponibili dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva per le aziende del Settore Turismo – comparto Pubblici esercizi, e in relazione ad una possibile strutturazione del personale stimata idonea per l'esecuzione del servizio.

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze, su base annua, è pari a € 700,00, Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi, e **non è soggetto a ribasso**.

Il corrispettivo spettante all'I.A. sarà comunque determinato, di volta in volta, in base ai pasti effettivamente forniti.

Il numero dei pasti sopra indicato è da considerarsi semplicemente indicativo: l'Amministrazione comunale si riserva pertanto, la facoltà di aumentare o diminuire il numero dei pasti richiesti al variare del numero dei consumatori e delle strutture da rifornire e conseguentemente, non forma oggetto di impegno alcuno per l'Amministrazione comunale.

L'Amministrazione comunale si riserva di estendere l'oggetto dell'appalto anche ai mesi estivi, qualora siano attivati centri estivi, alle stesse condizioni ed allo stesso prezzo previsti nel periodo scolastico. In tal caso, l'impresa appaltatrice si impegna a fornire e distribuire i pasti necessari.

Rischi da Interferenze – Duvri

Si precisa, ai sensi e per gli effetti della L. 3 agosto 2007, n. 123, recante "Misure in tema di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro", che il servizio presenta rischi da interferenza. L'Appaltatore è obbligato a integrare in cooperazione con il Comune ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali, in adempimento dell'obbligo previsto dal D. Lgs. 81/2008, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

Procedura di aggiudicazione

L'appalto sarà affidato mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del D. Lgs. 50/2016.

Tariffe del Servizio

Il Comune di Cappelle sul Tavo, con deliberazione della G.C. n° 24 del 28.03.2018, confermata con deliberazione della G.C. n° 17 del 11.03.2019, ha stabilito le seguenti tariffe per il servizio di refezione scolastica, da applicarsi a decorrere dall'anno scolastico 2018/2019:

REFEZIONE SCOLASTICA – SCUOLA DELL'INFANZIA

	COSTO DEL SINGOLO PASTO
DIVERSAMENTE ABILE IN SITUAZIONE DI GRAVITA' L.104/92 art.3 c.3	ESENTE
DAL 4° FIGLIO IN POI, RESIDENTE CON ISEE NON SUPERIORE AD € 55.000,00	ESENTE
RESIDENTE E NON RESIDENTE CON ISEE DA € 0,00 A € 3.000,00	ESENTE
RESIDENTE E NON RESIDENTE CON ISEE DA € 3.000,01 A € 5.000,00	€ 2,00
RESIDENTE E NON RESIDENTE OLTRE € 5.000,00	€ 2,50
DAL 4° FIGLIO IN POI, NON RESIDENTE	€ 2,50

Quadro Economico

La stima degli oneri necessari per l'acquisizione del servizio viene riassunta nel seguente prospetto economico:

Somme a base di gara (3+3)	
Corrispettivo del servizio	€ 553.080,00
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ 4.200,00
Totale a base di gara	€ 557.280,00
Somme a disposizione	
Iva al 4%	€ 22.291,20
Compensi per commissione	€ 4.000,00
Spese per supporto al RUP	€ 2.000,00
Contributo ANAC	€ 375,00
Totale somme a disposizione	€ 28.666,20
TOTALE COMPLESSIVO	€ 585.946,20

Allegati

Costituiscono allegati del presente progetto:

- il Capitolato speciale d'appalto
- il DUVRI
- il Disciplinare di gara, contenente a sua volta:
 - o il modello di istanza di partecipazione
 - o il modello per la formulazione dell'offerta economica.

Il Responsabile del Settore I
Responsabile Unico del Procedimento
D.ssa Catia Di Costanzo