




---

1.	Premesse .....	2
2.	Contesto territoriale di riferimento .....	2
3.	I principi generali del servizio.....	4
4.	Oggetto dell'affidamento: principali elementi qualitativi e quantitativi dell'appalto.....	4
5.	La quantificazione del prezzo da porre a base di gara .....	4
6.	Allegati .....	6

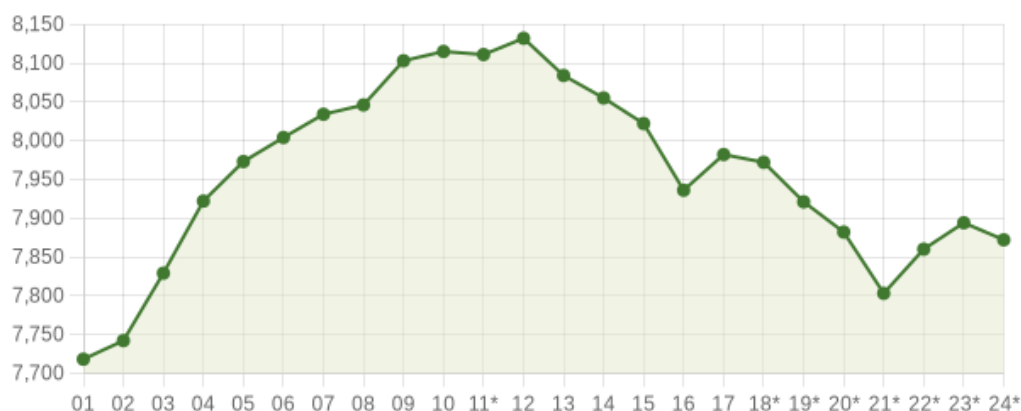
## 1. Premesse

Il presente documento viene elaborato ai sensi dell'art. 41 c. 11 del D.Lgs 36/2023 e, unitamente alla documentazione di gara, costituisce il progetto per l'affidamento del servizio di ristorazione domiciliare.

## 2. Contesto territoriale di riferimento

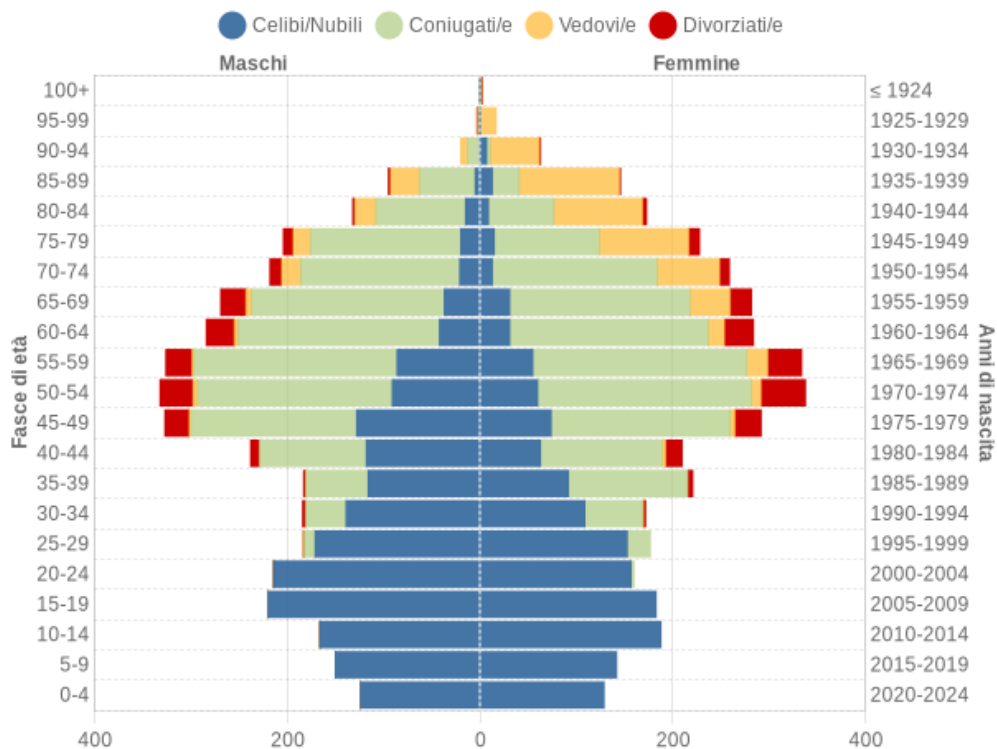
Pisogne è un comune italiano di circa 7.800 abitanti situato nella provincia di Brescia in Lombardia. Il suo territorio confina con i comuni di Pian Camuno, Artogne, Pezzaze, Tavernole sul Mella, Marone, Zone, Costa Volpino, Lovere, Castro, Riva di Solto e Solto Collina.

Al fine del corretto inquadramento territoriale, ed al fine di consentire agli operatori economici di valutare le potenzialità del servizio in punto di possibile crescita della domanda, si riportano i principali indicatori demografici, dai quali si evince un costante incremento dell'indice di vecchiaia.



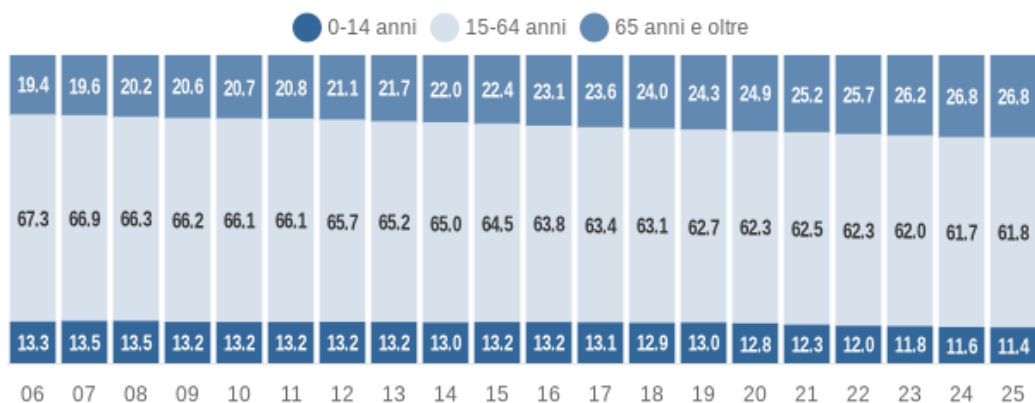
### Andamento della popolazione residente

COMUNE DI PISOGNE (BS) - Dati ISTAT al 31 dicembre di ogni anno - Elaborazione TUTTITALIA.IT  
(\* post-censimento)



### Popolazione per età, sesso e stato civile - 2025

COMUNE DI PISOGNE (BS) - Dati ISTAT 1° gennaio 2025 - Elaborazione TUTTITALIA.IT



### Struttura per età della popolazione (valori %) - ultimi 20 anni

COMUNE DI PISOGLNE (BS) - Dati ISTAT al 1° gennaio di ogni anno - Elaborazione TUTTITALIA.IT

Anno	Indice di vecchiaia	Indice di dipendenza strutturale	Indice di ricambio della popolazione attiva	Indice di struttura della popolazione attiva
	1° gen	1° gen	1° gen	1° gen
2002	137,4	43,9	140,3	100,9
2003	138,5	44,5	142,3	102,9
2004	147,2	45,2	130,1	101,5
2005	148,5	46,0	122,8	101,4
2006	145,7	48,6	120,9	104,7
2007	145,4	49,6	123,9	106,0
2008	148,9	50,8	130,1	109,2
2009	156,0	51,1	133,5	111,5
2010	157,0	51,2	145,0	116,0
2011	157,7	51,4	151,9	120,8
2012	159,2	52,2	147,9	123,1
2013	164,4	53,5	145,9	127,9
2014	168,7	53,8	146,6	130,4
2015	169,8	55,1	155,8	138,7
2016	175,5	56,8	157,6	144,6
2017	180,2	57,8	171,0	151,4
2018	185,7	58,5	168,1	153,8
2019	187,0	59,6	178,6	158,3
2020	195,1	60,5	156,4	156,9
2021	204,5	59,9	138,1	154,9
2022	215,3	60,5	129,8	155,7
2023	221,6	61,3	132,2	158,6
2024	231,8	62,2	123,7	155,3
2025	234,8	61,9	140,9	156,3

### **3. I principi generali del servizio**

Tra i servizi socio assistenziali erogati, particolare rilievo assume per l'Amministrazione comunale il servizio di ristorazione domiciliare ad anziani e soggetti in situazione di disagio.

L'affidamento della gestione di detto servizio, per le cui specifiche tecniche si rimanda al capitolato prestazionale all'uopo predisposto, è ispirato ai seguenti principi:

- prevenzione dell'istituzionalizzazione degli anziani, con garanzia della fornitura di un pasto caldo alle persone che non sono in grado di provvedere autonomamente.
- sana ed equilibrata alimentazione, in conformità alla più recente versione dei LARN, alle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana (CREA – Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) ed alle Linee di indirizzo nazionale;
- sicurezza alimentare, in coerenza a quanto previsto alle "linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera e assistenziale" approvate dal Ministero della salute;
- adeguatezza nutrizionale, sulla base delle linee di indirizzo per la ristorazione nelle strutture residenziali extraospedaliere approvate dalla Regione Veneto;

In tale contesto è intendimento dell'Ente procedere all'affidamento del servizio di ristorazione domiciliare secondo la disciplina di cui al D.Lgs. 36/2023 (d'ora in poi Codice), individuando quale modulo procedimentale per la scelta del contraente la procedura aperta.

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

La gara ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, confezionamento, inclusa la fornitura di idonei contenitori, trasporto e consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti, in favore di persone anziane o in condizioni di disagio residenti nel Comune di Pisogne, come meglio esplicitato nel capitolato prestazionale.

I pasti dovranno essere prodotti presso il centro cottura messo a disposizione dall'operatore economico aggiudicatario, il quale in sede di offerta dovrà impegnarsi irrevocabilmente a mettere a disposizione idonea struttura, in grado di rispettare tutti gli standard e tutte le prescrizioni previsti dal capitolato prestazionale.

L'arco temporale di affidamento del servizio sarà pari a due anni solari.

L'architettura del capitolato prestazionale è stata costruita nel rispetto delle migliori linee guida disponibili sul territorio nazionale, ed è stata prevista la possibilità di applicare parzialmente le disposizioni di cui al D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (Criteri Ambientali Minimi), non cogente per l'appalto in parola.

Avendo sempre presente l'obiettivo "qualità" e verificata la disponibilità del mercato produttivo dei prodotti agro alimentari, l'Amministrazione relativamente agli aspetti migliorativi valorizzerà le proposte di fornitura di prodotti, oltre a quelli biologici, a marchio DOP, IGP, STG, ed equo solidali, con idonea attribuzione di punteggio in relazione alle tipologie, alla qualità ed alla quantità dei beni forniti.

La gara non è suddivisa in lotti in quanto, alla luce del ridotto numero di pasti, non è ipotizzabile la scomposizione tra più strutture produttive del servizio, che si profilerebbe diseconomico ed ingestibile sotto il profilo logistico ed organizzativo.

### **5. 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 dell'appalto ex art. 14 del Codice, ha tenuto conto dei seguenti macro-aggregati fondamentali:

- Costi food
- Costi no food (materiale gestione)
- Personale
- Spese generali, servizi e sicurezza
- Utile d'impresa

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

	Anno 1	Anno 2	Totale
<b>Cifra d'affari pasti</b>	<b>64.000,00 €</b>	<b>64.000,00 €</b>	<b>128.000,00 €</b>
Ricavo unitario medio	8,00 €	8,00 €	8,00 €
Quantità pasti	8.000	8.000	16.000
<b>Food</b>	<b>17.200,00 €</b>	<b>17.200,00 €</b>	<b>34.400,00 €</b>
Costo unitario medio	2,15 €	2,15 €	2,15 €
Incidenza Food	27%	27%	27%
<b>Materiale No Food e Servizi</b>	<b>7.600,00 €</b>	<b>7.600,00 €</b>	<b>15.200,00 €</b>
Costo unitario medio	0,95 €	0,95 €	0,95 €
Incidenza Materiale di Gestione	12%	12%	12%
<b>Personale</b>	<b>34.960,00 €</b>	<b>34.960,00 €</b>	<b>69.920,00 €</b>
Costo unitario medio	4,37 €	4,37 €	4,37 €
Incidenza Personale	55%	55%	55%
<b>Spese Generali, Servizi e Sicurezza</b>	<b>1.600,00 €</b>	<b>1.600,00 €</b>	<b>3.200,00 €</b>
Costo unitario medio	0,20 €	0,20 €	0,20 €
Incidenza SG e investimenti	3%	3%	3%
<b>UTILE</b>	<b>2.640,00 €</b>	<b>2.640,00 €</b>	<b>5.280,00 €</b>
Marginalità media	0,33 €	0,33 €	0,33 €
Incidenza Utile	4%	4%	4%

I costi per la sicurezza da rischi interferenziali sono pari a zero, non essendo state rilevate interferenze, svolgendosi il servizio in luoghi estranei alla giuridica disponibilità del committente.

Si riportano la spesa massima complessiva stimata ed il quadro economico del progetto:

VALORE BIENNIO	OPZIONE RINNOVO	OPZIONE PROROGA TECNICA	OPZIONE 20%	VALORE STIMATO EX ART. 14
128.000,00 €	64.000,00 €	26.700,00 €	38.400,00 €	257.100,00 €
<b>IVA</b>				
12.800,00 €	6.400,00 €	2.670,00 €	3.840,00 €	25.710,00 €
<b>TOTALE</b>				
140.800,00 €	70.400,00 €	29.370,00 €	42.240,00 €	282.810,00 €

<b>A) IMPORTO DEI SERVIZI (OPZIONI ESCLUSE, TARIFFE UTENZA INCLUSE)</b>		
A.1	Importo per i servizi	<b>128.000,00 €</b>
A.2	Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	<b>- €</b>
Totale importo dei servizi, opzioni comprese (da A1 a A2)		<b>128.000,00 €</b>

<b>B) SOMME A DISPOSIZIONE</b>		
B.1	Contributo ANAC	<b>250,00 €</b>
B.2	Incentivi funzioni tecniche (opzioni escluse)	<b>500,00 €</b>
Totale importo somme a disposizione (da B1 a B3)		<b>750,00 €</b>

<b>C) SOMME A VALERE SU FUTURI STANZIAMENTI (SOLO OPZIONI, TARIFFE UTENZA INCLUSE)</b>		
C.1	Proroga contrattuale	<b>64.000,00 €</b>
C.2	Proroga tecnica	<b>26.700,00 €</b>
C.3	Incremento quantitativi	<b>38.400,00 €</b>
C.4	Incentivi funzioni tecniche (opzioni)	<b>500,00 €</b>
Totale importo somme a disposizione (da C1 a C4)		<b>129.600,00 €</b>

<b>D) IVA</b>		
D.1	IVA su servizi 10% (opzioni escluse)	<b>12.800,00 €</b>
D.2	IVA su servizi 10% (solo opzioni)	<b>12.910,00 €</b>
Totale IVA (da D1 a D3)		<b>25.710,00 €</b>

<b>IMPORTO TOTALE DEL PROGETTO</b>	<b>284.060,00 €</b>
------------------------------------	---------------------

## 6. Allegati

Costituiscono parte sostanziale del presente progetto i seguenti documenti:

- I. il capitolato prestazionale;
- II. lo schema di contratto;