

PROCEDURA APERTA A RILEVANZA COMUNITARIA PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E RISPETTOSI DEI DIRITTI UMANI FONDAMENTALI LUNGO L’INTERA CATENA DI FORNITURA – CIG 7355902A5A

FAQ. N°2

D. In riferimento alla gara in epigrafe, a seguito di un’analisi economica effettuata sul servizio oggetto di gara, si rileva un’incidenza delle voci di costo sul pasto superiore alla base d’asta, come di seguito esplicitato:

- € 0,06 a pasto: oneri della sicurezza non soggetta a ribasso, costi per l’attuazione del DUVRI non soggetti a ribasso, costo della manodopera per lavori non soggetti a ribasso
- € 1,40 a pasto: costi della manodopera
- € 1,40 a pasto: costo merci (tale costo risulta sottostimato in base alle richieste da capitolato)
- € 0,14 a pasto: costi smantellamento dei centri di cottura Cornetto e Cerbara e ripristino locali ad uso scolastico, costi per migliorie delle strutture di refezione all’interno di alcune scuole nel comune di San Giustino e Citerna
- € 0,0045 a pasto: rimborso spese documentate per il monitoraggio e l’assistenza tecnica in materia igienico-sanitaria
- € 0,034 a pasto: oneri per la sicurezza (calcolati in percentuale parti all’1% sull’importo a base d’asta)
- € 0,20 a pasto: utenze (energia elettrica, gas, acqua, telefono ecc.) e tasse legate ai centri di cottura
- € 0,04 a pasto: costo generi di pulizia
- € 0,15 a pasto: costo per manutenzione ordinaria, straordinaria, dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi.

Restano escluse da tale calcolo, perché non immediatamente valorizzabili, i costi per l’allestimento e il collaudo di uno o più centri cottura esclusivamente dedicati al servizio oggetto di gara, come richiesto dall’art. 5 del csa, il costo per il trasporto dei pasti, i costi per il progetto di educazione alimentare, i costi per i dispositivi informatici, i costi per la fornitura di stoviglie tradizionali e/o compostabili, utile aziendale.

Si chiede pertanto di evidenziare l’analisi delle componenti di costo che ha portato alla determinazione della base d’asta di € 3,44.

R. La base d’asta di € 3,44 è la risultante dell’analisi economica effettuata in ragione della durata complessiva dell’appalto e per le quantità e le caratteristiche indicate nel capitolato tecnico-prestazionale. Il valore è stato stimato in rapporto a quello reale dell’analogo contratto relativo alla stessa categoria di servizi, oggi in essere, considerando anche l’incidenza degli investimenti in esso previsti e quelli stabiliti nel nuovo capitolato d’appalto. Inoltre si evidenzia che il capitolato prevede, all’art. 10, deroghe all’utilizzo esclusivo del/dei centro/i cottura, che possono costituire ulteriori fonti di redditività per il gestore.