

**COMUN GENERAL DE FASCIA**  
PROVINCIA DI TRENTO



**COMUN GENERAL DE FASCIA**  
*PROVINCIA DE TRENT*

**ALLEGATO n. 1 ALLA DELIBERAZIONE DEL CONSEI GENERAL**

**N. 35 - 2025 DEL 19.12.2025**

***ENJONTA n. 1 TE LA DELIBERAZION DEL CONSEI GENERAL***

***NR. 35 - 2025 DAI 19.12.2025***



**COMUN GENERAL  
DE FASCIA**

**Relazione illustrativa della scelta della  
modalità di gestione del servizio  
pubblico locale  
di ristorazione scolastica**

**(D.Lgs. 201/2022, art. 14, commi 2, 3 e 4; art. 31, commi 1 e 2)**

**La Responsabile dell'U.O. degli Affari Generali  
dei Servizi Informatici e Informativi e  
dell'Assistenza Scolastica  
- dott.ssa Sara Merighi -**

## INTRODUZIONE

Il decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201, ad oggetto *“Riordino della disciplina dei servizi pubblici locali di rilevanza economica”*, pubblicato nella GU n. 304 del 30-12-2022 ed entrato in vigore il 31/12/2022, prevede all’art. 30, in capo ai Comuni ed agli altri enti competenti, la ricognizione periodica della situazione gestionale dei servizi pubblici locali di rilevanza economica nei rispettivi territori, per ogni servizio affidato.

L’art. 2, c. 1, lett. d) del D.Lgs. n. 201/2022, definisce *“servizi di interesse economico generale di livello locale”* o *“servizi pubblici locali di rilevanza economica”*, *«i servizi erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell’ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l’omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale»*.

Tale ricognizione, per ogni servizio affidato, deve rilevare il concreto andamento dal punto di vista economico, dell'efficienza e della qualità del servizio e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto di servizio, in modo analitico, tenendo conto anche degli atti e degli indicatori di cui agli articoli 7, 8 e 9 del medesimo decreto.

La ricognizione rileva altresì la misura del ricorso agli affidamenti di cui all'articolo 17, comma 3, secondo periodo, e all'affidamento a società in house, oltre che gli oneri e i risultati in capo agli enti affidanti.

Ai fini della verifica periodica della situazione gestionale del servizio pubblico locale occorre definire adeguatamente il contesto di riferimento, con particolare riferimento alla tipologia di servizio pubblico, al contratto di servizio che regola il rapporto fra gestore ed ente locale ed alle modalità del monitoraggio e verifiche sullo stesso servizio.

Sul supplemento straordinario n. 1 al Bollettino ufficiale della Regione n. 52, del 31 dicembre 2024, sono state pubblicate la legge provinciale 30 dicembre 2024, n. 12, recante *“Legge collegata alla manovra di bilancio provinciale 2025”* e la legge provinciale 30 dicembre 2024, n. 13, recante *“Legge di stabilità provinciale 2025”*.

L’art. 5 della L.P. 12/2024 modifica la legge provinciale n. 27 del 2010 e al comma 2 vengono introdotte le previsioni concernenti la vigilanza, da parte degli enti locali, sulla gestione dei servizi pubblici locali di interesse economico ispirate ai principi del D.Lgs 201/2021. Viene pertanto stabilito che, dopo il comma 4 dell'articolo 24 della L.P. n. 27/2010, è inserito il seguente: *“4 bis. Gli enti locali esercitano la vigilanza sulla gestione dei servizi pubblici di interesse economico sulla base di un programma di controlli finalizzato alla verifica del corretto svolgimento delle prestazioni affidate. A tale fine, la Giunta provinciale, d'intesa con il Consiglio delle autonomie locali, può individuare degli indicatori e disporre degli indirizzi anche al fine di garantire livelli minimi di qualità nel territorio provinciale. Inoltre gli enti locali o le loro forme associative, con popolazione superiore a 5.000 abitanti, predispongono una relazione nella quale per ogni servizio affidato, rappresentano l'andamento dal punto di vista economico, della qualità e del rispetto degli obblighi indicati nel contratto o disciplinare di servizio o nella convenzione di regolazione. Tale relazione è predisposta in occasione dell'adempimento da parte dei medesimi, ai sensi del comma 4, dell'obbligo previsto dall'articolo 18, commi 3 bis e 3 bis 1, della legge provinciale n. 1 del 2005; in prima applicazione la relazione è redatta in ogni caso entro il 31 dicembre 2025.”*

INFORMAZIONI DI SINTESI	
Oggetto dell'affidamento	Appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in favore degli utenti delle scuole del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione nell'ambito del Comun General de Fascia nel rispetto dei CAM di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.
Importo dell'affidamento	1.357.920,00 (per i primi 3 anni) e 1.357.920,00 (per l'eventuale rinnovo di 3 anni).
Ente affidante	Ente titolare dell'affidamento: <b>Comun General de Fascia</b> - Strada di Pré de geja, 2 IT -38036 Pozza di Fassa (TN) P.IVA: 02191120225 - C. Fisc.: 91016380221 tel: 0462/764500, fax: 0462/763046 <a href="http://www.comungeneraldefascia.tn.it">www.comungeneraldefascia.tn.it</a> e-mail: <a href="mailto:pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it">pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it</a> Il servizio di ristorazione scolastica viene gestito dal Comun General de Fascia sulla base delle competenze trasferitegli dalla Provincia autonoma di Trento in esecuzione dell'art. 8 della L.P. n. 3/2006 col D.P.P. n. 234 del 30 dicembre 2010, nonché in base al Titolo V della L.P. 7 agosto 2006, n. 5 (cd. "legge provinciale sulla scuola") e all'apposito Regolamento per l'esercizio del diritto allo studio approvato col D.P.P. di Trento n. 24.104/Leg del 5 novembre 2007.
Tipo di affidamento	Appalto
Modalità di affidamento	Procedura aperta sopra soglia comunitaria con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa – D.Lgs 36/2023.
Durata dell'affidamento	3 anni più eventuale rinnovo di 3 anni. Inizio con esecuzione anticipata, ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 10 comma 4, del capitolato speciale d'appalto, 5 maggio 2025
Territorio e popolazione interessata dal servizio affidato o da affidare:	<u>Comuni del Comun General de Fascia:</u> Comune di Canazei; Comune di Campitello di Fassa; Comune di Mazzin; Comune di San Giovanni di Fassa / Sèn Jan; Comune di Soraga di Fassa; Comune di Moena. Abitanti equivalenti 21.855 (presenze turistiche 4.341.508/365gg = 11.895, più 9.960 abitanti residenti).

Soggetto responsabile della compilazione	
Nominativo:	dott.ssa Sara Merighi
Ente di riferimento	Comun General de Fascia
Area/servizio:	U.O. degli Affari Generali, dei Servizi informatici e informativi e dell'Assistenza Scolastica
Telefono:	0462/764500
Email	<a href="mailto:affari.general@cgf.tn.it">affari.general@cgf.tn.it</a> ;
PEC	<a href="mailto:pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it">pec.cgf@pec.comungeneraldefascia.tn.it</a> ;
Data di redazione	11/12/2025

## **SEZIONE A - CONTESTO GIURIDICO E INDICATORI DI RIFERIMENTO**

### **A.1 - Contesto giuridico**

Il Comun General de Fascia, sulla base delle competenze trasferitegli dalla Provincia autonoma di Trento in esecuzione dell'art. 8 della L.P. n. 3/2006 col D.P.P. n. 234 del 30 dicembre 2010, nonché in base al Titolo V della L.P. 7 agosto 2006, n. 5 (cd. "legge provinciale sulla scuola") e all'apposito Regolamento per l'esercizio del diritto allo studio approvato col D.P.P. di Trento n. 24.104/Leg del 5 novembre 2007, deve provvedere a svariate funzioni in materia di assistenza scolastica e di "diritto allo studio"; una delle principali attività è rappresentata dal servizio di mensa scolastica, consistente nella somministrazione dei pasti di mezzogiorno agli studenti della scuola dell'obbligo o dell'istruzione superiore che frequentano attività didattiche pomeridiane.

Le prestazioni oggetto d'appalto sono volte ad assicurare l'esercizio del diritto allo studio all'interno del sistema educativo della Provincia autonoma di Trento ai sensi della l.p. 7 agosto 2006, n. 5 "Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino" (art. 72, lettera a) e del d.P.G.P. 5 novembre 2007, n. 24-104/Leg. "Regolamento per l'esercizio del diritto allo studio da parte degli studenti del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione" (art. 4).

## **SEZIONE B – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

### **B.1 - Caratteristiche del servizio**

L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio di ristorazione collettiva scolastica in favore degli utenti delle scuole del primo e del secondo ciclo di istruzione e formazione nell'ambito del Comun General de Fascia, con una previsione di 61.500 pasti complessivi annuali.

Le mense scolastiche rimangono in funzione dal lunedì al venerdì, e comunque secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni. Di norma le scuole primarie usufruiscono del servizio per 5 giorni in settimana, mentre le scuole secondarie di primo grado per 2 giorni a settimana. La mensa delle scuole secondarie di secondo grado è attiva per 5 giorni a settimana. La programmazione del servizio è disciplinata secondo gli accordi tra l'amministrazione appaltante e gli istituti scolastici.

Il servizio può essere svolto anche con l'effettuazione di doppi turni, qualora le necessità lo richiedano. In questo caso l'appaltatore deve effettuare il servizio di distribuzione dei pasti in 45 minuti in modo da garantire la seconda distribuzione dopo un'ora dall'inizio del primo turno. Nell'eventualità di una presenza ridotta del numero degli alunni dovuta ad assenze e/o particolari attività programmate dai singoli Istituti scolastici, il servizio deve essere in ogni caso eseguito dall'appaltatore, anche in forma ridotta.

La responsabilità organizzativa derivante dalla dislocazione delle sedi di mensa scolastica è a carico dell'appaltatore: è infatti a carico dell'appaltatore l'organizzazione del personale e della logistica derivante dalla dislocazione fisica delle sedi mensa sul territorio.

L'appaltatore deve garantire le seguenti attività: l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari e il loro stoccaggio, la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso ogni punto cottura e sala mensa, la rendicontazione delle derrate alimentari impiegate nell'esecuzione del servizio, il trasporto dei pasti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura, la predisposizione giornaliera delle sale mensa e la pulizia dei locali, il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio.

Complessivamente il servizio interessa n. 7 strutture di cui:

- a) n. 4 con centro di cottura interno
- b) n. 3 senza centro di cottura interno e quindi con pasto trasportato

Segue elenco di dettaglio:

**a) strutture con centro di cottura interno**

Comune di	Tipologia di scuola o istituto	Indirizzo	Tipologia di servizio e orari di distribuzione	Locali	Giorni di attività in settimana (numero e giorni)	Pasti giornalieri medi nei giorni del servizio
Moena	PRIMARIA (*)	Str. Don Giovanni Iori, 17	Somministrazione ai tavoli con carrelli, cucina, zona lavaggio	4	2	95 + 3 ins. Turno unico
Moena	SECONDARIA 1° GRADO (*)	Str. Don Giovanni Iori, 17	Somministrazione ai tavoli con carrelli, cucina, zona lavaggio	4	3	56 + 2 ins. Turno unico
Campitello di Fassa	SECONDARIA 1° GRADO	Str. de Marin, 3/a	Somministrazione ai tavoli con carrelli, cucina, zona lavaggio	3	3	53+ 3 ins. Turno unico
Canazei	PRIMARIA	Str. Magoa, 15	Somministrazione ai tavoli con carrelli, cucina, zona lavaggio	4	3	81 + 4 ins. Turno unico
San Giovanni di Fassa -fraz. Pozza di Fassa	SECONDARIA 2° GRADO	Str. G. Soraperra, 6	Somministrazione con self-service, cucina, zona lavaggio	2	5	137

(\*) il polo scolastico di Moena ospita la scuola primaria e la scuola secondaria di 1° grado le quali condividono la cucina e la sala refettorio. La sala refettorio viene utilizzata in orari distinti dagli studenti delle primarie e da quelli delle sspg.

(\*\*) il lunedì ed il mercoledì, quando le presenze superano la capienza del refettorio (83 posti), ed il numero di pasti complessivi supera le 300 unità, il servizio viene distribuito su n. 4 turni, differenziati di 30 minuti. Il lunedì, essendo le presenze cospicue, alcune classi (circa 70-75 studenti) consumano il pasto presso il refettorio della scuola secondaria di primo grado di Pozza, poco distante, per i quali bisogna prevedere il trasporto. I giorni in cui dovranno essere svolti più turni, anche in refettori diversi, potranno essere modificati prima dell'inizio dell'anno scolastico su comunicazione della Scuola Ladina di Fassa. La stazione appaltante provvede a trasmettere le turnazioni all'aggiudicatario prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.

Il punto di cottura della Scuola secondaria di 2° grado deve garantire la produzione dei pasti anche per gli alunni delle Scuole primarie di Pozza e Vigo di Fassa e della Scuola secondaria di primo grado di San Giovanni di Fassa (Pozza).

**b) strutture senza centro di cottura interno e quindi con pasto trasportato**

Comune di	Tipologia di scuola o istituto	Indirizzo	Tipologia di servizio e orari di distribuzione	Locali	Giorni di attività in settimana (numero e giorni)	Pasti giornalieri medi nei giorni del servizio
S. Giovanni di Fassa-fraz. Vigo di Fassa	PRIMARIA	Piaz J.B. Massar, 14	Somministrazione ai tavoli con carrelli, zona lavaggio	3	2	23 + 3 ins. Turno unico
S. Giovanni di Fassa-fraz. Pozza di Fassa	PRIMARIA	Str. Dolomites, 67	Somministrazione ai tavoli con carrelli	2	2	90 + 5 ins. Turno unico
S. Giovanni di Fassa-fraz. Pozza di Fassa	SECONDARIA 1° GRADO (***)	Str. Dolomites, 67	Somministrazione con self-service, zona lavaggio	2	2	74 + 2 ins. Turno unico (vedi ***)

(\*\*\*) con l'anno scolastico 2023/2024, il numero degli iscritti è aumentato fino a 108 utenti, di cui n. 70 circa consumano il pasto presso il refettorio della scuola secondaria di primo grado di Pozza e n. 40 circa consumano il pasto presso il refettorio della scuola primaria di Pozza, poco distante. Per i pasti consumati in quest'ultimo refettorio si precisa che è necessario provvedere a trasportare le stoviglie sporche nella zona lavaggio situata presso il refettorio della ssbg di Pozza, dotato di zona lavaggio.

Si precisa che per le strutture senza centro di cottura indicate nella sovrastante tabella sarà necessario eseguire la fornitura del pasto trasportato il quale deve essere preparato presso il centro di cottura più vicino (presso la scuola secondaria di 2° grado in strada G. Soraperra 6 a San Giovanni di Fassa).

Complessivamente, **su base annua e sulla scorta dei dati risultanti dal periodo di riferimento sopra indicato**, il numero stimato di pasti da erogare ammonta a n. 61.575, di cui:

a) n. 37.600 per gli utenti nelle mense scolastiche delle scuole del primo ciclo di istruzione;

b) n. 23.975 per gli utenti nelle mense scolastiche delle scuole del secondo ciclo di istruzione e formazione.

Metodo calcolo pasti:

13.300 medie (calcolo: 35 settimane / 2 pasti a sett per somma pasti medi giornalieri)

24.300 sp (calcolo: 35 sett/ 2-3 pasti a sett. per somma pasti medi giornalieri)

21.000 licei (calcolo: 35 sett / 5 pasti a sett. per 120 pasti medi giornalieri).

## **SEZIONE C - MODALITÀ DI AFFIDAMENTO PRESCELTA**

L'art. 79, comma 2, della suddetta L.P. n. 5/2006, *"I servizi di mensa sono gestiti direttamente o mediante appalto o convenzione con enti o privati"*.

Poiché il Comun General de Fascia non dispone né di personale né di strutture proprie per poterli gestire direttamente, i suddetti servizi – da tempo attivi presso le Scuole Primarie di Moena, di Vigo, di Pozza e di Canazei, le Scuole Secondarie di I° grado di Moena, San Giovanni di Fassa e Campitello di Fassa e i Licei di San Giovanni di Fassa - sono stati finora esclusivamente appaltati ad imprese di ristorazione private. Con l'obiettivo di aggiudicare un unico appalto di durata almeno triennale (con possibilità di rinnovo per altri tre anni) per tutte le sedi scolastiche interessate e dunque per un importo superiore alla c.d. "soglia comunitaria" nel mese di dicembre del 2023 il Comun general de Fascia ha chiesto di fruire dei servizi di consulenza e di supporto offerti dall'Agenzia Provinciale per gli Appalti e i Contratti (A.P.A.C.).

Avvalendosi della consulenza di tale Agenzia, con la deliberazione n. 64/2024 del 22 agosto 2024 il Consei de Procura ha definitivamente approvato gli atti di gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica nell'ambito del Comun General de Fascia per il periodo di anni 3 (tre) con possibilità di rinnovo di ulteriori 3 (tre). In data 26 agosto 2024 il disciplinare di gara relativo alla procedura in parola è stato pubblicato, avviando la procedura di gara.

Con deliberazione n. 64/2024 del 22.08.2024, il Consei de Procura ha approvato la deliberazione a contrarre ed i relativi allegati, evidenziando che:

- l'affidamento a terzi garantisce una maggiore flessibilità nell'erogazione del servizio e nella gestione delle risorse, la realizzazione del principio di sussidiarietà nell'incontro pubblico - privato, la concorrenzialità tra una pluralità di potenziali soggetti gestori tesa ad incentivare la qualità del servizio offerto, e un contenimento della spesa rispetto all'assunzione diretta del servizio, pur garantendo gli standard di qualità e la professionalità del personale;
- la gestione esterna consente inoltre una maggiore flessibilità organizzativa e gestionale;
- la gestione esterna consente una più precisa quantificazione dei costi del servizio, basati sul rapporto contrattuale, senza gli elementi di variabilità derivanti, ad esempio dalla necessità di dover reperire personale supplente. La separazione tra attività di governo e attività di erogazione consente di individuare autonomi centri di imputazione di responsabilità, risponde ad esigenze di trasparenza e di ottimizzazione della gestione, e consente di decongestionare l'attività in capo all'Ente;
- l'affidamento a terzi garantisce comunque al Comun general di rimanere protagonista e responsabile della realizzazione del servizio, attraverso le attività di governo che ne consentono la fruibilità, quali la scelta dell'assunzione, la definizione dei criteri di erogazione, la determinazione delle tariffe, la vigilanza intesa come controllo a garanzia della qualità del servizio e della massima fruizione in condizioni di eguaglianza. Tali punti di forza difficilmente sarebbero garantiti avviando una gestione diretta, per cui si propone di autorizzare l'affidamento del servizio a terzi.

Ha ritenuto pertanto di:

- procedere all'individuazione del soggetto esterno quale gestore del servizio mediante procedura aperta di cui all'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, adottando come criterio di aggiudicazione quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata ai sensi degli art. 17 della L.P. 2/2016, con attribuzione del punteggio massimo di punti 85 all'offerta tecnica e punti 15 all'offerta economica;
- limitare la possibilità di subappalto alle sole prestazioni riguardanti la pulizia straordinaria dei locali, arredi e attrezzature concessi in uso e la manutenzione ordinaria, e gli interventi di miglioria straordinaria previsti dal capitolato d'appalto con esclusione del servizio di ristorazione scolastica in senso stretto, della pulizia ordinaria dei locali e del servizio di confezionamento e somministrazione dei pasti, in quanto rappresentano servizi interconnessi tra di loro a valenza unitaria all'interno del servizio, nonché al fine di garantire un elevato livello qualitativo della prestazione, precisando che per le prestazioni per cui è ammesso il subappalto è vietato il cosiddetto subappalto a cascata al fine di garantire il maggior controllo possibile sulla qualità del servizio;

In data 01.04.2025 APAC ha comunicato l'avvenuta aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica all'interno del Comun General de Fascia (TN) – CIG B2D46DC60F, mediante procedura aperta sopra soglia comunitaria, alla società CIR FOOD S.C. con sede in Reggio Emilia, via Nobel n. 19 C.F. e P.IVA 00464110352.

Con deliberazione n. 42/2025 del 29 aprile 2025, il Consei de Procura del Comun General de Fascia ha disposto, per quanto in premessa esposto, ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 10 comma 4, del capitolato speciale d'appalto, sussistendone motivate ragioni, l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica all'interno del Comun general de Fascia prima della stipula del contratto con la società CIR FOOD S.C. con sede in



Reggio Emilia, via Nobel n. 19 C.F. e P.IVA 00464110352, risultata aggiudicataria della procedura aperta sopra soglia comunitaria con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli art. 16 e 17 della L.P. 2/2016, procedura espletata dall'Agenzia Provinciale per gli Appalti e i Contratti (A.P.A.C.) e ne ha disposto l'inizio del servizio a far data dal **5 maggio 2025**.

## **SEZIONE D -MOTIVAZIONE ECONOMICO-FINANZIARIA DELLA SCELTA**

Con deliberazione n. 64/2024 del 22.08.2024, il Consei de Procura ha approvato la deliberazione a contrarre ed i relativi allegati stabilendo di valutare il prezzo con ricorso alla procedura indicata nell'allegato "Parametri e criteri di valutazione delle offerte, trattandosi di un appalto di servizio ad alta intensità di manodopera, ed al fine di evitare che la competizione si concentri sulla componente economica, a discapito, appunto, della componente qualitativa del servizio, e ciò con possibili ricadute negative su utenti e addetti.

Per quanto attiene la base di gara dell'appalto:

- il prezzo viene fissato in € 460.635,00 annuo per una previsione di 61.500 pasti annui, e quindi verso un prezzo unitario di €/pasto 7,49, di cui € 0,00= per oneri della sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso;
- la somma complessiva da porre come base d'asta calcolata su **3 anni** è quindi pari ad € 1.381.905,00 di cui € 0,00.
- per oneri per la sicurezza interferenziali non soggetti a ribasso, fermo restando che la spesa necessaria per l'affidamento del servizio in questione dovrà essere rideterminata in esito alle risultanze di gara.

Gli importi, al netto di IVA, sono riassunti nella tabella sottostante:

	<b>Importo soggetto a ribasso</b>	<b>Oneri sicurezza interfer.</b>	<b>Totale</b>
<b>Importo base d'appalto per 3 anni</b>	1.381.905,00	0,00	1.381.905,00
Importo per 1 anno	460.635,00	0,00	460.635,00
<b>IMPORTO PER I PRIMI 3 ANNI</b>	1.381.905,00	0,00	1.381.905,00
<b>IMPORTO PER 3 ANNI – RINNOVO</b>	1.381.905,00	0,00	1.381.905,00
<b>TOTALE VALORE MASSIMO STIMATO (primi 3 anni + rinnovo 3 anni)</b>	<b>2.763.810,00</b>	<b>0,00</b>	<b>2.763.810,00</b>

Il prezzo contrattuale potrà essere soggetto a revisione periodica ai sensi dell'art. 13 del capitolato speciale d'appalto-parte amministrativa.

Sulla base dell'esperienza maturata negli anni di gestione e considerate le prestazioni dedotte in contratto, tenuto conto di quanto esplicitato nella Tabella del personale impiegato nell'appalto uscente l'amministrazione ha ritenuto che il costo della manodopera, calcolato sulla base della declaratoria delle mansioni e del costo orario di cui al CCNL "Dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" e dei CCPL integrativi della Provincia di Trento è stimato in € 739.306,54 per tutta la durata del periodo contrattuale, sulla base delle qualifiche professionali richieste e della retribuzione per esse prevista e del nr. di ore stimate per lo svolgimento del servizio pari a 10.200 annue, specificando che la stima di cui sopra tiene conto degli aumenti retributivi e degli eventuali passaggi di livello di alcune figure professionali previsti dal nuovo CCNL "Dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo" di data 01.06.2024.

## **SEZIONE E – STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DI EFFICIENZA, EFFICACIA ED ECONOMICITÀ**

### **E.2 - Monitoraggio**

La vigilanza sul servizio compete all'amministrazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto.

L'amministrazione appaltante si riserva il diritto di effettuare - in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, con proprio personale o attraverso personale specializzato a tal fine incaricato - controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura che nelle sedi fornite con pasti veicolati, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'appaltatore coinvolto a titolo diverso nel servizio è tenuto ad offrire tutta la collaborazione necessaria, non interferendo nell'ispezione.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo, una relazione scritta. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo.

L'appaltatore è tenuto a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e ai magazzini interessati; fornirà i chiarimenti necessari e, su richiesta, la documentazione relativa.

Essendo trascorsi solo pochi mesi dall'avvio del servizio ci si riserva di effettuare le opportune valutazioni in merito all'economicità dell'appalto a cominciare dalla fine dell'anno scolastico 2025/2026.

Letto, approvato e sottoscritto  
*Let, aproà e sotscrit*

**LA PRESIDENTE / LA PRESIDENTA**

*FIRMATO DIGITALMENTE*

F.TO – sig.ra Tea Dezulian -

**IL SEGRETARIO / L SECRETÈR**

*FIRMATO DIGITALMENTE*

F.TO – dott.sa/*dотора* Elisabetta Gubert -

---

Copia conforme all'originale, in carta libera  
per uso amministrativo.

Copia valiva che l'originèl, sun papier senza  
bol per दौरа amministrativa.

VISTO / *SOTSCRIT*:

**IL SEGRETARIO / L SECRETÈR**

*firmato digitalmente*

dott.ssa Elisabetta Gubert

San Giovanni di Fassa, 22 dicembre 2025  
Sèn Jan, ai 22 de december del 2025