

Ente Parco regionale Migliarino, San Rossore, Massaciuccoli



**PROGETTO DI RIEQUILIBRIO FAUNISTICO CON  
CESSIONE DI UNGULATI SELVATICI, GESTIONE DEL  
CENTRO DI SOSTA SELVAGGINA E ATTIVITÀ CONNESSE**

**A cura del gruppo di lavoro di gestione faunistica:**

**Luca Baldoni  
Alessandro Giorgi  
Daniele Pasqualetti  
Laura Mazzanti**

## CAPITOLO 1      **PREMESSA**

Il Parco Regionale Migliarino San Rossore Massaciuccoli ospita una numerosa e varia fauna di mammiferi, di cui gli ungulati costituiscono un gruppo ben rappresentato con specie come il cinghiale e daino che, in assenza di grandi predatori naturali, tendono ad un sovrappopolamento rispetto alle capacità ecologiche dell'area, con gravi danni agli habitat, alla rinnovazione dei boschi e alle attività agricole condotte nell'area protetta. Negli ultimi anni, il notevole incremento demografico delle popolazioni di cinghiale e daino ha determinato un drastico aumento delle richieste di indennizzo per danni da ungulati sulle coltivazioni presenti nelle aree agricole limitrofe alle grandi superfici boscate, che rappresentano un luogo ideale per il rifugio per gli animali. Nei periodi di penuria trofica gli ungulati tendono a lasciare i siti boscosi, per portarsi sui terreni agricoli coltivati dove provocano gravi perdite di prodotto. Nel corso del 2018 nel territorio del Parco sono stati stimati danni su coltivazioni agricole imputabili agli ungulati, pari all'80% dell'indennizzo totale, per un importo economico che si aggira su euro 70.000,00.

Il controllo numerico delle popolazioni di ungulati nel territorio del Parco si rende necessario anche per salvaguardare le persone dai rischi di incolumità in zone ad elevata fruizione turistica, come ad es. la Macchia lucchese, e là dove sono presenti importanti vie di comunicazione con intenso traffico veicolare. Qui l'impatto con i selvatici vaganti può avere conseguenze tragiche, in conseguenza anche dell'assenza di idonee recinzioni lungo la viabilità.

L'eccessiva presenza di ungulati in questo particolare contesto ambientale produce una difficoltà oggettiva nel far convivere soggetti portatori di interessi diversi.

## CAPITOLO 2      **SCOPO DEL PROGETTO**

L'Ente Parco è soggetto protagonista nella gestione dell'area protetta, e le proprie proposte riguardano, non solo temi tradizionali come la gestione faunistica e ambientale, ma anche tematiche che richiedono un approccio più innovativo con importanti ricadute su tutto il territorio.

L'obiettivo dell'Ente è quello di mettere a punto, un piano di prelievo di cinghiali e daini, tale da consentire, nel breve-medio periodo, una riduzione della consistenza numerica delle due specie in termini di sostenibilità. L'attività di controllo faunistico è tuttavia condizionata dalla domanda di selvaggina, con notevoli difficoltà nel conferimento a terzi dei selvatici prelevati, sia mediante cattura, sia quelli abbattuti in selezione. Attualmente i capi catturati di daino e cinghiale sono ceduti, in forza di un contratto, ad una ditta che svolge, in collaborazione con il personale del Parco, un servizio di cattura degli ungulati nel territorio precluso alla caccia (aree interne).

I capi abbattuti, invece, risultano difficilmente collocabili sul mercato, per varie problematiche che possiamo riassumere in:

- domanda di carne di selvaggina scarsa e fortemente condizionata dalla stagionalità,
- mancanza di una filiera locale della carne di selvaggina in grado di valorizzare tale alimento;
- carenza di strutture per lavorazione della selvaggina ubicate nelle vicinanze

Da quanto detto appare le popolazioni di cinghiale e daino, oltre a rappresentare un valore intrinseco del territorio, necessitano di un accurato piano di gestione e di controllo demografico, che può essere attuato in un'ottica di valorizzazione di quella che può essere definita una "risorsa" da rivalutare anche in termini nutrizionali.

Il territorio del Parco MSRM grazie alla sua ricchezza ambientale, negli ultimi anni è riuscito a sviluppare il settore turistico e con esso quello gastronomico, con la presenza di diverse strutture ricettive (es. agriturismo, case vacanza, ristoranti ecc.), dove può trovare spazio l'antica tradizione culinaria legata al consumo di carni di selvaggina tipiche della zona.

Il presente progetto di riequilibrio della fauna selvatica, con la cessione degli ungulati abbattuti e l'affidamento in gestione del Centro di Sosta della selvaggina (CdS) di proprietà dell'Ente Parco, intende sviluppare una filiera locale delle carni di ungulati selvatici in un territorio dove la presenza rilevante di cinghiali e daini costituisce una criticità sia per l'ambiente, sia per le attività agricole svolte, sia per la sinistrosità stradale per la presenza di importanti vie di comunicazione. L'incremento dell'utilizzo di carne di selvaggina locale può quindi trovare un valore aggiunto nel momento in cui l'attività di controllo sulla fauna selvatica costituisce l'unica soluzione per evitare i problemi sopra accennati; una scelta sostenibile e a basso impatto ambientale che trova nella selvaggina abbattuta, una risorsa da rivalutare sia dal punto di vista qualitativo che nutrizionale. Le carni dei selvatici a vita libera hanno indubbiamente peculiarità organolettiche interessanti che vanno dal basso contenuto di grassi saturi, all'alto contenuto di acidi grassi Omega 3; sono inoltre fonte di proteine nobili, di oligominerali come ferro e zinco ma anche vitamina B12.

Il progetto in questione quindi si articola su vari aspetti quali: riequilibrio faunistico attraverso l'attività di controllo di cinghiali e daini, cessione dei selvatici prelevati, gestione del CLS da parte di una ditta esperta del settore, sviluppo di una filiera locale di selvaggina con la messa a punto di un processo in grado di certificarne la provenienza e garantire la qualità delle carni, interventi di comunicazione circa l'obbiettivi del progetto.

### CAPITOLO 3 ATTIVITÀ DI CONTROLLO FAUNISTICO

Nel corso dell'anno 2018, l'amministrazione ha dato il via ad un importante e efficace piano di contenimento degli ungulati nell'area protetta, procedendo in via prioritaria ad un accurato censimento delle popolazioni di cinghiale e daino, al fine di indirizzare gli interventi di controllo numerico delle specie, nelle zone a maggior rischio di incolumità (aree di elevata fruizione turistica) o maggiormente critiche per l'impatto degli ungulati sulle coltivazioni. Il piano di controllo della densità numerica delle popolazioni di ungulati prevede il prelievo degli animali mediante catture e abbattimenti selettivi. In particolare, gli interventi di cattura, mediante gabbie-trappola fisse e mobili, sono stati affidati ad una ditta esterna specializzata nel settore, che a partire dal mese di giugno 2018, opera in maniera capillare e quotidiana su tutto il territorio del parco precluso alla caccia, con risultati decisamente positivi che confermano l'efficacia dei metodi adottati. Oltre alle catture effettuate dalla ditta incaricata, il controllo numerico delle popolazioni di ungulati è attuato anche con abbattimenti selettivi ad opera del personale di vigilanza del Parco nel corso di tutto l'anno.

La dimensione dell'attività di cattura dei selvatici attuata nel Parco nell'arco degli ultimi 5 anni è riassunta nella tabella che segue:

Trend storico degli ungulati abbattuti

anno (*) n. capi abbattuti	2015/16	2016/17	2017/18	2018/19	2019/20	Valore medio
daini	935	698	non disponibile	786	1340	940
cinghiali	328	400	Non disponibile	214	278	305
Totale Ungulati	1263	1098		1000	1618	1245

Note: n.p. = non pervenuto

Si tratta quindi di un numero piuttosto consistente di ungulati prelevati che si aggira intorno a una media annua, calcolata nell'ultimo quinquennio, di circa. n. 1.245 capi.

Attualmente, i dati relativi all'ultimo censimento sugli ungulati selvatici del 2019/20 (effettuato dal Team del Prof. Apollonio dell'Università di Sassari, con la quale il Parco ha un contratto di collaborazione) indicano un notevole incremento delle popolazioni dei selvatici con un esubero, pari a circa 4.500 capi di daini e circa 400 capi di cinghiale. Sebbene la cattura sia ritenuta la metodologia più consona alla riduzione numerica degli ungulati, l'attività di prelievo mediante abbattimento è spesso l'unica possibile per il controllo degli ungulati presenti nelle aree agricole, al di fuori delle aree boscate elette a zone di rifugio.

#### **CAPITOLO 4            DIMENSIONE ECONOMICA DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO**

Per riprendere gli obiettivi del presente progetto, è possibile fornire una dimensione economica ai capi abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo, prendendo come riferimento il numero medio dei capi abbattuti nel corso dell'ultimo quinquennio. Relativamente alla stima del valore degli animali abbattuti, risulta congruo prendere come base il prezzo attualmente praticato dall'Ente per la vendita delle carcasse con pelo (alle quali sono stati rimossi i visceri addominali ad opera del personale del parco), stoccate nella cella frigo del Centro di sosta e cedute entro un periodo massimo di 72 ore ad un Centro di Lavorazione selvaggina autorizzato. Tale prezzo preso a riferimento deve essere tuttavia ribassato in base all'obbligo di acquisto di tutti i capi abbattuti durante l'attività di controllo faunistico, indipendentemente dal periodo, dal numero dei capi e dallo stato delle carcasse. L'obiettivo principale di questo progetto è infatti la certezza del conferimento di tutti i capi di selvaggina. Come è noto la domanda di selvaggina è spesso correlata alla stagionalità, la quale mal si concilia con l'attività di controllo dei selvatici, che solitamente è legata ai periodi di maggior rischio per i danni alle coltivazioni agricole. Oltre alla stagionalità della domanda, un altro problema da rilevare sono i capi abbattuti con colpo nella cavità addominale; le carcasse di questi selvatici, stimate in una percentuale pari al 10-15% del totale, difficilmente possono essere immessi nel ciclo di lavorazione per problemi di carattere igienico-sanitario che potrebbero eventualmente subentrare a causa della particolare localizzazione del colpo. In considerazione delle problematiche indicate e degli obblighi contrattuali imposti, si ritiene opportuno ribassare del 30% circa il prezzo di acquisto attualmente praticato dall'Ente per le carcasse di daino (con pelo private dei visceri intestinali) e del 20% per quelle di cinghiale, in quanto la popolazione in esubero di questo ungulato risulta nettamente inferiore a quella del daino.

Tabella n. 1\_ Valore annuo stimato degli ungulati abbattuti nell'attività di controllo faunistico

	<b>n. Capi abbattuti/anno</b> (n. medio annuo)	<b>Peso medio carcassa con pelo</b> Kg	<b>Prezzo</b> €/kg (IVA esclusa)	<b>Valore commerciale</b>
<b>Cinghiali</b>	<b>250</b> (n. massimo capi/anno 500)	<b>30</b>	<b>2,8</b>	<b>21.000,00</b>
<b>Daini</b>	<b>1200</b> (n. massimo capi/anno 2500)	<b>25</b>	<b>1,40</b>	<b>42.000,00</b>
<b>Totale entrate</b>	<b>1450 capi/anno</b>			<b>63.000,00</b>

Si tratta tuttavia di una stima cautelativa che potrà variare in funzione della futura consistenza numerica delle popolazioni di ungulati, dei piani di contenimento stabiliti di anno in anno da personale qualificato e dell'attività di controllo faunistico svolta dal personale incaricato; relativamente a quest'ultimo aspetto, l'affidamento della gestione del CdS ad una ditta esterna, consentirà alle guardie del Parco di avere più tempo a disposizione da dedicare all'attività di controllo,

come meglio specificato nel capitolo che segue, consentendogli di conseguire e superare con facilità i numeri stimati nella tabella sopra riportata.

## **CAPITOLO 5 VANTAGGI NELLA GESTIONE ESTERNA DEL CENTRO DI SOSTA (CdS)**

L'Ente Parco è dotato di una struttura attualmente autorizzata come Centro di Sosta selvaggina (CdS) e precedentemente utilizzata come impianto per la lavorazione delle carni di selvaggina (Centro Lavorazione Selvaggina, CLS) autorizzato dalle autorità competenti. Il Centro di lavorazione è stato attivo fino a 2016, poi, a seguito della carenza di personale, l'attività di lavorazione delle carni è stata sospesa, convertendo l'impianto in un Centro di Sosta della selvaggina (CdS). In questa struttura i capi abbattuti ed eviscerati di cinghiale e daino sostano, per un massimo di 72 ore, nella cella frigo, in attesa di essere ceduti ad un centro di lavorazione autorizzato.

I dati riportati nella tabella n. 1, evidenziano che lo sviluppo di un percorso di valorizzazione della filiera delle carni di daino e cinghiale di provenienza locale, attraverso la gestione del Centro di Sosta dell'Ente Parco da parte di una ditta esterna, potrebbe avere risvolti positivi che possono essere così riassunti:

- a) Rispondere puntualmente alle esigenze di controllo della consistenza numerica dei selvatici, sia mediante la certezza del conferimento dei capi eventualmente abbattuti, con l'obbligo di acquisto, da parte della ditta che gestirà il Centro, di tutti i capi prelevati nel Parco (attualmente, come già detto, la domanda di capi selvaggina è legata molto alla stagionalità, impedendo spesso alle guardie di effettuare abbattimenti tempestivi su capi rinvenuti nelle aree agricole), sia facilitando il lavoro delle guardie del Parco che, non dovendo più gestire il centro di sosta (con le attività di eviscerazione dei capi, pulizia ordinaria locali, tenuta registri previsti dalle normative vigenti in merito alla tracciabilità del prodotto e alle norme igienico sanitarie, attività di vendita ecc.) potranno dedicare gran parte del loro attività al controllo dei selvatici e più in generale ad una migliore attività di gestione faunistica. In particolare la ditta che gestirà il Centro di sosta sarà chiamata ad effettuare anche la rimozione dei visceri intestinali dei capi abbattuti; poiché tale operazione dovrà essere eseguita in maniera tempestiva dopo l'abbattimento per non compromettere la qualità delle carni (nel periodo estivo non deve trascorrere un tempo superiore alle 3 ore), diventa obbligatorio per il personale della ditta, essere presente nel CdS anche in orario notturno, per almeno 3 giorni a settimana, con un'attività che impegna circa n. 2,5 (due ore e mezza) ore nell'arco temporale compreso dalle 22:00 alle 05:00 del giorno successivo, considerando che una parte degli abbattimenti (soprattutto quelli attuati nel controllo dei selvatici nelle aree coltivate esterne alle Tenute di San Rossore) vengono eseguiti dalle guardie nel turno serale, indicativamente dalle ore 20:00 alle 2:00 del giorno successivo.
- b) Sviluppare una filiera locale di carne di selvaggina dando impulso al turismo locale, che sempre più spesso si lega alle tradizioni gastronomiche del territorio.
- c) Costituire un'opportunità per migliorare i bilanci dell'Ente parco, sia in termini di riduzione degli indennizzi alle attività agricole a seguito di una migliore attività di controllo sugli ungulati, sia in termini di maggiori entrate per la vendita degli ungulati da destinare alla filiera;

## **CAPITOLO 6 DESCRIZIONE CENTRO DI SOSTA (CdS)**

Il Centro di Lavorazione Selvaggina di proprietà dell'Ente Parco M.S.R.M. è conforme alle normative vigenti relative ai Centri di Sosta della selvaggina ed è autorizzato per tale attività dalle autorità competenti.

Nello stabilimento si individuano le seguenti aree principali:

- Locale ricevimento materie prime fresche;

- Locale di eviscerazione e scuoiatura;
- Locale di imballaggio e spedizione dotato di locale per deposito cartoni;
- 1 cella frigo per conservazione pellami e visceri;
- 1 cella frigo per stoccaggio animali;
- Locale per il servizio veterinario, locali spogliatoio e servizi igienici maschili e femminili.

Lo stabilimento è direttamente allacciato alla rete idrica comunale.

## **CAPITOLO 7 DESCRIZIONE ATTIVITA' DEL CdS**

Le fasi di lavorazione previste nel Centro di sosta sono le seguenti:

1. Rimozione dei visceri intestinali, in quanto i capi giungono al Centro di sosta ancora integri;
2. Eviscerazione delle carcasse precedentemente private dell'intestino. Questa operazione deve essere svolta da un "cacciatore formato" ai sensi del Reg. CE n. 852 e 853 /2004 in grado di valutare la presenza di eventuali anomalie nella carcassa.
3. Sosta delle carcasse eviscerate con pelo nella cella frigo
4. Trasporto delle carcasse, mediante mezzo idoneo, in un CLS autorizzato per le successive fasi di lavorazione delle carcasse.

Le fasi successive che fanno parte dell'attività vera e propria di lavorazione delle carni e consistenti nella scuoiatura, dissezione delle carcasse in mezzene, abbattimento della temperatura (frollatura) per un tempo variabile dai 4 ai 14 giorni e lavorazione in tagli più piccoli tramite le operazioni di sezionamento e disosso, ed eventuali lavorazioni e trasformazioni successive, saranno effettuate presso il Centro di Lavorazione autorizzato di proprietà della ditta aggiudicatrice o altro CLS autorizzato. Sul prodotto finale deve essere presente una etichetta, elemento finale della tracciabilità della filiera, che assicura al consumatore non solo la provenienza e la salubrità del prodotto (citando la bollatura sanitaria delle carni) ma anche la possibilità di risalire ad ogni fase del percorso di lavorazione del prodotto.

A questo punto la carne ha acquisito una qualità eccezionale (il famoso "sa di selvatico" ha origine da una scorretta procedura di trattamento dell'animale). I valori nutrizionali della carne di selvaggina sono particolarmente equilibrati e privi di qualsiasi forma di inquinamento in quanto nati e vissuti liberi in un ambiente naturale protetto.

## **CAPITOLO 8 ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO**

Il Progetto copre un arco temporale di 3 anni e si articola in cinque attività principali, che la ditta aggiudicatrice è chiamata a svolgere:

- Attività 1.** Acquisizione di tutti i capi di ungulati (daini e cinghiali) abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo faunistico all'interno del Territorio del Parco, al prezzo in rialzo come da offerta presentata in fase di gara..
- Attività 2.** Gestione in concessione temporanea del Centro di Sosta con assunzione di ogni responsabilità e in autonomia, provvedendo al pagamento di un canone annuo.
- Attività 3.** Svolgimento del servizio di rimozione dei visceri intestinali dai capi integri acquistati dall'Ente, incluso loro allontanamento.
- Attività 4.** Svolgimento delle successive fasi di lavorazione e trasformazione dei capi di selvaggina acquistati dall'Ente, presso un proprio Centro di lavorazione autorizzato o altri centri di lavorazione individuati dalla affidataria.
- Attività 5.** Valorizzazione e promozione della filiera carni lavorate e trasformate provenienti dal territorio del Parco con sviluppo di una rete commerciale locale.

In particolare, le singole attività comprenderanno:

**Attività 1.** Alla ditta esterna che si aggiudicherà la gara di concessione della gestione del CdS di proprietà dell'Ente, dovrà procedere anche a ritirare "tutti" i capi di selvaggina abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo faunistico, all'interno del Territorio del Parco, ad opera del personale del Parco. I capi entreranno nel pieno possesso della ditta aggiudicataria nel momento del loro ingresso al Centro di sosta. Il ritiro dovrà interessare tutti i capi abbattuti, indipendentemente dal numero, dalla stagione o dallo stato fisico e sanitario dell'animale. Eventuali capi selvatici che durante la fase di eviscerazione, non siano ritenuti idonei alla commercializzazione per problemi di ordine sanitario, dovranno essere segnalati immediatamente alle guardie. La ditta aggiudicatrice dovrà garantire il ritiro fino a un massimo di n. 100 capi di ungulati a settimana nel periodo settembre/marzo e fino a un massimo di 60 capi a settimana nel periodo aprile/agosto, fermo restando l'eventualità che ci possano essere periodi più o meno lunghi, con assenza di ungulati selvatici abbattuti nel Parco, per cause di forza maggiore (carenza di personale per malattia, ferie, limitazioni di ordine sanitario ecc.).

Dalla cessione dei capi di ungulati selvatici abbattuti dal personale del Parco all'interno del piano di controllo faunistico, si stima, in maniera prudenziale, un fatturato medio annuo a favore della ditta aggiudicatrice (IVA esclusa) di € 63.000,00, calcolato come valore medio annuo di circa 1450 capi di ungulati selvatici (circa n. 250 cinghiali, n. 1200 daini).

**Attività 2.** L'Ente concede alla concessionaria la gestione del centro di sosta, con le attrezzature e dotazioni attualmente in essere di proprietà dell'Ente, per lo svolgimento delle attività indicate al capitolo 8, nel rispetto della destinazione d'uso dell'immobile e con l'obbligo di non apportare modifiche senza il consenso scritto dell'Ente;

La gestione del CdS da parte della ditta aggiudicatrice sarà attuata in piena autonomia, nel rispetto delle normative vigenti e con la copertura totale dei relativi costi.

Per la concessione d'uso dell'immobile si stima un canone annuo a favore dell'Ente Parco pari a € 4.000,00 comprensivo del rimborso delle spese annue, sostenute dall'Ente, relative al consumo delle utenze (luce, gas, acqua) nel centro di sosta.

La ditta aggiudicataria dovrà subentrare nella gestione del CdS come titolare dell'atto autorizzativo rilasciato dall'ente competente, sia per quanto riguarda l'idoneità dei locali del CdS, sia per quanto riguarda l'attività svolta

L'aggiudicataria dovrà farsi carico della manutenzione ordinaria dell'immobile, delle attrezzature e dotazioni attualmente in essere fornite dall'Ente. Per interventi di manutenzione ordinaria si intendono anche gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti.

In caso di guasti sugli impianti (elettrico, cella frigo ecc.) che potrebbero compromettere l'attività del CdS e che necessitano di interventi urgenti di manutenzioni straordinaria, fermo restando l'obbligo di informare tempestivamente l'Ente del guasto rilevato, sarà la ditta aggiudicatrice a individuare e contattare il personale tecnico in grado di intervenire sul guasto, sollevando l'Ente Parco da qualsiasi responsabilità di indennizzo nel caso in cui l'attività venga compromessa; l'Ente Parco provvederà al pagamento di tali interventi nei tempi di legge dal momento della presentazione di idonea documentazione di spese/interventi effettuati, purché le spese indicate siano ritenute congrue. Altri interventi relativi alla manutenzione straordinaria, a carico dell'Ente, dovranno essere discussi e

concordati con l'Ente e potranno essere realizzati solo se ritenuti essenziali al proseguo dell'attività nel Centro di sosta.

Nel CdS la ditta dovrà svolgere, in completa autonomia, con personale proprio e a proprie spese, le fasi 1, 2,3 e 4 descritte al CAP. 7.

Nel caso in cui, per esigenze organizzative, sia necessario abbattere selvatici nei giorni o in orari in cui non è prevista la presenza dell'addetto all'attività di rimozione dei visceri intestinali, la ditta aggiudicatrice dovrà consentire, alle guardie del parco di utilizzare la struttura del CdS per procedere all'immediata rimozione dei visceri intestinali dalle carcasse e al loro stoccaggio nella cella frigo, fermo restando la piena responsabilità dell'ente parco per eventuali danni a persone o cose che possano verificarsi in tale circostanza.

Si richiede inoltre che la ditta adotti delle soluzioni atte a consentire la vendita del prodotto lavorato e di quello trasformato direttamente in loco, ad un prezzo contenuto e comunque in linea con quelli usualmente praticati dalla ditta nei suoi mercati abituali, al fine di consentire un più rapido sviluppo della filiera e di una rete commerciale locale.

**Attività 3.** Servizi di rimozione dei visceri intestinali dai selvatici acquistati dall'Ente. Tale attività richiederà la presenza nel CdS di un operaio addetto a questa attività specifica, con un impegno lavorativo così stimato:

- n. 2 h e 30' al giorno, per 5 giorni a settimana, in orario diurno (mattina);
- n. 2 h e 30' ( due ore e trenta minuti) al giorno, per 3 giorni a settimana, in orario notturno

Il calcolo del costo del lavoro del personale impegnato nella rimozione dei visceri intestinali è riportato nella tabella n. 1 sottostante, dalla quale si desume un importo annuo stimato in circa € 19.281,73

Il servizio di rimozione dei visceri intestinali comporta inoltre la necessità di smaltire lo scarto intestinale mediante ditta specializzata, con un costo annuo stimato in complessivi € 5.000,00.

Nel complesso, per lo svolgimento del servizio di cui al punto 3.a. del presente capitolo, si prevede un impegno economico annuo, a carico dell'Ente, pari a € **24.281,73**.



Tabella n. 1\_ Calcolo importo costo lavoro di rimozione visceri intestinali

Attività	Personale	n. ore/gg	gg/anno	Totale ore	Costo orario <sup>1</sup> €/ora	Incremento del 10% del costo orario per lavoro notturno <sup>2</sup>	Totale costo orario	Totale
<b>Rimozione visceri intestinali</b>	n. 1 operaio agricolo comune	2,5	260 (5 gg/sett.)	650	17,87	-	18,58285	11.615,50
<b>Rimozione visceri intestinali</b>	n.1 operaio agricolo comune in orario notturno	2,5	156 (3 gg/sett.)	390	17,87	1,787	19,657	7.666,23
<b>Totale costo personale</b>								<b>19.281,73</b>

**Attività 4.** I capi che passano dal Centro di sosta di proprietà dell'Ente Parco dovranno essere lavorati e trasformati nel Centro di lavorazione nella disponibilità della ditta aggiudicatrice o presso altra struttura dalla stessa individuata. Come meglio specificato nel successivo punto 4, la ditta avrà l'obbligo di mettere a punto un processo in grado di certificare sia la qualità delle carni, sia la provenienza della selvaggina prelevata nel territorio del Parco. Oltre alla produzione di carni fresche è richiesta anche la trasformazione del prodotto con relativa produzione di salumi, prosciutti, salsicce ecc.

La ditta, in fase di gara, dovrà indicare l'elenco dei prodotti trasformati di daino e cinghiale che solitamente produce nel proprio centro di lavorazione.

**Attività 5.** Valorizzazione e promozione della filiera carni lavorate e trasformate, attraverso meccanismi di riconoscimento della qualità e della provenienza del prodotto, iniziative locali ed eventi di promozione e comunicazione dedicati, volti a far conoscere al consumatore la provenienza del prodotto, il motivo ambientale dell'attività di controllo faunistico, gli effetti benefici di tale controllo sulla conservazione degli ecosistemi e le caratteristiche bromatologiche delle carni. Tale attività dovrà essere portata avanti in collaborazione dell'Ente Parco. Congiuntamente alla valorizzazione della filiera, la ditta aggiudicatrice dovrà promuovere anche lo sviluppo di una rete commerciale locale dove collocare una quota parte dei capi abbattuti nel territorio del Parco, pari ad almeno al 20% (ridotta al 10% nei primi due anni del contratto) del totale capi acquistati dall'Ente; la rete commerciale locale, da sviluppare entro i comuni del territorio del Parco MSRM, e

<sup>1</sup> desunto dal Prezzario dei lavori Pubblici della Regione Toscana anno 2020\_ voce TO20\_RU\_M04.002.002 Operaio agricolo specializzato\_ costo orario non comprensivo di Spese generali e utile di Impresa.

<sup>2</sup> Poiché la mansione, per esigenze tecniche, deve essere eseguita in orario notturno (tra le ore 22,00 e le ore 5,00); si attribuisce al costo orario un incremento pari al 10% come stabilito dall'art.43 del CCNL-Operai agricoli.

dei territori a terra dell'Area marina protetta Secche della Meloria, dovrà comprendere anche esercizi che effettuano somministrazione come ristoranti, mense, agriturismi ecc.

## **CAPITOLO 9            IMPORTO A BASE DI GARA**

L'importo della concessione è stato determinato come differenza, , tra il fatturato derivante dalla gestione del Centro di sosta e corrispondente al valore degli animali che l'Ente parco cede alla ditta aggiudicatrice nel periodo di concessione (quadro A) della tabella 1 e la stima dei costi che il concessionario sarà tenuto a sostenere per la gestione del centro di sosta (quadro B); alla differenza come sopra calcolata, pari ad un importo netto di 75.978,33 € , è stato sommato l'importo triennale pari a 12.000 € relativo ai canoni di concessione d'uso dell'immobile (*canone annuo di € 4.000,00 comprensivo del rimborso spese relativo alle utenze consumate nel CdS*), andando a costituire un ammontare a base di gara pari a 87.978,34 € .

L' IVA al 22%, ammonta ad € 16.715,23, ed è calcolata sull'importo netto relativo alla gestione del centro di sosta pari ad € 75.978,33, andando a costituire un ammontare lordo pari a 92.693,57 che corrisponde alla differenza tra i ricavi lordi del riquadro A e i costi lordi del riquadro B. L'ammontare totale dell'appalto di concessione, IVA compresa, è dato dalla somma dell'importo di 92.693,57 e dell'ammontare triennale dei canoni di concessione d'uso dell'immobile pari ad € 12.000, per un totale complessivo della concessione di € 104.693,57.

A	ATTIVO	Capi/anno (numero)	Peso medio carcassa (kg)	prezzo (€/kg)	Valore stima (€)
	Vendita cinghiali (stima 250/anno)	250	30	2,80	21.000,00 €
	Vendita daini (stima 1200/anno)	1200	25	1,40 €	42.000,00 €
				totale	63.000,00 €
				Iva (22%)	13.860,00 €
				<b>A1_ TOTALE ATTIVO annuo</b>	<b>76.860,00 €</b>
				<b>A2_ TOTALE ATTIVO triennale</b>	<b>230.580,00 €</b>
B	SOMME ANNUE in DETRAZIONE			prezzo	Valore (€)
	Spese per manutenzione			a corpo	500,00 €
	spese per personale			a corpo	19.281,73 €
	spese per smaltimento visceri			a corpo	5.000,00 €
	spese per promozione filiera			a corpo	5.000,00 €
				totale	29.781,73 €
				spese generali (15%)	4.467,26 €
				Utile impresa (10%)	3.424,90 €
				TOTALE	37.673,89 €
				Iva 22%	8.288,26 €
				<b>B1_ TOTALE DETRAZIONE annua</b>	<b>45.962,14 €</b>
				<b>B2_ TOTALE DETRAZIONE triennale</b>	<b>137.886,43 €</b>
				Concessione triennale gestione servizio senza IVA	75.978,34 €
				Iva al 22%	16.715,23 €
				<b>Concessione triennale gestione servizio con IVA (A2 -B2)</b>	<b>92.693,57 €</b>
				<b>Canone concessione d'uso immobile /3 anni comprensivo spese utenze: (4.000 €/anno X 3 anni)</b>	<b>12.000,00 €</b>
				<b>TOTALE CONCESSIONE/3 anni (compresa IVA pari ad € 16.715,23)</b>	<b>104.693,57 €</b>
				<b>IMPORTO BASE APPALTO di CONCESSIONE senza IVA</b>	<b>87.978,34 €</b>

## CAPITOLO 10 QUINTO D'OBBLIGO, RATE DI CONCESSIONE ED EQUILIBRIO FINANZIARIO.

Sulla base della previsione di conferimento al Centro di sosta di 1450 capi di ungulati/anno di cui circa 250 cinghiali e 1200 daini ed avendo riferimento al valore annuo dell'importo a base di gara pari a € 29.326,11 IVA esclusa (25.326,11 € IVA esclusa + € 4.000,00 di canone annuo fisso per la concessione d'uso dell'immobile), da correggere sulla base del rialzo di aggiudicazione, il Concessionario risulterà obbligato alla prestazione in aumento fino alla concorrenza del quinto d'obbligo ovvero, annualmente, fino al concorrere di euro € 5.865,22 in aumento, da ricalcolare in base al rialzo offerto. La valutazione dell'importo in aumento sarà effettuata annualmente avendo a riferimento, in accordo con il progetto predisposto, mediante la seguente formula esemplificativa derivata dal progetto i cui parametri dovranno essere rivalutati in base all'offerta presentata:

$$(1) \dots (num. cinghiali) * 84 \text{ €} + (num. daini) * 35 \text{ €} \leq (63.000,00 + 5865,22) \text{ €} = 68.865,22 \text{ €}$$

Dove:

- 84 € = peso medio carcassa (kg) moltiplicato per prezzo medio (€/Kg) – valore per cinghiali;
- 35 € = peso medio carcassa (kg) moltiplicato per prezzo medio (€/Kg) – valore per daini;

Parimenti il Concessionario risulterà obbligato alla prestazione senza poter vantare diritto alcuno fino alla concorrenza di una riduzione pari al quinto d'obbligo verificata secondo la seguente formula esemplificativa:

$$(2) \quad (num. cinghiali) * 84 \text{ €} + (num. daini) * 35 \text{ €} \geq (63.000,00 - 5.865,22) \text{ €} = 57.134,78 \text{ €}$$

Salvo diverso accordo fra le parti, fermo restando il rapporto assunto in progetto tra numero di cinghiali e numero di daini pari a 0,21 (=250/1200), dovrà essere garantito dall'Ente Parco un rapporto tra cinghiali e daini conferiti tale da risultare

$$0,17 \leq \frac{\text{Numero Cinghiali}}{\text{Numero Daini}} \leq 0,25$$

L'ente parco presenterà fatture di importo pari 8.724,47 (da rivalutare sulla base dell'offerta presentata) così suddiviso: € 1.000,00 per rata trimestrale posticipata "fissa" relativa al canone di concessione d'uso immobile + 6.331,53 € oltre IVA pari a 1.392,94 per un totale di euro 7.724,47, da aggiornare in base al rialzo dell'aggiudicatario e ogni qualvolta lo stato di avanzamento dei conferimenti al Centro di sosta, determinato mediante la formula:

$$\text{Stato Avanzamento} = (num. cinghiali) * 84 + (num. daini) * 35$$

raggiungerà il valore di 15.750 €, pari 1/4 del numero di ungulati dei quali è previsto il conferimento in un anno. Il numero di capi risulta determinato in contraddittorio o in assenza del concessionario attraverso attestazione del personale dell'ente parco che conferisce i capi al Centro di sosta.

Alla scadenza del primo e secondo anno, il Concessionario trasmetterà il valore degli animali ceduti dall'Ente parco. Nel caso il valore degli animali risulti superiore a 68.865,22 o inferiore a 57.934,78 IVA esclusa, l'Ente Parco e il Concessionario valutano una revisione in aumento o diminuzione del canone annuo di concessione d'uso del Centro di sosta per una percentuale massima del 30%.

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture saranno emesse in formato digitale e perverranno tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI.

Le fatture dovranno essere pagate entro 30 giorni dalla data del loro ricevimento da parte del concessionario.

Al pagamento dell'ultima fattura si procederà allo svincolo della cauzione.

## CAPITOLO 11 DURATA DEL SERVIZIO

La durata del contratto con la ditta aggiudicatrice per lo sviluppo del progetto sopra articolato (a partire dalla data del contratto) è di 3 anni.

Nel corso del primo anno, la ditta aggiudicataria potrà ritirare solo i capi di cinghiali e daini abbattuti nel territorio del Parco, mentre a partire dal secondo anno, sarà possibile ritirare eventuali capi di ungulati provenienti dal territorio dell'ATC n.14 e ATC 12 di Lucca, fermo restando la priorità per i capi di ungulati dell'Ente Parco.

## CAPITOLO 12 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Per la ricerca della ditta in grado di collaborare con l'Ente Parco per la realizzazione del presente "progetto di controllo faunistico per il riequilibrio ambientale con cessione di ungulati e attività connesse", si intende predisporre una procedura aperta da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri stabiliti dall'Ente.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	60
Offerta economica	40
<b>TOTALE</b>	<b>100</b>

### 12.1 Offerta Tecnica

L'offerta tecnica per le attività collegate alla gestione del CdS, come da progetto presentato dal concorrente, sarà valutata secondo i criteri sotto riportati, ai quali sarà attribuibile un massimo complessivo di 60 punti, come specificato nella tabella che segue

	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>	<b>Punteggio massimo criterio</b>	<b>Punteggi massimi sub-criteri</b>
1	<b>MANUTENZIONE ORDINARIA</b> <b>Sub-criterio 1a)</b> Elaborazione di un piano di manutenzione ordinaria delle strutture e dotazioni del Centro di Sosta di proprietà dell'Ente, allo scopo di evitarne il degrado e ridurre i consumi energetici.	5	5
2	<b>VALORIZZAZIONE e PROMOZIONE FILIERA/SVILUPPO RETE COMMERCIALE</b> Programma di Comunicazione per la valorizzazione e promozione delle carni lavorate/trasformate attraverso meccanismi di riconoscimento che indichino al consumatore la provenienza del prodotto, il motivo ambientale del loro controllo, gli effetti benefici del controllo faunistico sulla conservazione degli ecosistemi e le caratteristiche bromatologiche delle carni. Sviluppo di una rete commerciale locale. Importo annuo € €5.000,00 a favore della ditta aggiudicataria.	20	
	<b>Sub-criterio 2a)</b> Numero annuo di eventi, dedicati o non, a cui partecipare con degustazione prodotti ottenuti con la selvaggina del Parco (degustazione per max. 50 persone ad evento);		5
	<b>Sub-criterio 2b)</b> Numero annuo di attività/eventi dedicati ai ristoratori locali;		5
	<b>Sub-criterio 2c)</b> Produrre una proposta grafica (brochure o altro, purché riproducibile e eventualmente modificabile) per la campagna di valorizzazione e comunicazione della filiera; la proposta grafica sarà valutata in funzione del suo "appeal", dell'impatto visivo e per l'efficacia della comunicazione. In caso di affidamento della gara, la proposta grafica diventerà di proprietà dell'Ente.		5
	<b>Sub-criterio 2d)</b> Sviluppare una rete commerciale locale, contattando tutti i potenziali commercianti al dettaglio, sia della grande, sia della piccola distribuzione, che potrebbero essere interessati alla vendita delle carni e dei prodotti trasformati ottenuti con la selvaggina catturata nel Parco. Indicare il n. di giornate /anno dedicate		5
3	<b>PROCESSO PRODUTTIVO E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO</b>	15	
	<b>Sub-criterio 3a)</b> Descrizione del processo produttivo (CdS e CLS), organigramma, Lay-out, collegamenti tra il CdS con la restante organizzazione del Centro di Lavorazione della ditta.		4
	<b>Sub-criterio 3b)</b> Figure professionali coinvolte nel processo produttivo. Sarà valutata la capacità tecnica e l'esperienza lavorativa.		5
	<b>Sub-criterio 3c)</b> Descrizione delle modalità di vendita "al dettaglio" e in "loco" dei prodotti lavorati o trasformati nel CLS della ditta aggiudicatrice, ottenuti con selvaggina cattura nel Parco MSRM.		6
4	<b>QUALITÀ PRODOTTO FINALE OTTENUTO NEL CLS DELLA DITTA AGGIUDICATRICE A PARTIRE DALLA SELVAGGINA CATTURA NEL PARCO.</b>	20	
	<b>Sub-criterio 4a)</b> Elenco e descrizione delle varie tipologie di prodotto e caratteristiche nutrizionali (lavorato, semilavorato, trasformato); max. 6 punti		6
	<b>Sub-criterio 4b)</b> Caratteristiche tecniche e commerciali prodotto (durabilità, peso, rapporto qualità/prezzo); max. 4 punti		4
	<b>Sub-criterio 4c)</b> Certificazioni di processo (es. ISO) e Certificazioni di qualità (IGP, STG ecc.). max. 5 punti		5

	Sub-criterio 4d) Tracciabilità (Indicare le modalità impiegate per garantire al consumatore la tracciabilità della provenienza delle carni dei selvatici) max. 5 punti		5

Tabella n. 2: Criteri di valutazione dell'offerta tecnica per le attività di gestione del CLS

## 12.2 Calcolo punteggio offerta tecnica

A ciascuno dei sub-criteri cui è assegnato un punteggio è attribuito un coefficiente sulla base del metodo del “confronto a coppie”.

Nella applicazione del metodo del confronto a coppie ogni commissario per ciascun sub-criterio procede con il confronto delle offerte a 2 a 2 (confronto a coppie) determinando la preferenza fra ogni coppia attraverso la seguente graduazione:

- *preferenza massima* = 6 punti
- *preferenza grande* = 5 punti
- *preferenza media* = 4 punti
- *preferenza piccola* = 3 punti
- *preferenza minima* = 2 punti
- *parità* = 1 punto

costruendo per ciascun sub-criterio una matrice triangolare. Assegna quindi, criterio per criterio, il punteggio 1 all'offerta che ha riportato la più alta somma di preferenze e ad ogni altra offerta un valore calcolato in proporzione alla somma delle preferenze ottenute.

Il coefficiente per ciascun sub-criterio e ciascun offerente è determinato dalla media dei valori tra 0 ed 1 assegnati da ciascun commissario.

Per ciascun sub-criterio i valori così ottenuti sono riparametrati ad una variabilità tra 0 ed 1

## 12.3 Offerta economica

L'offerta economica è al rialzo sull'importo a base di gara.

All'offerta economica è attribuito un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la formula:

$$V(a) = \frac{(O_a - B_{gara})}{(O_{max} - B_{gara})}$$

dove:

- $V(a)$  = coefficiente attribuito all'offerta economica concorrente (a);
- $O_a$  = valore in euro dell'offerta del concorrente (a);
- $O_{max}$  = valore in euro dell'offerta più conveniente;
- $B_{gara}$  = valore in euro dell'importo a base di gara

Il rialzo offerto dalla concessionaria andrà ad aumentare il valore della vendita dei capi di selvaggina ritirati dalla concessionaria (fatturato: quadro A), che sarà calcolato nel modo seguente:

Valore di vendita dei capi daini e cinghiali come da quadro economico nel triennio (senza IVA) = 189.000,00 (di cui 63.000,00 per cinghiali e 126.000,00 per i daini)

Importo a base di gara = 87.978,34

Importo offerto (triennio) senza IVA = Y

Rialzo offerta:  $Y - 87.978,34$

**Calcolo rialzo per singolo capo cinghiale:**

$$H = \frac{63.000}{189.000} (Y - 87.978,34)$$

dove H rappresenta la quota parte del rialzo relativa ai cinghiali

**il rialzo per singolo capo di cinghiale al netto d'IVA sarà uguale a =  $H / 750$**

(dove 750 è il numero di capi di cinghiale che l'Ente stima di cedere alla ditta affidataria nel triennio)

**Calcolo rialzo per singolo capo di daino:**

$$Z = \frac{126.000}{189.000} (Y - 87.978,34)$$

dove Z rappresenta la quota parte del rialzo relativa ai daini

**il rialzo per singolo capo di daino sarà uguale a =  $Z / 3600$**

(dove 3600 è il numero di capi di daino che l'Ente stima di cedere alla ditta affidataria nel triennio)

## 12.4 Metodo per il calcolo dei punteggi complessivi

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio, al fine di coniugare i principi di efficienza e celerità nell'affidamento dei contratti pubblici, secondo il metodo aggregativo compensatore.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$$C_{(a)} = \sum n [W_i * V_{(a)i}]$$

dove:

$C_{(a)}$  = indice di valutazione dell'offerta (punteggio complessivo) dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

$W_i$  = punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

$\sum n$  = sommatoria

Il valore C(a) è arrotondato a due cifre decimali.

La concessione verrà assegnata all'impresa che avrà ottenuto il punteggio totale finale più alto. Il punteggio totale finale, secondo la documentazione esibita dall'Impresa, è composto dalla somma dei punteggi ottenuti nei 2 elementi: **“Offerta Tecnica di Progetto + Offerta Economica**

## CAPITOLO 13 ALTRE CONDIZIONI CONTRATTUALI

1. La ditta aggiudicatrice sarà responsabile "in toto" dell'attività svolta nel CdS subentrando nell'atto autorizzativo rilasciato dalle autorità competenti.
2. La ditta aggiudicataria dovrà fornire una garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3, pari al 10% dell'importo contrattuale relativo all'affidamento della concessione.



3. Sono a carico della stazione appaltante le spese relative alla manutenzione straordinaria della struttura. Eventuali interventi di manutenzione straordinaria che si rendessero necessari nel corso del contratto, per l'adeguamento alle normative vigenti e dietro prescrizione degli enti competenti, dovranno essere concordati e autorizzati dall'Ente.
4. Alla scadenza del contratto per l'attuazione delle attività di progetto, nulla sarà dovuto alla aggiudicataria a titolo di compensi o indennità di sorta, salvo quanto stabilito da contratto.
5. L'aggiudicataria dovrà assicurare il corretto svolgimento dell'attività in totale autonomia e nel rispetto delle norme vigenti, pena la recessione immediata del contratto, qualora l'amministrazione lo ritenga opportuno nell'interesse e nella salvaguardia dell'Ente stesso.
6. Tutte le attività del CdS dovranno essere svolte nel rispetto dei criteri e vincoli previsti dal servizio sanitario, dalle norme e dagli indirizzi stabiliti a livello regionale, statale e comunitario. Sono poste a carico dell'aggiudicatario tutti gli interventi e accorgimenti necessari sui beni condotti in gestione, al fine di garantire il rispetto della normativa vigente in materia di igiene, sicurezza sanitaria e sicurezza sul lavoro, nonché le spese per interventi richiesti dalle norme specifiche in materia.
7. L'aggiudicataria si obbliga a non apportare significative modifiche o trasformazioni ai locali del CdS, alle pareti, ai soffitti, ai pavimenti, ai serramenti, nonché agli impianti tutti, senza il consenso scritto dell'Ente Parco. Ogni intervento o miglioria effettuato dalla ditta aggiudicataria verrà acquisito al patrimonio immobiliare dell'Ente Parco al termine del rapporto, anche nel caso di eventuale recesso anticipato per inadempienze da parte della ditta aggiudicataria, senza che alcun onere, per rimborso o ad altro titolo, possa essere riconosciuto alla aggiudicataria, salvo quanto diversamente pattuito.
8. Gli investimenti relativi agli arredi, attrezzature o quant'altro necessario al buon funzionamento del Centro di Sosta della Selvaggina, nel rispetto della normativa vigente, saranno a cura e a spese della aggiudicataria. Al termine del contratto gli arredi e attrezzature installate dalla aggiudicataria potranno essere rimossi e dovranno essere ripristinati eventuali danneggiamenti.
9. L'Ente si riserva la possibilità di donare annualmente un numero massimo di 20 capi di daino e/o cinghiale abbattuti nel Parco e lavorati gratuitamente nel Centro di Lavorazione della ditta aggiudicatrice a favore di altri Enti pubblici ed altri Enti/Associazioni no profit di natura privata che eventualmente ne faranno richiesta per comprovato interesse pubblico.

## CAPITOLO 14 REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA GARA

Possono partecipare all'appalto di concessione le ditte con i seguenti requisiti (meglio specificati nel Bando-Disciplinare di gara):

- a. **di ordine generale** (art. 80 del D.Lgs. 18 aprile 2016, n° 50): di non ricadere nei divieti di partecipazione alle procedure di affidamento di cui all'art. 80 del D.lgs. 18 aprile 2016, n° 50 o in altro divieto che impedisca di contrarre con la pubblica amministrazione;
- b. **di Idoneità Professionale** di cui all'art. 83 del D.lgs. 50/2016: possesso di iscrizione alla Camera di Commercio per attività attinenti all'oggetto dell'affidamento o attività similari;
- c. **di capacità tecnica economica e finanziaria:** di avere la gestione di un Centro di Lavorazione della Selvaggina autorizzato dalle autorità competenti e di aver svolto tale attività, in maniera continuativa, nel corso dell'ultimo triennio. I concorrenti dovranno inoltre dimostrare la propria capacità economica finanziaria mediante la dichiarazione del valore medio del fatturato annuo relativo agli ultimi tre anni, che dovrà essere non inferiore a 34.249,00 €, cifra desunta dal totale delle somme annue a detrazione in tabella 1 includendo le spese generali ed escludendo l'utile di impresa.

-----