



CITTÀ DI DARFO BOARIO TERME

Piazza Col. Lorenzini n. 4 - 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Centralino: +39 0364 541100

Fax: +39 0364 541199

Partita IVA: 00550530984

Codice Fiscale: 00290170174

PEC: comune.darfoboarioterme@pec.regione.lombardia.it

PROGETTO DI SERVIZIO E INDICAZIONI PER IL PIANO ECONOMICO

Art. 41, c. 12 del d.lgs. 36/2023

SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

E SERVIZIO DI RISTORAZIONE DOMICILIARE

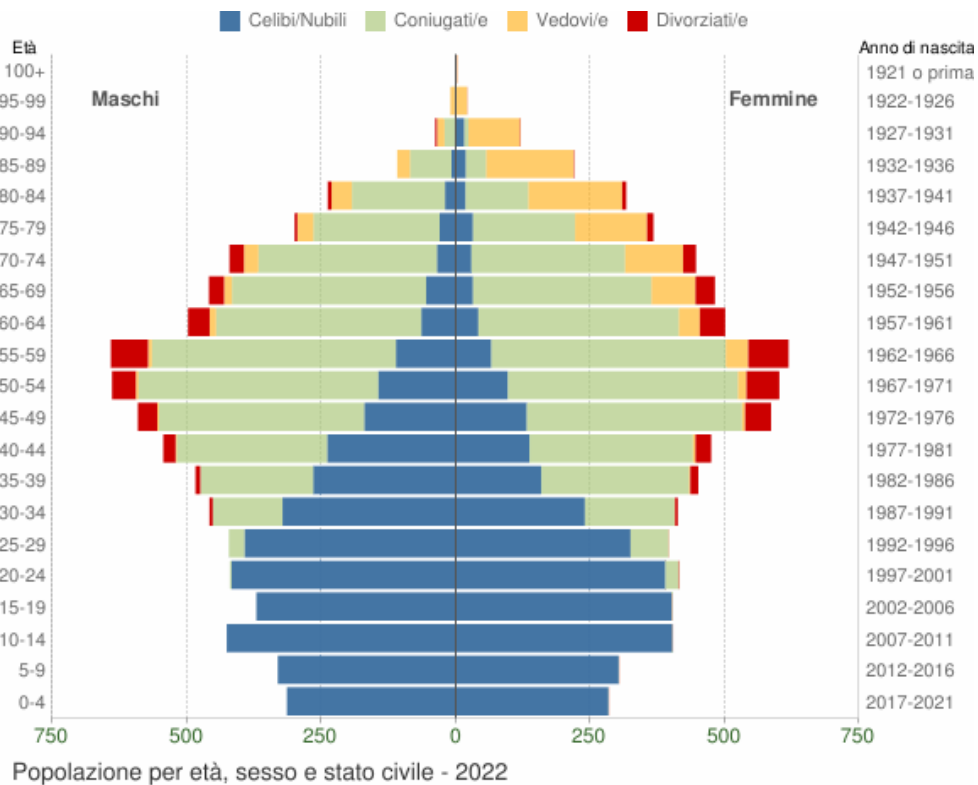
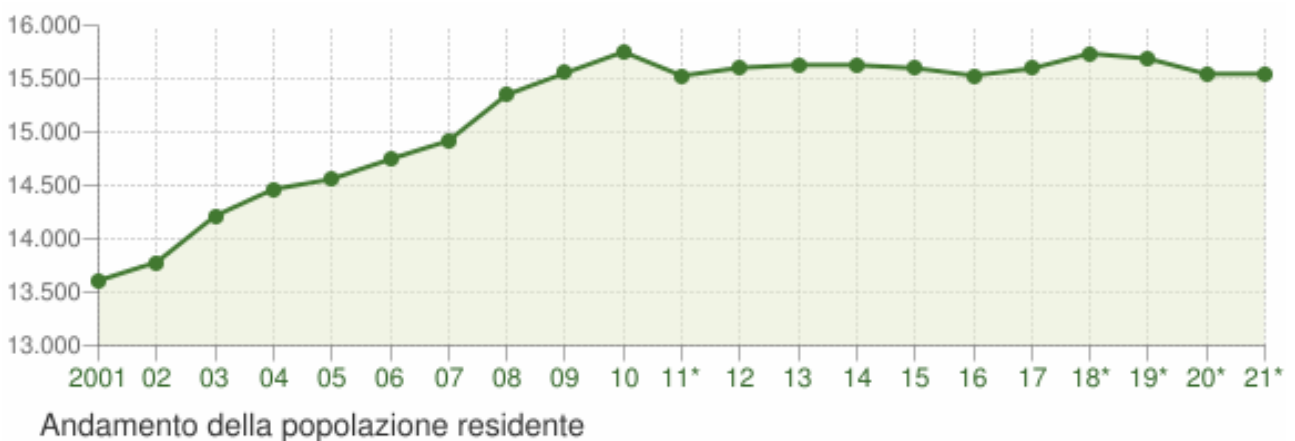
CIG 9990257CDE

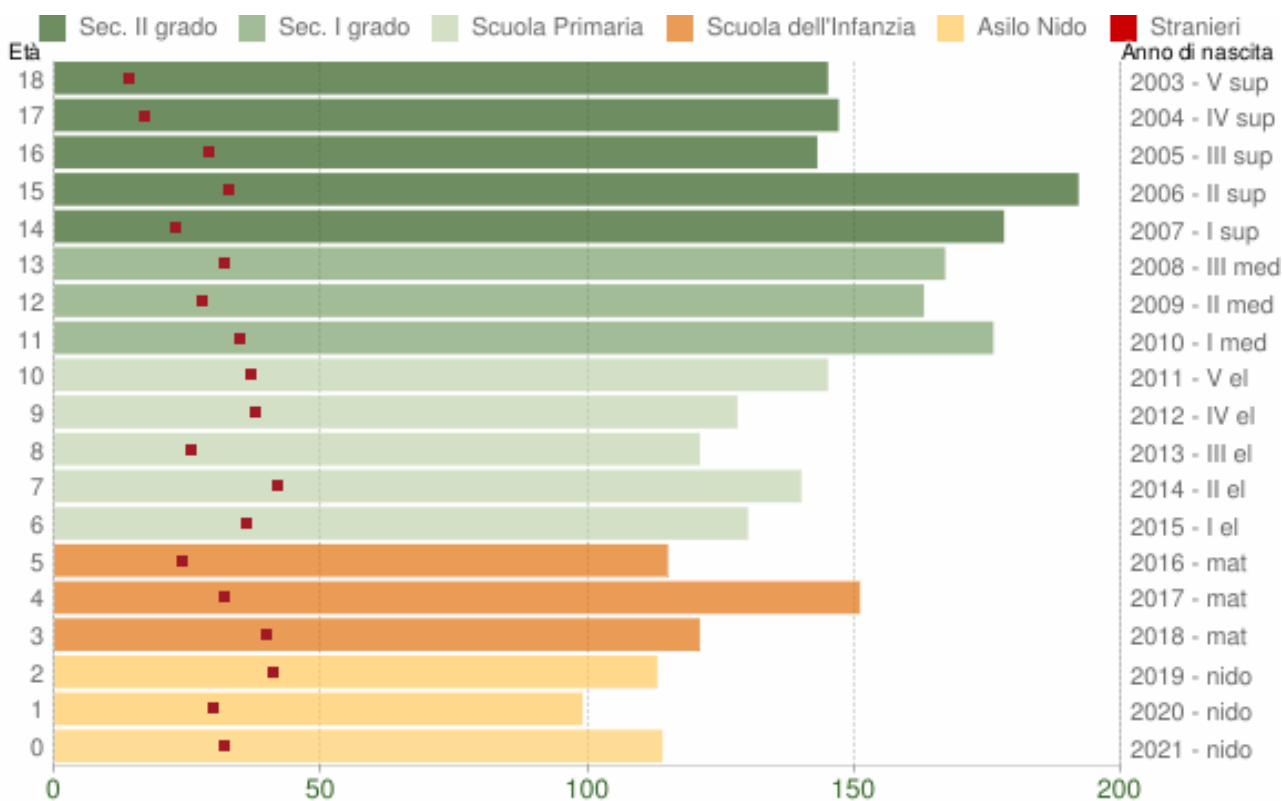
1.	Contesto territoriale di riferimento	2
2.	I principi generali del servizio	3
3.	Attuale contesto organizzativo	4
4.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto.....	4
5.	La struttura della gara: divisione in lotti	4
6.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara.....	5
7.	Il costo complessivo dei Servizi ed il quadro economico.....	6
8.	La matrice dei rischi	6
9.	La redazione del Piano Economico Finanziario.....	7
10.	I criteri di aggiudicazione	8
11.	Allegati	8

1. Contesto territoriale di riferimento

Darfo Boario Terme è un comune italiano di circa 15.000 abitanti, situato nella bassa Val Camonica, provincia di Brescia in Lombardia. Il capoluogo del comune è Darfo, sono presenti le frazioni di Boario Terme, Corna, Montecchio, Erbanno, Gorzone, Sciano, Angone, Fucine, Pellalepre, Bessimo superiore e Capo di Lago.

Al fine di consentire agli operatori economici una valutazione in ordine al potenziale di sviluppo del servizio nel corso della durata della Concessione, si riportano le principali statistiche demografiche, con riferimento particolare a quelle relative alla popolazione scolastica ed anziana.





Popolazione per età scolastica - 2022

2. I principi generali del servizio

Tra i servizi scolastici erogati, particolare rilievo assume per il Comune il servizio di ristorazione rivolta agli studenti ed alla popolazione anziana.

L'affidamento della gestione di detti servizi, per le cui specifiche tecniche si rimanda al Capitolato Prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- sicurezza alimentare, in conformità alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" approvate dal Ministero della Salute con decreto 28/10/2021;
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN - Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la Popolazione italiana (Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU, 2014) e successivi aggiornamenti; alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e nelle Linee di indirizzo nazionale di cui al punto precedente;
- educazione alimentare, in conformità alle "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" - ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR;
- ridotto impatto ambientale, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) elaborati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (DM n. 65 del 10 marzo 2020,- CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA E LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI) nel quadro del Piano d'azione nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP approvato con Decreto 11 aprile 2008, ed aggiornato con Decreto 10 aprile 2013);
- riduzione delle eccedenze, in conformità alle "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e

ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti”, approvate in Conferenza Unificata il 19 aprile 2018;

- qualità, continuità, accessibilità, disponibilità e completezza dei servizi, tenendo conto delle esigenze specifiche delle diverse categorie di utenti, compresi i gruppi svantaggiati e promuovendo il coinvolgimento e la responsabilizzazione degli utenti, ai sensi dell’art. 128, comma 3 del Codice;
- promozione dell’inserimento di persone svantaggiate nel mercato del lavoro, ai sensi e per mezzo dell’art. 61 del Codice.

In tale contesto è intendimento dell’Ente di procedere all'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica e domiciliare secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 (d’ora in poi Codice), secondo il modulo procedimentale della Concessione di servizi, ai sensi dell’art. 2, comma 1, lett. c) dell’allegato I.1 al Codice, riservata ai sensi dell’art. 61 del Codice medesimo.

3. Attuale contesto organizzativo

La conformazione organizzativa attuale del Servizio prevede la (prevalente) produzione dei pasti presso il centro cottura messo a disposizione dall’attuale fornitore.

Anche per il nuovo contratto s’intende mantenere detta conformazione, in quanto il Comune non dispone di idonei locali per la produzione dei pasti, ma con le seguenti innovazioni:

- chiusura della cucina ubicata presso la Scuola dell’Infanzia di Pellalepre, in ragione dei significativi investimenti richiesti per l’adeguamento tecnico funzionale della stessa, non giustificata in relazione al ridotto numero di pasti forniti, tenuto conto della sua scarsa capacità produttiva potenziale complessiva;
- imputazione al futuro Concessionario degli oneri connessi allo scodellamento ed al riassetto dei refettori, ad oggi gestito dal personale ATA;
- imputazione al Concessionario degli oneri amministrativi connessi al servizio (iscrizioni, fatturazioni, incassi, recupero crediti ecc.).

4. Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto

La gara ha per oggetto l'affidamento dei Servizi di ristorazione scolastica e domiciliare, e comprende tutte le prestazioni accessorie e collegate specificatamente individuate nel Capitolato Prestazionale al quale si rimanda.

È stato previsto un numero di pasti annui pari a 69.348 unità (dei quali 6.045,00 relativi ai pasti domiciliari).

L’arco temporale di affidamento del Servizio sarà pari a cinque anni solari, al fine di consentire al Concessionario il recupero degli investimenti iniziali necessari per l’integrazione o l’efficientamento delle dotazioni di servizio.

L’architettura del Capitolato Prestazionale è stata costruita nel rispetto di quanto disposto dal D.M. del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, in relazione ai Criteri Ambientali Minimi da inserire nei bandi di gara ed a quanto indicato dall’art. 130 del Codice.

5. La struttura della gara: divisione in lotti

Ai sensi e per gli effetti dell’art. 58 del Codice la presente iniziativa non viene suddivisa in lotti per evitare di rendere l’esecuzione del Contratto eccessivamente difficile dal punto di vista tecnico, contratto che invero presuppone una gestione unitaria, con particolare riferimento alle esigenze produttive (centro cottura del Concessionario), e maggiormente costosa, in ossequio al principio costituzionale di buon andamento della Pubblica Amministrazione (avuto particolare riguardo sia ai costi di gestione del centro cottura, sia ai relativi trasporti, sia alle derrate alimentari). Il servizio

di ristorazione domiciliare, in assenza del servizio “trainante” della ristorazione scolastica, si profilerebbe dipoi diseconomico, in ragione del ridottissimo numero di pasti giornaliero. Ciò anche in considerazione del fatto che trattasi di Concessione e non già di appalto, che per la sua natura mal si presta alla suddivisione in lotti, tant’è che sul punto la Direttiva 2014/23/UE è certamente meno incisiva rispetto alla direttiva 2014/24/UE. Ancor più nello specifico la mancata suddivisione in lotti è quindi ed altresì funzionale a:

- garantire la sostenibilità della gestione, in considerazione delle economie di scala derivanti dalla gestione unitaria del Servizio, e la sostenibilità del servizio relativo alla ristorazione domiciliare;
- garantire l’efficacia del coordinamento organizzativo, con conseguenti benefici in termini di economicità procedurale, considerata altresì l’impossibilità di “frazionamenti territoriali” nella ristorazione scolastica;
- garantire omogeneità qualitativa per gli utenti del Servizio (es. prodotti bio, educazione alimentare ecc.), e quindi una complessiva offerta formativa omogenea (la componente pasto è consustanziale alle attività didattiche), in ossequio al principio di uguaglianza.

6. La quantificazione del prezzo da porre a base di gara

La determinazione del costo pasto a base di gara, necessario per la quantificazione del valore stimato della Concessione ex art. 179 del D. Lgs. 36/2023, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food;
- Costi no food (materiale gestione);
- Personale (computato sulla base del Decreto Direttoriale del 17 febbraio 2020, CCNL Coop. Sociali);
- Spese generali e investimenti;
- Utile d'impresa.

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa del costo pasto base unitario:

	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5	Totale
Cifra d'Affari Pasti	423.022,80	423.023	423.023	423.023	423.023	2.115.114,00
<i>Ricavo unitario medio</i>	6,10	6,10	6,10	6,10	6,10	6,10
<i>Quantità Pasti</i>	69.348	69.348	69.348	69.348	69.348	346.740
Food	136.850	136.850	136.850	136.850	136.850	684.248,25
<i>Costo unitario medio</i>	1,97	1,97	1,97	1,97	1,97	1,97
<i>incidenza Food</i>	32,4%	32,4%	32,4%	32,4%	32,4%	32,4%
Materiale no food	9.383	9.383	9.383	9.383	9.383	46.916,62
<i>Costo unitario medio</i>	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	0,14
<i>incidenza No Food</i>	2,2%	2,2%	2,2%	2,2%	2,2%	2,2%
Personale	191.866	191.866	191.866	191.866	191.866	959.330,09
<i>Costo unitario medio</i>	2,77	2,77	2,77	2,77	2,77	2,77
<i>incidenza Personale</i>	45,4%	45,4%	45,4%	45,4%	45,4%	45,4%
Spese Generali, investimenti e sicurezza	72.798	72.798	72.798	72.798	72.798	363.989,99
<i>Costo unitario medio</i>	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05	1,05
<i>Incidenza Spese Generali</i>	17,2%	17,2%	17,2%	17,2%	17,2%	17,2%
UTILE	12.126	12.126	12.126	12.126	12.126	60.629,06
<i>Marginalità media</i>	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17
<i>Incidenza utile</i>	2,9%	2,9%	2,9%	2,9%	2,9%	2,9%

Il costo relativo al personale è scorporato dall’importo soggetto a ribasso.

7. Il costo complessivo dei Servizi ed il quadro economico

Il valore contrattuale presunto è pari a € 2.118.114,00, dei quali € 959.330,09 relativi a costi per la manodopera non soggetti a ribasso, ed € 3.000,00 relativi agli oneri da rischi interferenziali non soggetti a ribasso.

La Stazione Appaltante si riserva la possibilità di apportare modifiche al contratto, ai sensi dell'art. 189, c. 1, lett. a) del Codice, per far fronte ad eventuali esigenze di integrazione del servizio sotto il profilo meramente quantitativo (es. attivazione nuove sezioni), nei limiti del 20% del valore della Concessione suindicato, ovvero per far fronte alla revisione obbligatoria dei prezzi ai sensi dell'art. 60 del Codice. Il valore delle prefate modifiche è pari ad € 491.170,45.

Il valore stimato della Concessione ai sensi degli artt. 14, comma 1, lett. a) e 179, comma 3 del Codice è pari a € 2.609.516,45.

Si riporta il quadro economico complessivo di progetto:

8.

A) Importo dei servizi			
A) IMPORTO PER SERVIZI	A.1	Importo per il servizio di ristorazione	2.115.114,00 €
	A.2	Importo opzione art.189, commi 1, lett a) del Codice	491.402,45 €
	A.3	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	3.000,00 €
		Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A3)	2.609.516,45 €
B) Somme a disposizione			
B) SOMME A DISPOSIZIONE	B.1	Contributo Anac	660,00 €
	B.2	Funzionamento commissione giudicatrice	600,00 €
	B.3	Committenza ausiliaria	14.299,40 €
	B.4	Incentivi per funzioni tecniche art. 45 del Codice (su A.1+A.3)	42.362,28 €
	B.5	Incentivi per funzioni tecniche art. 45 del Codice (su A.2)	9.828,05 €
		Totale importo somme a disposizione (da B1 a B5)	67.749,73 €
C) IVA			
C) IVA	C.1	I.V.A. su servizi 4% (opzioni escluse)	84.604,56 €
	C.2	I.V.A. su opzioni 4%	19.656,10 €
	C.3	I.V.A. su somme a disposizione e su oneri sicurezza - 22%	3.937,87 €
		Totale IVA (da C1 a C3)	108.198,53 €
TOTALE PROGETTO	IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO		
		IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO	2.785.464,71 €

9.

10. La matrice dei rischi

Sebbene di non particolare utilità nell'ambito di una Concessione di servizi, dove l'unico vero rischio è e rimane quello operativo, come ripetutamente indicato nello Schema di contratto e negli allegati, si riporta la matrice dei rischi, dalla quale si evince come i rischi di gestione siano quasi integralmente posti a carico del Concessionario del servizio, in assenza di meccanismi compensativi atti a rendere il rischio operativo meramente nominale o trascurabile. L'eventuale

compartecipazione della Stazione Appaltante ai fini di calmierare le tariffe non incide sul baricentro del rischio, giacché in ogni caso detta remunerazione è strettamente correlata all'effettiva domanda.

Tipo di rischio	Probabilità del verificarsi del rischio	Maggiori costi (variazioni percentuali)	Strumenti per la mitigazione del rischio	Rischio a carico del pubblico	Rischio a carico del privato
Rischio di aumento del costo dei fattori produttivi o di inadeguatezza o indisponibilità di quelli previsti nel progetto	Medio-alta	10%	Indicizzazione tariffe a carico degli utenti	NO	SI
Rischio di inadempimenti contrattuali di fornitori e subappaltatori	Minima	Trascurabile	Flessibilità organizzativa	NO	SI
Rischio di contrazione della domanda di mercato	Bassa	5%	Adeguate promozione del servizio e mantenimento standard qualitativi adeguati	NO	SI
Rischio di indisponibilità totale o parziale della struttura da mettere a disposizione e/o dei servizi da erogare	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio normativo e politico-regolamentare	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio di inaffidabilità e inadeguatezza della tecnologia utilizzata	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio di performance	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio di obsolescenza tecnica	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio di insolvenza dei soggetti che devono pagare il prezzo dei servizi offerti	Media	5%	Possibile intervento servizio sociale	NO	SI
Rischio normativo politico-regolamentare	Minima	Non determinabile	Riequilibrio economico-finanziario	NO	NO
Rischio finanziario	Minima	Trascurabile	Nessuno	NO	SI
Rischio ambientale/o archeologico	Nulla	Assente	Nessuno	NO	SI
Rischio manutentivo	Minima	Trascurabile	Nessuno	SI	SI
Rischio amministrativo	Minima	Trascurabile	Riequilibrio economico-finanziario	SI	SI

11. La redazione del Piano Economico Finanziario

Il Piano Economico da presentarsi in sede di gara dovrà essere composto almeno dal conto economico sulla base del seguente schema indicativo:

	ANNO 1	ANNO 2	ANNO 3	ANNO 4	ANNO 5	TOTALE
RICAVI						
Pasti (costo unitario x 346.740)						
(-) COSTI						
Oneri centro cottura						
Derrate						
Materiale di consumo						
Trasporti						
Analisi di laboratorio e hccp						
Pest control						
Oneri sicurezza						
Manodopera						

Formazione						
Informatizzazione						
Migliorie						
Spese generali						
(=) Margine operativo lordo						
(-) Ammortamenti e accantonamenti						
(=) Risultato ante oneri finanziari						
(-) Oneri finanziari						
(=) Risultato Ante-imposte (EBT)						
(-) Imposte dell'esercizio						
(=) Risultato netto						

Obiettivo del PEF è quello di dimostrare la sostenibilità economica dell'offerta, e dovrà pertanto indicare i ricavi attesi, in rapporto ai costi di produzione e gestione. È tollerato un discostamento dallo schema suindicato, purché quello proposto sia nel complesso analitico, e tale da consentire la dimostrazione negli aspetti fondamentali la sostenibilità dell'offerta.

Le voci del conto economico suindicato dovranno essere oggetto di analitica declinazione, avuto particolare riguardo a quelle indicate a mero titolo esemplificativo nell'ambito dei costi, da svilupparsi a cura degli offerenti.

Il Piano, anche attraverso una specifica relazione descrittiva, dovrà preferibilmente evidenziare le modalità di computo delle singole voci di costo; avuto riguardo al costo del personale, ove non già indicate nel modulo relativo all'offerta economica, dovranno essere indicate le modalità di computo dei singoli costi orari per i diversi profili professionali impiegati, nonché le spiegazioni in caso di scostamento dalle pertinenti tabelle ministeriali.

Resta inteso che gli operatori economici rimangono liberi, assumendosi il rischio imprenditoriale, di organizzare i propri mezzi e l'offerta del servizio, allo scopo di massimizzare il margine derivante dalla Concessione, ritenendosi pertanto lecita la prospettazione di una diversa composizione dei costi e dei ricavi, purché supportata da dati oggettivi o statistici.

Il PEF non dovrà essere asseverato.

12. I criteri di aggiudicazione

Si rinvia al disciplinare di gara, dando atto che è stato previsto almeno uno dei criteri premiali previsti dai CAM (educazione alimentare), in ottemperanza alle disposizioni in questi ultimi contenute.

13. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il Capitolato Prestazione (e relativi allegati);
- II. il DUVRI preliminare.