

# COMUNE DI SALE MARASINO

Provincia di Brescia

Via Mazzini n. 75 - 25057 Sale Marasino (BS)  
Tel. 030 - 9820921 / 9820969 - Fax 030 - 9824104  
E-Mail: info@comune.sale-marasino.bs.it



**DETERMINAZIONE**  
**DEL RESPONSABILE DELL'AREA AMMINISTRATIVA GENERALE**  
**N. 148 DEL 20/05/2025 (REG. GENERALE)**  
**N.67 DEL 20/05/2025 (REG.SETTORIALE)**

**OGGETTO: Determinazione a contrattare ex articoli 107 e 192 del D.L.vo n°267 del 18/08/2000 e attivazione di scelta del contraente per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027 in Comune di Sale Marasino. Affidamento della gestione del procedimento amministrativo alla C.U.C. Area Vasta Brescia – Sede staccata territoriale del Sebino Bresciano.**

## IL RESPONSABILE DELL'AREA

### RICHIAMATI:

- la deliberazione del Consiglio n. 37 del 20.12.2024, con la quale è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (DUP) 2025-2027;
- la deliberazione del Consiglio n. 38 del 20.12.2024, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione 2025/2027 e i relativi allegati previsti dal D. Lgs. 267/2000;
- la deliberazione della Giunta n. 1 del 14.01.2025 con la quale è stato approvato il P.E.G. 2025-2027 e sono state assegnate ai Responsabili di Area le risorse finanziarie per la realizzazione del programma dell'amministrazione comunale 2025-2027;
- il Decreto Sindacale n. 02 del 02.05.2025 con il quale è stata attribuita al sottoscritto Segretario comunale reggente la responsabilità dell'Area Amministrativa Generale ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 97, comma 4, lettera d), del D.lgs. n. 267/2000, fino al 30.09.2025;

VISTI gli artt. 107, commi da 1 a 6, 147-bis, 183 e 191 del T.U.E.L. e s.m.i.;

### PREMESSO CHE:

- l'attuale appalto per il servizio di ristorazione scolastica è in scadenza al 30.06.2025;
- è necessario garantire il suddetto servizio presso le scuole dell'Infanzia e Secondaria di primo grado, nonché della classe seconda della Scuola Primaria, anche per i prossimi anni scolastici 2025/2026, 2026/2027;
- questo Comune non è in grado di garantire il servizio di che trattasi con proprio personale per cui deve procedere ad apposito affidamento in appalto a Ditta specializzata nel settore;
- l'importo presunto a base d'appalto è quantificato in complessivi € 233.000,00 + I.V.A. 4%, inclusi € 5.000,00 degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, calcolato sulla base di un totale stimato di 40.000 pasti (n. 20.000 pasti presunti ad anno scolastico x n. 2 anni scolastici), per un costo unitario a pasto presunto di € 5,70 oltre IVA al 4%;

- ai sensi ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14, del D.Lgs. n. 36/2023, si definisce l'incidenza dei costi di manodopera sull'importo posto a base della procedura nella misura minima del 60%;

RITENUTO pertanto di procedere ad affidare il servizio di *ristorazione scolastica* per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027;

RILEVATO che il servizio di ristorazione scolastica rientra tra quelli elencati nell'allegato IX del D. Lgs. n. 36/2023 - CPV 55524000-9 "*Servizi ristorazione scolastica*" del Vocabolario comune degli appalti pubblici;

VALUTATO che questo Comune non è in grado di garantire le prestazioni di che trattasi con propri mezzi e personale per cui deve procedere ad apposito affidamento in appalto a Operatore Economico specializzato nel settore;

CONSIDERATO:

- che con la deliberazione del Consiglio comunale n. 42 del 29.11.2022, esecutiva ai sensi di legge, questo Comune ha approvato una Convenzione per lo svolgimento delle attività della Centrale Unica di Committenza;
- il tariffario relativo alle procedure espletate dalla CUC per conto degli Enti aderenti;
- che si rende necessario procedere, tramite l'utilizzo della C.U.C. Area Vasta di Brescia istituita presso la SEDE DISTACCATA TERRITORIALE del SEBINO BRESCIANO, ad indire apposita gara per l'affidamento del servizio in oggetto;
- che per l'espletamento della procedura di affidamento di che trattasi l'ammontare delle somme dovute alla Centrale Unica di Committenza è calcolato nella misura dello 0,5% sull'importo a base di appalto (comprensivo degli eventuali oneri per la sicurezza);
- che il Comune è tenuto al rimborso delle eventuali spese sostenute per le comunicazioni/pubblicazioni di legge, nonché al rimborso del contributo ANAC in quanto il codice CIG verrà richiesto dalla CUC in qualità di stazione unica appaltante;
- che, una volta selezionato dalla CUC, l'operatore economico sottoscriverà il contratto con i Comuni\il Comune deleganti\e secondo i termini e le condizioni fissate nella documentazione di gara e nell'offerta aggiudicata, designando un Responsabile del procedimento per la gestione della fase esecutiva del presente appalto;

RILEVATO, preliminarmente, come le prestazioni di cui all'oggetto non possano rivestire un interesse transfrontaliero certo, secondo quanto previsto dall'articolo 48, comma 2, del Decreto Legislativo 36/2023;

CONSIDERATO che la scelta del contraente sarà effettuata mediante gara a procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 50 comma 1 lettera e) del D.Lgs. n. 36/2023 e successive modificazioni ed integrazioni, con il criterio dell'o.e.p.v. ai sensi dell'art. 108 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 e successive modificazioni ed integrazioni;

DATO ATTO che l'art. 17, comma 1, del d.lgs. 36/2023 prevede che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti e gli enti concedenti, con

apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

DATO ATTO, ai sensi del citato art. 17 e dell'art. 192 del TUEL, che il presente procedimento è finalizzato alla stipulazione di un contratto per l'affidamento di che trattasi le cui caratteristiche essenziali sono qui riassunte:

- *fine che con il contratto si intende perseguire*: garantire il servizio di ristorazione scolastica delle locali scuole dell'Infanzia e Secondaria di primo grado, nonché della classe seconda della Scuola Primaria, per gli anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027;
- *oggetto del contratto*: il contratto, che avrà per oggetto l'effettuazione del servizio di assistenza ad personam in ambito scolastico per gli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027, sarà disciplinato tra le parti dal capitolato prestazionale e dalle norme vigenti in materia;
- *forma del contratto*: Il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico;
- *Modalità di scelta del contraente*: procedura negoziata senza bando, da condursi mediante strumento telematico di negoziazione, previa consultazione di almeno 5 operatori, ove esistenti, individuati in base a indagini di mercato, ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett. e), del Codice dei Contratti;
- *Clausole ritenute essenziali*: quelle contenute nella documentazione della procedura, a questo atto allegata e cui si rinvia;

PRECISATO che per garantire i principi di non discriminazione, parità di trattamento, proporzionalità, trasparenza e concorrenza si reputa utile e opportuno procedere, in via preventiva, alla pubblicazione di un avviso pubblico per individuare i soggetti che intendono manifestare interesse alla partecipazione alla procedura negoziata di che trattasi;

PRECISATO che a norma dell'art. 108, comma 2, del Codice dei Contratti Pubblici, il presente affidamento può essere aggiudicato esclusivamente sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, trattandosi di contratto relativo ad assistenza scolastica, nonché ai servizi ad alta intensità di manodopera, come definiti all'articolo 2, comma 1, lettera e), dell'allegato I.1;

APPURATO che:

- in tema di imposta di bollo, si rende applicabile quanto disposto all'allegato I.4 del d.lgs. 36/2023;
- ai sensi dell'articolo 11, comma 2, del d.lgs. 36/2023, il contratto collettivo applicabile al personale dipendente impiegato nell'appalto risulta essere il seguente: "turismo e servizi pubblici";

PRESO ATTO che la determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5 marzo 2008, la quale - con riferimento all'articolo 7 del D. Lgs. 626/1994, come modificato dall'articolo 3 della legge 3 agosto 2007 n. 123, prevede che deve essere

elaborato e allegato ai contratti d'appalto o d'opera un documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI), che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze;

PRECISATO:

- che in conformità a quanto disposto dall'art. 53, comma 1, del d.lgs. 36/2023, con riferimento all'affidamento in parola non vengono richieste le garanzie provvisorie di cui all'articolo 106;
- che inoltre, con riferimento a quanto disposto dall'art. 117, si ritiene di richiedere la garanzia definitiva per la sottoscrizione del contratto in misura pari al 10% dell'importo contrattuale;

VERIFICATO che, ai sensi di quanto disposto all'art. 55 del d.lgs. 36/2023, i termini dilatori previsti dall'articolo 18, commi 3 e 4, dello stesso decreto non si applicano agli affidamenti dei contratti di importo inferiore alle soglie di rilevanza europea;

DATO ATTO che è stata predisposta la documentazione della procedura indicata nel dispositivo del presente atto;

RITENUTO di assumere idoneo impegno di spesa;

RICONOSCIUTA la propria competenza ai sensi dell'art.107 del Testo Unico sull'Ordinamento degli Enti Locali, D. Lgs. n.267/2000;

ATTESTATO che il sottoscritto non versa in situazione di conflitto d'interesse alcuno in relazione alla procedura in oggetto, ai sensi dell'art. 6 bis della legge n. 241/90 e s.m.i., dell'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013;

ACCERTATO, ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 78/2009, convertito in Legge n. 102/2009, la compatibilità dei pagamenti derivanti dall'assunzione del presente impegno di spesa con lo stanziamento di bilancio e con le regole di finanza pubblica;

VALUTATO positivamente il presente provvedimento, sotto il profilo della regolarità e della correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147-bis, c. 1 del TUEL e del vigente Regolamento comunale sul sistema dei controlli;

## **D E T E R M I N A**

1-DI DICHIARARE quanto in premessa e gli allegati parte integrante e sostanziale del presente determinato;

2-DI INDIRE, per i motivi descritti in premessa, una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara ai sensi dell'art. 50, comma 1, lett.e), del d.lgs. 36/2023, nella sua vigente formulazione, per l'appalto indicato in oggetto;

3- DI PRECISARE:

- a. che si procederà all'affidamento mediante procedura negoziata senza bando previa richiesta d'offerta a n. 5 operatori economici (se presenti in tal numero) in possesso dei necessari requisiti ed iscritti allo strumento telematico di negoziazione Sintel, individuati a seguito di apposito avviso pubblico di indagine di mercato;
- b. che l'indagine di mercato sarà svolta dalla CUC - Centrale Unica di Committenza così come la successiva fase di richiesta delle offerte e relativa valutazione, in qualità di stazione appaltante ed in virtù della convenzione in premessa richiamata;
- c. che in conformità a quanto disposto all'art. 49, comma 5, del d.lgs. 36/2023, non essendo posto limiti al numero di operatori da invitare, non verrà applicato il principio di rotazione;
- d. che si procederà all'affidamento dell'appalto con il criterio dell'o.e.p.v. ai sensi dell'art. 108 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023 e successive modificazioni ed integrazioni;

#### 4-DI APPROVARE:

- le indicazioni per la procedura;
- il capitolato speciale d'appalto;

5- DI DARE ATTO che l'importo a base d'asta è di € 228.000,00 (di cui € 136.800,00 per costi manodopera) oltre ad € 5.000,00 per oneri sicurezza, oltre iva al 4% ;

#### 6. DI DEMANDARE alla C.U.C. Area Vasta Brescia:

- l'onere di staccare il CIG impegnandosi, al successivo subentro alla procedura sullo stesso per procedere a tutti gli adempimenti di competenza comunale connessi all'acquisizione del CIG stesso;
- il versamento del compenso SIMOG a favore dell'A.N.A.C., tramite bollettino "MAV per centro di costo" che verrà reso disponibile dall'Autorità stessa, impegnandosi al rimborso della spesa alla C.U.C.;

#### 7. DI IMPEGNARE la spesa complessiva di € 3.915,00 verso la C.U.C. Area Vasta di Brescia – Sede staccata del Sebino Bresciano c/o Comunità Montana Sebino Bresciano così ripartito:

- € 1.000,00 quale tariffa forfettaria per indagine di mercato svolta direttamente dalla C.U.C., come previsto dalla convenzione approvata;
- € 250,00 quale rimborso della quota SIMOG versati a titolo di anticipazione dalla stazione appaltante;
- € 1.500,00 quale rimborso spese di funzionamento della C.U.C., come previsto dalle Tariffe di compartecipazione dei Comuni disposte nell'atto di convenzionamento approvato;
- € 1.165,00 pari ad 1/4 del 2% dell'importo a base d'asta per i compiti svolti dal personale della C.U.C. nell'espletamento delle procedure di acquisizione di lavori, servizi e forniture per conto di altri enti, ai sensi dell'art. 45 comma 8 del Codice (al lordo del 20% spettante all'amministrazione ai sensi dello stesso articolo);

nel seguente modo:

- Capitolo: 10180 art. 5031
- Descrizione: *"trasferimento per funzioni stazione appaltante appalti area amministrativa"*
- Missione: 01 *"servizi istituzionali, generali e di gestione"*
- Programma: 11 *"altri servizi generali"*
- Piano dei conti: U.1.04.01.02.006

- Importo: € 2.750,00
- Capitolo: 10450 art. 3011
- Descrizione: *"spese servizio mense scolastiche"*
- Missione: 4 *"Istruzione e diritto allo studio"*
- Programma: 6 *"Servizi ausiliari all'istruzione"*
- Piano dei conti: U.1.03.02.15.006
- Importo: € 1.165,00

8- DI DARE ATTO che gli impegni di spesa a favore della Ditta che risulterà aggiudicataria del servizio in parola, nella misura effettivamente determinata a seguito dell'aggiudicazione dell'affidamento, verranno assunti con apposite successive determinazioni del Responsabile dell'Area Amministrativa Generale imputando le spese sugli esercizi finanziari di competenza del bilancio di previsione del triennio 2025/2026/2027 nel modo seguente:

- Capitolo: 10450 art. 3011
- Descrizione: *"spese servizio mense scolastiche"*
- Missione: 4 *"Istruzione e diritto allo studio"*
- Programma: 6 *"Servizi ausiliari all'istruzione"*
- Piano dei conti: U.1.03.02.15.006

9. DI DARE ATTO che il responsabile del procedimento trasferirà il presente provvedimento alla C.U.C. Area Vasta di Brescia – Sede staccata del Sebino Bresciano c/o Comunità Montana Sebino Bresciano per lo svolgimento della gara in conformità alle norme vigenti.

10. DI DARE ALTRESÌ ATTO che i relativi impegni di spesa, nella misura effettivamente determinata a seguito dell'aggiudicazione della gara, verranno assunti con apposite successive determinazioni del Responsabile dell'Area Tecnica comunale, unitamente agli eventuali rimborsi spese per pubblicazioni, SIMOG o altri adempimenti economico-amministrativi connessi alla procedura di gara.



# COMUNE DI SALE MARASINO

(Provincia di Brescia)

## APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

### Indicazioni per la procedura

**CODICE IDENTIFICATIVO DELLA GARA:** Per il servizio in oggetto verrà acquisito il CIG da parte della Centrale Unica di Committenza.

**CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:** criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 108 del D.lgs. n. 36/2023.

**IMPORTO DI UN SINGOLO PASTO A BASE D'ASTA SOGGETTO A RIBASSO:** € 5,70, I.V.A. esclusa.

**IMPORTO TOTALE DELL'APPALTO:** € 233.000,00 I.V.A. esclusa, comprensivo degli oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso) pari ad € 5.000,00, I.V.A. esclusa.

**OGGETTO DELL'APPALTO:** L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica presso l'Istituto Comprensivo "Luigi Einaudi" del Comune di Sale Marasino:

- Scuola dell'Infanzia
- Scuola Primaria
- Scuola Secondaria di primo grado

Il servizio è altresì rivolto al personale docente, da effettuarsi mediante produzione dei pasti presso la cucina della stazione appaltante ed eventualmente presso centro di cottura della ditta appaltatrice (da intendersi solo come cucina di soccorso).

**LUOGO DI ESECUZIONE** – L'esecuzione del servizio avverrà nella cucina della Scuola dell'Infanzia e nei luoghi di distribuzione dei pasti ubicati sul territorio del Comune di Sale

Marasino, e, in subordine, nel centro di cottura indicato dalla ditta in fase di appalto (da intendersi solo come cucina di soccorso).

**DURATA DEL CONTRATTO:** Anni scolastici 2025/2026 e 2026/2027.

**REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:**

I requisiti di partecipazione generali e speciali sono quelli indicati nell'avviso pubblico di indagine di mercato, cui si rinvia e che si intendono qui per intero ritrascritti anche se non materialmente allegati.

**CRITERI DI AGGIUDICAZIONE:** L'appalto sarà affidato a favore dell'offerta che risulterà economicamente più vantaggiosa sulla base dell'esame comparativo dei seguenti elementi:

**A) OFFERTA TECNICA: MAX PUNTI 70/100**

La componente tecnica dell'offerta è valutata secondo i parametri di seguito indicati:

**A1) Organizzazione del servizio di ristorazione Max punti 28**

- Modalità di organizzazione e gestione del servizio (max punti 8)
- Modalità di autocontrollo, controlli sui prodotti finiti e sulle materie prime, rintracciabilità (max punti 2)
- Esempio di analisi del rischio igienico sanitario per attività simili a quelle oggetto dell'appalto, con dettaglio della definizione delle fasi critiche (max punti 2)
- Procedure interne per la gestione della rintracciabilità e delle allerte (max punti 2)
- Procedure per la comunicazione delle non conformità con influenza sulla sicurezza alimentare completa di gestione della stessa (azioni decise, tempistiche, responsabilità) (max punti 2)
- Pianificazione delle analisi di laboratorio e limiti analitici di riferimento (max punti 2)
- Piano dei trasporti (max punti 2)
- Vicinanza del centro cottura, limitatamente alla cucina di soccorso e gestione delle emergenze (max punti 2).
- Modalità di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione (max punti 4)
- Piano di miglioramento dell'accettabilità del pasto mirato alla riduzione delle eccedenze (max punti 2)

**A2) Personale Max punti 14**

- Organico del personale dedicato alla ristorazione scolastica: numero, qualifiche, mansioni, orari, monte ore (max punti 8)
- Formazione del personale: programma di formazione aggiornamento professionale del personale (ore, frequenze, modalità e contenuti) con particolare riguardo alla corretta porzionatura in base alle diverse fasce d'età degli utenti (max punti 4)
- Formazione del personale per la gestione informatica della rilevazione delle presenze/assenze da inserire quotidianamente nel portale predisposto dall'Ente (art. 59 del Capitolato) (max punti 2)

**A3) Alimenti e Menù Max punti 15**

- Modalità di selezione e controllo adottate nei confronti dei fornitori (max punti 4)
- Caratteristiche dei prodotti impiegati nel pieno ed assoluto rispetto delle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica 2021 (Ministero della Salute), dei livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana LARN-REV V, delle Linee Guida per una Sana Alimentazione (CREA 2018), delle direttive dell'ATS Brescia e dei CAM (Criteri Ambientali Minimi), con predisposizione di apposito ricettario con l'indicazione dei criteri utilizzati per la strutturazione del menù e la ripetitività delle preparazioni (max punti 2)
- Prodotti DOP e/o IGP, produttori km 0 e filiera corta offerti (max punti 2)
- Pane, comune o integrale, non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale (come promosso dalla Regione Lombardia attraverso l'iniziativa "Con meno sale nel pane c'è più gusto e guadagni in salute": percentuale di sale: <1,7% rispetto alla farina (max punti 2)
- Prodotti biologici offerti (max punti 2)
- Preparazione e somministrazione di diete speciali, menù a tema, stagionali, etnici, regionali, di cestini freddi (max punti 4)
- Iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza scolastica per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (max punti 1)

**A4) Manutenzioni Max punti 2**

- Piano delle manutenzioni completo di dettaglio per singola attrezzatura, degli interventi da svolgersi e la loro periodicità (max punti 2)

-

**A5) Migliorie offerte Max punti 11**

- Migliorie di relative al servizio (inserimento di attrezzature, macchinari, arredi, ecc. atti a migliorare il servizio sia nella cucina che nei punti di distribuzione, nonché revisione di tutte le attrezzature in uso (max punti 8);
- Migliorie di natura sociale con particolare riferimento agli aspetti sociali del servizio (iniziative a favore del territorio comunale). Sono esclusi da tali migliorie le materie prime e i menù (max punti 3).

La Commissione di gara, nel rispetto della *par condicio*, potrà invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, dichiarazioni e documenti presentati.

Saranno escluse dalla gara le ditte che avranno ottenuto, in sede di valutazione dell'offerta tecnica, un punteggio inferiore a 35/70, in quanto non sarà ritenuta sufficiente la proposta gestionale presentata.

**B) OFFERTA ECONOMICA: costo del pasto MAX PUNTI 30/100**

La valutazione dell'offerta economica è effettuata attribuendo il punteggio massimo (30 punti) all'offerta con il prezzo più basso che costituirà parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{punteggio massimo} \times \text{prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}}$$

Il prezzo offerto per singolo pasto non potrà comunque essere superiore a € 5,70, I.V.A. esclusa, per i pasti offerti sia per la scuola dell'Infanzia che per la Scuola Primaria e Secondaria di I° grado.

Per ciascuna offerta saranno sommati i punteggi relativi ai vari elementi componenti la parte tecnica ed economica, e sulla base di questi le offerte saranno poste in graduatoria decrescente. A parità di punteggio l'ordine di collocazione in graduatoria sarà determinato mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.

**PROGETTO TECNICO:** A pena di esclusione, il progetto tecnico, di non oltre 30 pagine in formato A4, dovrà specificare, in forma ordinata e leggibile:

- le modalità di rifornimento delle materie prime e il loro stoccaggio;
- i sistemi di preparazione, cottura, conservazione, trasporto, distribuzione agli utenti ecc., con indicazione delle modalità del servizio di preparazione e somministrazione, del trasporto compreso il numero ed il tipo dei mezzi impiegati, il tipo di contenitori termici utilizzati per le diete speciali;
- i menù offerti, le diete speciali e le derrate utilizzate;
- le modalità di gestione dei prodotti biologici;
- l'organigramma del personale e la relativa qualifica, inclusi il profilo professionale del Direttore del servizio e del Dietista con il quale si intende gestire il servizio;
- una relazione illustrante l'organizzazione del personale per la realizzazione dei servizi descritti nelle specifiche di gestione, con indicazione degli orari di servizio e dei carichi di lavoro, nonché dei criteri e modalità nella sostituzione del personale in caso di assenze;
- il piano di controllo della qualità (anche con eventuale rilevazione e valutazione del gradimento da parte dell'utenza) e l'indicazione degli standard igienici garantiti;
- la descrizione del piano di autocontrollo dell'igiene tipo e della relativa modulistica secondo quanto previsto dal D.Lgs. 155/97 e dal Reg CE 852/2004;
- l'illustrazione delle modalità implementate per garantire il rispetto del criterio di rintracciabilità previsto dal Reg CE 178/2002;
- le modalità di esecuzione dei controlli (analisi e prelievi) e la relativa quantificazione annua;
- la descrizione delle modalità, del numero e del tipo di interventi destinati alla formazione del personale e l'articolazione degli stessi nell'intero periodo di gestione;

- gli eventuali servizi aggiuntivi e migliorativi da dettagliare, con indicazione obbligatoria dei costi e delle tempistiche di attuazione, rispetto a quanto previsto dal capitolato d'appalto.

Non sono ammessi allegati di alcun genere, ad eccezione di schede tecniche delle materie prime utilizzate nel servizio per il Comune di Sale Marasino, tabelle dietetiche/grammature a crudo e a cotto, brochure tecniche di attrezzature e macchinari. Gli allegati non richiesti non saranno valutati.

L'offerta economica dovrà essere redatta come segue:

Descrizione	Prezzo unitario singolo pasto (I.V.A. esclusa)
Pasti per tutti gli Istituti	€ ..... in lettere Euro .....