

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA
(ai sensi dell'art. 23 del D.GS. N.50/2016)

**AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI
AVIGLIANO**

PERIODO: ANNI SCOLASTICI 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024

PREMESSA

L'articolo 23, del Codice dei contratti, nell'indicare i nuovi diversi livelli di progettazione, ha previsto che per quanto riguarda i servizi e le forniture, di regola la progettazione si articoli in un unico livello, in particolare per quanto riguarda stabilisce che, il progetto deve contenere:

la relazione tecnico - illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio;

le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008;

il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi;

il capitolato, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

I suddetti elementi sono contenuti nella presente relazione illustrative, nel Capitolato speciale descrittivo e, comunque, negli atti di gara e relativi allegati.

1. Relazione tecnica-illustrativa con riferimento al contesto in cui è inserito il servizio.

Descrizione del servizio

Il Servizio in oggetto, rientrante nella categoria di cui all'allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, trova specifica disciplina all'art. 144 del Codice rubricato "Servizi di ristorazione" che prevede che i servizi di ristorazione indicati nell'allegato IX siano aggiudicati secondo quanto disposto dall'articolo 95, comma 3, e cioè secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il servizio ha come oggetto la gestione della ristorazione scolastica comprendente gli alunni della scuola dell'infanzia, della primaria e secondaria di I grado e il personale docente scolastico avente diritto al pasto in regime di concessione.

Le linee di intervento che si intendono perseguire sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art.34 del D.Lgs 18.4.2016 n.50 (Codice dei contratti), contribuisce alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 Luglio 2011.

Il servizio in concessione ha durata per il triennio scolastico 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024, con l'opzione di rinnovo per tre anni, ed eventuale proroga tecnica.

La somministrazione dei pasti avviene durante il periodo di attività scolastica compreso, di norma, tra il mese di Ottobre e il mese di Maggio.

Detti termini possono essere anticipati e/o posticipati, per un periodo massimo di quindici giorni, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione comunale.

I giorni di effettuazione del servizio, riferiti ai periodi sopra indicati, dovranno essere quelli segnalati dal dirigente scolastico sulla base del calendario scolastico della Regione Basilicata.

L'Amministrazione comunale, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei

Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare la data iniziale e finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunale comunicare, con congruo anticipo, all'Impresa aggiudicataria eventuali modifiche apportate al calendario.

Prestazioni del servizio

Il servizio prevede, quale prestazione principale, il **servizio di mensa scolastica biologica**, presso gli Istituti scolastici presenti su tutto il territorio comunale :

PLESSO SCOLASTICO - Via Agesilao Milano - AVIGLIANO CENTRO (scuola d'infanzia)

SCUOLA D'INFANZIA – “E. Gianturco” - Via Pacini -AVIGLIANO CENTRO

PLESSO SCOLASTICO – Via E. Fermi - AVIGLIANO CENTRO (Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado)

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE POSSIDENTE - (Scuola d'infanzia e Scuola primaria)

PLESSO SCOLASTICO FRAZIONE SANT'.ANGELO- (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado)

PLESSO SCOLASTICO - FRAZIONE LAGOPESOLE- (Scuola d'infanzia, Scuola primaria e Scuola secondaria di I grado);

e comprende, a titolo indicativo e non esaustivo, le seguenti attività e prestazioni:

approvvigionamento derrate, comprensivo di alimenti per soggetti affetti da intolleranze, allergie alimentari;

preparazione cottura e lo sporzionamento dei pasti presso i locali cucina siti nei plessi degli Istituti scolastici di Avigliano;

distribuzione dei pasti, compreso lo scodellamento, agli alunni della Scuola dell'Infanzia , primaria , e Secondaria di primo grado; oltre alle prestazioni secondarie afferenti al servizio stesso quali, a titolo esemplificativo, la manutenzione delle strutture conferite in utilizzo, degli impianti, degli arredi, degli elettrodomestici ecc., la gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio, nonché la riscossione diretta del costo del pasto compresa la riscossione coattiva.

Dimensione presumibile dell'utenza

La consistenza stimata del servizio per il triennio scolastico 2021/2022-2022/2023-2023/2024, è di circa n. 173.990 pasti , stima effettuata sulla base degli ultimi tre anni con riferimento preciso alle quantità dei pasti consumati nell'anno scolastico 2018/2019 e l'incremento rilevato da Ottobre /Dicembre 2019).

L'articolazione è riportata nella schematizzazione che segue:

UTENTI	N. PASTI ANNUI PRESUNTI	TOTALE TRIENNIO	TOTALE RINNOVO (per anni 3)
Infanzia	17.633	52.899	105.798
Primaria	32.880	98.640	197.280
Secondaria I° grado	2.487	7.461	14.992
Insegnanti	5.000	15.000	30.000
Totali	58.000	173.990	348.070

Risorse umane

Il personale coinvolto, a vario titolo, nel servizio di ristorazione scolastica è attualmente così articolato:

NUMERO OPERATORI	MONTE ORE SETTIMANALI	MANSIONE	LIVELLO
1	30	CUOCO	4
2	16	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6SS
3	32	SECONDO CUOCO	5
4	22	SECONDO CUOCO	5
5	14	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
6	15	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
7	18	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
8	20	SECONDO CUOCO	5
9	22	SECONDO CUOCO	5
10	15	SECONDO CUOCO	5
11	24	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
12	20	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
13	8	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
14	15	SECONDO CUOCO	5
15	12	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S
16	12	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6S

17	20	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6
18	12	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6

Analisi economica dei costi e dei ricavi

Il piano economico finanziario, a dimostrazione della sostenibilità economico-finanziaria del servizio, deve intendersi indicativo e non vincolante ai fini dell'offerta. Infatti ciascuna Ditta offerente dovrà procedere alla valutazione soggettiva dei costi e dei ricavi, con particolare riferimento alla propria organizzazione, alle risorse a disposizione e agli investimenti che intenderà porre in essere a garanzia del buon andamento del servizio nell'arco temporale del servizio.

Con particolare riferimento al rischio operativo, esso si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche/utenza potenziale, sull'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e, nonché sulla presa in carico dei ritardi nei pagamenti da parte degli utenti. Tutti questi rischi, con particolare riferimento ai mancati pagamenti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

Analisi dei costi

I costi riguardano essenzialmente le risorse umane e strumentali da impegnare, l'acquisto delle derrate alimentari, e la gestione informatica dell'anagrafica utenti per la riscossione, la manutenzione/sostituzione dei beni strumentali attrezzature elettrodomestici e la manutenzione ordinaria delle cucine in uso, nonché le fideiussioni e le garanzie come da capitolato e norme vigenti.

Quadro riassuntivo dei costi:

Rispetto alla quantificazione dei costi, si rappresenta l'incidenza delle varie voci, come sotto riportate, sul costo per singolo pasto (prezzo a base d'asta Euro 4,50 + IVA), portando come riferimento il pasto preparato in loco, che corrisponde al 90% circa del prodotto fornito, tenendo anche presente che l'articolazione del servizio è legato essenzialmente ai n. 6 punti cottura e refettorio.

Euro 2,30	Costo del personale: in riferimento al costo del personale, questo è stato calcolato nella concessione prevedendo un'organizzazione minima di personale pari a n. 31 ore giornaliere (cuoco/aiuto cuoco) e 34 ore (per gli addetti), ciò per garantire il servizio in tutte le cucine assegnate, considerando che le cuoche/aiuto cuoche dovranno espletare un minimo di n. 5 ore giornaliere di lavoro e gli addetti un minimo di n. 3 ore giornaliere. Per la spesa si fa riferimento al contratto collettivo vigente di settore.
--------------	---

Euro 1,70	<u>Derrate alimentari:</u> prende in considerazione la presenza nel menu di oltre il 70% di alimenti biologici certificati, nonché di prima scelta e/o D.O.P./I.G.P., come da capitolato,
Euro 0,50	<u>Gestione e manutenzione delle cucine e del servizio:</u> sono considerati i costi relativi alla manutenzione ordinaria straordinaria delle attrezzature e ordinaria dei locali di cucina, l'integrazione delle attrezzature,, elettrodomestici e i costi, della gestione delle domande e rilevazione presenze per il servizio di refezione, di riscossione delle rette, della fornitura e manutenzione di applicativi informativi e dell'attivazione di un portale web accessibile in modalità protetta da parte dei singoli utenti, , degli oneri per l'HACCP, dei detergenti per le pulizie e materiale monouso biodegradabile e compostabile, oltre alla percentuale di utile d'impresa.

Analisi dei ricavi

Come previsto dal capitolato, le entrate sono costituite dalla vendita dei pasti agli utenti del servizio, con relativa riscossione , compresa la coattiva a cura, carico e rischio del Concessionario, in base alle tariffe approvate dal Comune che rappresentano la maggior parte dei ricavi della gestione, nonché dall'integrazione a carico dell'Amministrazione per i pasti somministrati agli utenti con tariffe agevolate(indicatore ISEE) e al personale docente autorizzato . La contribuzione del Comune contribuisce all'equilibrio economico-finanziario della gestione fermo restando il trasferimento del rischio operativo a carico del Concessionario.

Sistema di gestione iscrizioni , prenotazione e pagamento pasti

Attualmente il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito mediante l'utilizzo del software School E-SuiteTM della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A. di cui il Comune di Avigliano è titolare di licenze d'uso e dell'hardware necessario al funzionamento.

Detto sistema è utilizzato anche per altri servizi a domanda individuale offerti dall'Ente all'utenza.

Progetti e Soluzioni possiede le seguenti certificazioni: ISO9001, ISO22301 e ISO27001 (Con estensione secondo le linee guida ISO 27017 E ISO 27018). Ogni operazione relativa alla gestione dati dell'utenza viene svolta nel pieno rispetto del D.L. 196/2003 sulla Privacy e del GDPR., ed è iscritta al Cloud Marketplace di PagoPA SpA, la piattaforma che espone i servizi e le infrastrutture qualificate da PagoPA SpA secondo quanto disposto dalle Circolari PagoPA SpA n. 2 e n.3 del 9 aprile 2018

L'aggiudicatario dovrà utilizzare il sistema School E-SuiteTM, mediante credenziali di accesso predisposte dalla Stazione concedente, contribuendo ai canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, e di assistenza telefonica per **un importo di € 3.170,00 + IVA**, annuo, da versare entro il 31 dicembre di ogni anno.

La piattaforma "Easy Bridge" per School E-Suite ovvero il sistema Pago-Pa nodo dei pagamenti resta a carico del Comune di Avigliano.

Detto sistema è utilizzato anche per altri servizi a domanda individuale offerti dall'Ente dall'utenza.

Descrizione del sistema informatizzato attuale

Il software attuale consente:

Accesso al sistema tramite autenticazione SPID

La gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;

La rilevazione delle presenze tramite “disdetta” del pasto da parte dell’utenza entro le ore 10:00.

La gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP;

L’accesso, per i genitori, ad una pagina personale (Modulo Web Genitori) per il controllo dei pasti usufruiti, del saldo e dei pagamenti, per l’effettuazione delle ricariche on-line, nonché per la ricezione di documenti quale l’attestazione delle spese sostenute per il servizio, ai fini delle detrazioni fiscali;

E’ attivo il servizio di connessione alla piattaforma PagoPA, direttamente tramite il software scolastico, con la quale poter pagare anticipatamente la quota fissa dei pasti relativi alla ristorazione scolastica. Il pagamento anticipato dei pasti avviene mediante ricariche effettuabili online, tramite App, avviso di pagamento PagoPa o direttamente tramite i punti LIS come in seguito più dettagliatamente descritto;

l’utilizzo della APP “Spazio Scuola” per i genitori, che consente di effettuare via “mobile” le stesse operazioni descritte nel portale Web.

Generazione attestazioni per detrazioni fiscali.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili tramite piattaforma PagoPA, secondo i canali contemplati dalle recenti normative e le specifiche tecniche previste da AgID (Agenzia per l'Italia Digitale) in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.

Come da premessa, il software "Easy Bridge" per School E-Suite è abilitato alla piattaforma PagoPA e all'utilizzo di dispositivi POS integrati. E' possibile effettuare i pagamenti tramite i canali previsti da PagoPA ed, in esclusiva, tramite QR code dedicato e personale dell'utente tramite i punti LIS sul territorio nazionale.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio con accesso tramite SPID. La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o Mail con avvisi di riserva.

Competenze dell'Amministrazione Comunale

Del sistema sopra descritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

la definizione delle tariffe secondo proprie modalità;

l'indicazione (numerica o nominativa) all'aggiudicatario degli insegnanti aventi diritto al pasto;

la gestione delle iscrizioni al servizio e l'effettuazione delle promozioni ogni inizio anno scolastico;

La possibilità di effettuare delle verifiche e controlli del corretto funzionamento dell'intero sistema, controllo giornaliero dei pasti consumati, con particolare riferimento ai pasti per i quali il Comune interviene con l'integrazione, tramite lo storno della presenza/assenza.

Sono a carico del Comune i costi di manutenzione della piattaforma per i pagamenti PagoPA denominata "Easy Bridge" per School E-Suite (piattaforma collegata al software "School E-Suite") e sono pertanto esclusi dalle competenze dell'impresa aggiudicataria.

Competenze della Impresa concessionaria

Implementazione iscrizione on line, con costi a proprio carico;

contributo per l'utilizzo del sistema informatizzato per un importo annuo di € 3.170,00 + IVA

incasso diretto delle rette;

la manutenzione durante tutta la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software;

il mantenimento per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;

l'installazione di un PC o smartphone o strumento equivalente presso i centri cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;

la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

lo storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;

la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole /o centri di cottura, nonché la segnalazione di errori da parte del Sistema entro le 10,00;

la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema da quantificarsi in almeno n. 1 giornata per anno di concessione ed eventualmente cumulabili. La formazione dovrà essere tenuta da personale

dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico;

la formazione di un minimo di n. 1 giornata per ogni anno di concessione rivolta al personale Comunale da utilizzare nel momento in cui l'Ente lo riterrà più necessario (tali giornate dovranno essere tenute da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico);

fornitura di SMS sufficienti per la copertura della durata della concessione o in numero tale da garantire l'invio delle comunicazioni ritenute necessarie dal Comune e degli avvisi di riserva ai genitori/utenti per tutta la durata della concessione;

Risorse umane

Il personale coinvolto, a vario titolo, nel servizio di ristorazione scolastica è attualmente così articolato:

NUMERO OPERATORI	MONTE ORE SETTIMANALI	MANSIONE	LIVELLO
1	30	CUOCA	4
2	16	ADDETTA SERVIZI MENSA	6SS
3	32	SECONDO CUOCO	5
4	22	SECONDO CUOCO	5
5	14	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S
6	15	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S
7	18	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S
8	20	SECONDO CUOCO	5
9	22	SECONDO CUOCO	5
10	15	SECONDO CUOCO	5
11	24	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S
12	20	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S
13	8	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S
14	15	SECONDO CUOCO	5
15	12	ADDETTA SERVIZI MENSA	6S

16	12	ADDETTA SERVIZI MENSA	65
17	20	ADDETTA SERVIZI MENSA	6
18	12	ADDETTA SERVIZI MENSA	6

Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti alla sicurezza di cui all'articolo 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

A favore della sicurezza, viene considerato al pari del personale Comunale, qualsiasi persona (insegnante e/o alunno) che si trovasse ad interferire con i dipendenti del Concessionario e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

E' stato pertanto necessario predisporre un documento unico di valutazione dei rischi interferenti (D.U.V.R.I.), ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008, per ogni Ente Concedente, in quanto possono verificarsi interferenze fra le attività di detti Enti, le attività di altri soggetti affidatari di servizi comunali e le attività del Concessionario del servizio in questione.

Conseguentemente è stata necessaria la determinazione dei relativi costi della sicurezza. A questi obblighi sarà soggetta anche la ditta aggiudicataria del servizio in argomento nell'ambito dello svolgimento della propria attività.

Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso

Il prezzo unitario del pasto da porre a base di gara ed in base al quale viene determinato il valore complessivo presunto del contratto, valutata la particolarità dei servizi e delle forniture richieste, nonché i costi di svolgimento dell'attuale servizio, viene quantificato in:

- € 4,50/pasto oltre Iva di legge.

Il valore complessivo presuntivamente stimato determinato, in relazione alla sua durata triennale ed alle eventuali opzioni (rinnovo e proroga) nonché al costo per il singolo pasto posto a base di gara, oltre all'IVA, oltre oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, così scomposto:

UTENTI	N. PASTI MEDI ANNUI PRESUNTI	TOTALE TRIENNIO	TOTALE CON RINNOVO
Infanzia	17.633	52.899	105.798
Primaria	32.880	98.640	197.280
Secondaria I° grado	2.487	7.461	14.992
Insegnanti	5.000	15.000	30.000
Totale pasti periodo di concessione	58.000	173.990	348.070
PREZZO/PASTO A BASE DI GARA (IVA ESCLUSA)		€ 4,50	
IMPORTO COMPLESSIVO CONCESSIONE (IVA 4% ESCLUSA)		€ 782.955,00 (oltre Iva)	€ 1.566.315,00 (oltre Iva)
Costo oneri sicurezza rischio da interferenze non soggetto a ribasso		€ 4.800,00	€ 10.400,00

In caso di esercizio della facoltà di proroga (c.d. tecnica), il valore della concessione è incrementato in via presunta di ulteriori **€ 180.000,00** oltre IVA (corrispondente a presunti n. 40.000 pasti per il periodo ottobre/marzo, oltre oneri di sicurezza € 800,00).

Il valore globale della concessione, correlata alla durata triennale di base, nonché al possibile esercizio del rinnovo e della proroga (c.d. tecnica), è determinato nella complessiva somma di **€ 1.756.715,00** al lordo del ribasso di gara offerto, oltre IVA, di cui **€ 10.400,00**, per oneri di sicurezza.

4. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi

DESCRIZIONE	IMPORTI COMPLESSIVI
a) Oneri per il servizio (per 3 anni scolastici: € 4,50 x 173.990	€ 782.955,00
b) Oneri per il servizio in caso di esercizio opzione di rinnovo per ulteriore 3 anni	€ 1.566.315,00
c) Importo oneri servizio in caso di esercizio di proroga tecnica per 6 mesi (stimata su un fabbisogno di circa n. 40.000 pasti)	€ 180.000,00
b)+c) Totale complessivo (*)	€ 1.746.315,00
(*) oltre Iva	
Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso	€ 10.400,00
d) Totale	€ 1.756.715,00
e) Contributo A.N.A.C. a carico del Comune	€ 600,00
f) Spese connesse all'attuazione ed alla gestione della concessione – Spese su importo complessivo per attività tecnico amministrative di supporto al responsabile del Procedimento tramite la struttura della centrale unica di committenza	€ 6.123,16

- Convenzione 14.01.2014 art. 10	
g) Spese di pubblicità	€ 3.000,00
e) , f) e g) Totale oneri	€ 9.723,16

I valori stimati del presente servizio indicati nella presente tabella, rispettivamente alle righe a) b) e c), riferiti alla durata complessiva prevista dal Capitolato prestazionale, sono quantificati ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare alla concessione stessa (rilevanza comunitaria).

Ai fini del finanziamento della spesa a carico del bilancio comunale rilevano, in questo momento, unicamente gli importi di cui alle lett. e) , f) e g) , mentre la spesa per i pasti per il personale docente addetto alla vigilanza scolastica nonché le eventuali compartecipazioni alla spesa deliberate dall'Amministrazione comunale sulla base delle Fasce ISEE, sono state opportunamente stanziare.

Il Capitolato d'oneri viene allegato alla presente relazione quale sua parte integrante e sostanziale.

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Pina Iannielli